

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 : 692 p. : 36 pl., gr. s. c. ; 25 cm

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

Cote de l'exemplaire : CNAM 8° Ky 58.11

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?4KY58.11>

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 Neuchâtel, Membre de l'Académie des Sciences de Munich, & de la Société des Curieux de la nature de Berlin.

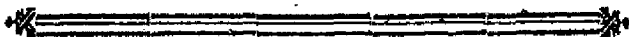
T O M E X I.

Contenant la troisieme section de la seconde partie du traité des pêches.

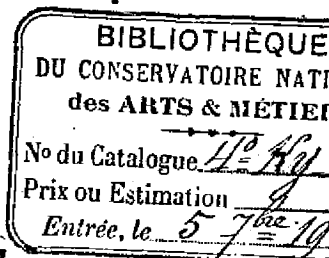


A NEUCHÂTEL,

DE L'IMPRIMERIE DE LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE.



M. DCC. LXXIX.



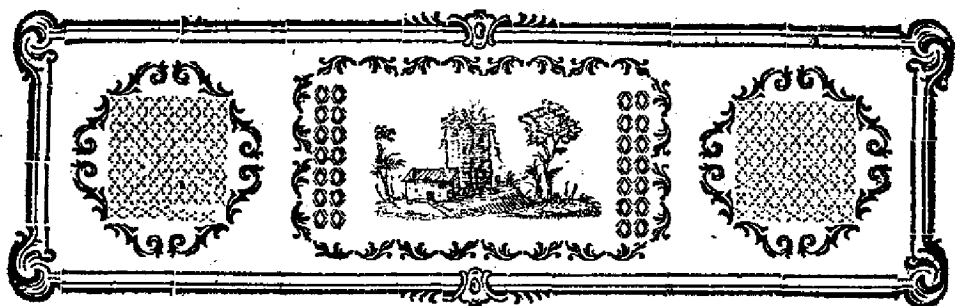
TRAITÉ

DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS.

SECONDE PARTIE.



T R A I T É
D E S P Ê C H E S ,
E T
H I S T O I R E D E S P O I S S O N S ,
O U
D E S A N I M A U X Q U I V I V E N T D A N S L ' E A U .

S E C O N D E P A R T I E , T R O I S I E M E S E C T I O N .

D E L ' A L O S E , E T D E S P O I S S O N S Q U I Y O N T R A P P O R T .

1. **N**OUS nous proposons de traiter dans cette section d'une famille de poissons, que beaucoup d'auteurs ont compris sous la dénomination de *clupea*, & que nous désignerons sous celle d'*alosa*, en français *alose*; elle comprendra la vraie alose, la feinte, les harengs, les sardines, les anchois, en un mot tous les poissons qui auront les caractères que nous allons exposer.

2. LES poissons de cette famille sont ronds, couverts d'écaillés: ils ont des arêtes; les nervures qui forment les ailerons & les nageoires, sont pour la plupart souples, pliantes, & point piquantes. (*)

3. CES caractères ne les distinguent ni des morues ni des saumons; mais

(*) Malacoptérygiens.

les morues ayant trois ailerons sur le dos sont triptérygiens, & les poissons de la famille des aloses n'en ont qu'un, *monoptérygiens*. Les saumons, il est vrai, n'ont de même qu'un aileron sur le dos; mais ce qui les distingue des aloses est, qu'ils ont un petit appendice charnu ou muqueux entre l'aileron du dos & la naissance de celui de la queue (*): cet appendice ne se trouve point aux poissons de la famille des aloses. Cette circonstance empêche qu'on ne confonde ces deux familles; ainsi tous les poissons que nous rangeons dans la famille des aloses, sont *monoptérygiens*, sans appendice. Ils ont, comme les saumons & les morues, un aileron sous le ventre, derrière l'anus, une nageoire derrière chaque ouïe, & deux autres sous le ventre, tantôt plus près, tantôt plus éloignées de la tête, & quelquefois sous la poitrine.

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

De l'alose. Clupea major. Alofa vera autorum.

4. **O**N nomme ce poisson en Gascogne, *coulac* ou *cola*; à Marseille, *halachia*; à Rome, *laccia*; en Espagne, *faboga* (**); à Venise, *chiepa*; ailleurs *scari* ou *scarus*, &c. (1)

5. LES mêmes raisons qui m'ont engagé à choisir la dénomination d'*alose* pour le terme générique de cette section, me déterminent à traiter dans ce premier chapitre de l'alose vraie ou proprement dite: ces raisons sont, que de tous les poissons dont nous nous proposons de parler dans cette section, la vraie alose est le plus gros, puisqu'on en prend quelques-unes qui ont 24 à 30 pouces de longueur, qui pèsent 10 à 12 livres, & il est très-ordinaire d'en prendre de 14 à 18 pouces; d'ailleurs les aloses qu'on prend dans les rivières d'eau vive, comme la Seine, la Loire, &c. sont très-estimées & se servent sur les meilleures tables. Il est vrai que l'alose ne forme pas une branche de commerce aussi intéressante que le hareng, & cette raison m'a fait hésiter si je ne prendrais pas ce nom pour la dénomination principale de cette troisième section. Quoi qu'il en soit, l'alose, comme nous venons de le dire, a beaucoup de ressemblance pour sa forme extérieure avec le saumon; d'ailleurs elle est comme le saumon un poisson de passage qui remonte dans les rivières depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août. On dit que son ar-

(*) Ils sont malaco-monoptérygiens.

(**) Les Anglais nomment l'alose *shad*, & *pilchard* quand elle est petite.

(1) Le nom allemand de ce poisson est *alose* ou *elst*. Ils l'appellent aussi *may-fisch*, poisson du mois de mai, à cause de la saison de l'année où on le pêche.

rivée au bord de la mer eſt annoncée par les petits maquereaux, qu'on nomme *roubleaux* ou *ſanſonnets*.

6. ON penſe généralement qu'après avoir frayé dans les rivières, celles qui ont échappé à la vigilance des pêcheurs & à la maladie du frai, retournent à la mer; mais, comme je le dirai dans la fuite, on en prend une grande quantité dans les rivières où l'on penſe unanimement qu'elles entrent pour y déposer leurs œufs, quoiqu'il y ait beaucoup de vraieſemblance que quelques-unes fraient à la mer.

7. ON prétend que les aloſes qu'on prend à la mer ont plus de goût que celles des rivières; mais que celles-ci ſont plus graſſes, plus délicates, & infiniment meilleures, pourvu qu'elles ſe ſoient trouvées dans une eau pure, & qu'elles aient rencontré de petits poiſſons dont elles ſe nourrissent; car les aloſes, plus particulièrement que d'autres poiſſons, ſont de bonne ou de mauvaiſe qualité, ſuivant la pureté des eaux où elles ont ſéjourné, & les ali-mens dont elles ont pu ſe nourrir: il faut auſſi qu'elles aient eu le tems de ſe rétablir de la maladie que leur occaſionne le frai; ce qui arrive ordinairement dans les mois de mai & de juin; c'eſt pour cette raiſon qu'on eſtime ſingulièrement au Havre les aloſes qui viennent de Caudebec, petit port qu'on rencontre en remontant la Seine; & je puis aſſurer en avoir mangé d'excellentes qui avaient été priſes au-deſſus de Paris. De même dans la Loire on eſtime beaucoup plus les aloſes qu'on prend vers Tours & Angers, même plus haut, que celles qu'on pêche à l'embouchure de ce fleuve: néanmoins comme la nouveauté augmente le prix des denrées, les aloſes de primeur ſont toujours plus chères que les autres, quoiqu'elles aient été pêchées à l'embouchure des rivières, qu'elles ſoient quelquefois près de frayer, & qu'elles ne ſe ſoient pas engraiſſées dans les eaux douces.

8. COMME les premières aloſes arrivent communément vers le commencement du carême, elles en ſont d'autant plus recherchées; c'eſt pourquoi il a paſſé en proverbe qu'il faut manger les aloſes avec les pauvres, c'eſt-à-dire, quand elles ſont communes, excepté vers la fin de la ſaiſon, quand les eaux ſont baſſes & qu'il ſurvient des chaleurs: car alors elles deviennent malades, & leur chair molleſſe eſt peu appétiffante; beaucoup même ſont trop faibles pour regagner la mer, & elles périssent dans les rivières. Il y a des pêcheurs qui prétendent que les aloſes arrivent par bancs, d'autres n'en conviennent pas, & diſent qu'à la mer elles ſont corſaires, c'eſt-à-dire, qu'elles vont ſéparément: il m'a effectivement paru qu'elles ne vont pas à la mer par bandes ou bouillons, comme les harengs & les ſardines; mais que dans la ſaiſon de leur entrée dans les rivières, elles s'y rasſemblent en aſſez grand nombre pour qu'on en prenne pluſieurs d'un ſeul coup de filet.

ARTICLE PREMIER.

Description de la vraie alose.

9. QUELQUES auteurs ont prétendu que les aloses étaient de la famille des faumons ou des truites ; & effectivement, comme nous l'avons dit, ces poissons se ressemblent à beaucoup d'égards, principalement avec les especes qu'on nomme *umbla*, ombre en français, ou le *lavaret* : mais l'appendice muqueux manque aux aloses ; ainsi elles ressemblent beaucoup plus aux harengs, aux sardines, aux anchois, &c. Quoique ces poissons soient de grandeur bien différente, néanmoins l'alose est, proportionnellement à sa taille, un peu moins épaisse que le hareng ; ou, ce qui revient au même, elle est plus comprimée sur les côtés, & elle a plus de largeur verticale ; d'ailleurs les aloses passent de la mer dans les rivières, ce que ne font pas les harengs : c'est pourquoi, au rapport de Ray, les Grecs mettaient les aloses au nombre des *anadromoi*, c'est-à-dire, des poissons qui remontent de la mer dans les rivières.

10. L'ALOSE que je vais décrire, *pl. I, fig. 1*, avait dix-huit pouces de longueur totale de A en B. Son museau A est plus obtus que celui du faumon, & ressemble mieux à celui des truites. Depuis le bout du museau A, jusqu'au derrière de l'opercule des ouies C, il y avait quatre pouces. De A au centre de l'œil, qui n'est pas grand, & qu'on voit au-dessous de R, un pouce cinq à six lignes. La prunelle était d'un bleu foncé, l'iris argenté, avec des reflets bleuâtres mêlés d'un peu de pourpre. Quand la gueule est fermée, la mâchoire inférieure excède un peu la supérieure ; mais quand on l'ouvre autant qu'elle le peut être, le cartilage *a, fig. 1*, se relève, comme on le voit en *a, fig. 2*, & la gueule paraît fort grande. Suivant Salvian, l'alose n'a aucune espece de dents, ni même aucune aspérité aux mâchoires ; néanmoins ayant enlevé toutes les chairs, il m'a paru que la mâchoire supérieure a des inégalités qui peuvent tenir lieu de petites dents : il n'y en a ni à la mâchoire inférieure ni au palais, ni sur la langue, qui est noirâtre, assez petite, & se termine en pointe. Entre l'œil & l'extrémité du museau, on aperçoit l'ouverture des narines, & plus haut, à l'endroit qu'on peut appeller *le front*, il y a deux fillons, entre lesquels, vers le milieu de la tête, on voit une petite éminence mollette.

11. Il y a quatre branchies de chaque côté : nous en avons représenté une plus grande que nature, *fig. 3*. On voit en L plusieurs barbes cartilagineuses attachées à une arête plate & courbe K ; ces barbes sont opposées aux pinnes I qui sont rouges.

12. A huit pouces du museau A est le commencement de l'aïeron du dos D E F, qui est formé par 18 à 19 nervures souples. A son attache au corps en

D F,

DF, cet aileron a 2 pouces 6 lignes de largeur, & la premiere nervure **DE** à environ 2 pouces de longueur. L'aileron de la queue **HBH** eſt fort échan-cré; car les rayons du milieu **IB** n'ont qu'environ 8 lignes de longueur, & ceux des côtés **GH** ont près de 3 pouces 6 lignes: les deux premieres nervures **HH** ſont plus groſſes & plus dures que les autres.

13. L'**ANUS** **K** eſt à environ 13 pouces du muſeau **A**, & immédiatement derriere eſt l'aileron ventral **ML**, qui eſt formé de 24 nervures. De **K** en **L**, à ſon attache au corps, il y a 3 pouces & 3 lignes de largeur: ces nervures ſont inclinées vers l'arriere; la plus longue nervure **KM** peut avoir aux environs d'un pouce de longueur. En général les nageoires & les ailerons des aloſes ſont aſſez petits, par comparaifon à la groſſeur de ces poiſſons, & beaucoup de nervures ſont branchues.

14. L'**ARTICULATION** de la nageoire **N** de derriere les ouies eſt à 4 pouces du muſeau; elle eſt ſituée très-près du derriere de l'opercule des ouies, & fort bas: elle eſt formée par 12 à 15 nervures, dont la plus longue **O** a à peu près 2 pouces 4 lignes de longueur. Les articulations des nageoires ventrales **PQ** ſont à environ 8 pouces deux lignes du muſeau; la nervure **Q** a à peu près 18 lignes de longueur; ces nageoires ſont aſſez étroites; on n'y compte guere que 8 à 9 nervures.

15. **LES** raies latérales qui s'étendent de derriere les ouies juſqu'au milieu de l'aileron de la queue, ne ſont preſque pas ſenſibles. Les écailles ſont aſſez grandes & peu adhérentes à la peau (2). Au ſortir de l'eau, le dos eſt d'un bleu foncé, ſur lequel on apperçoit quelquefois des reſſets jaunâtres; le deſſus de la tête eſt de cette même couleur; les côtés ont une couleur argentée, dont l'éclat eſt diminué par quelques reſſets jaunes; ainſi cette partie eſt moins brillante qu'aux harengs, excepté aux opercules des ouies, où les couleurs ſont ſouvent très-vives; le deſſous du ventre eſt blanc mat: ſur ces couleurs principales on apperçoit comme des nuages bruns avec des reſſets, les uns d'un jaune tendre, les autres purpurins, & à quelques endroits des ouies le jaune paraît comme doré; & ſouvent ſous les yeux on apperçoit de grandes écailles brillantes comme des émeraudes.

16. **APRÈS** avoir rapporté les dimensions de notre poiſſon, ſuivant ſa longueur, il faut conſidérer ſon épaiſſeur dans le ſens vertical. Il y avoit de **R** en **S**, vis-à-vis les yeux, 2 pouces 6 lignes; le dos & le ventre ſont deux courbes en ſens oppoſé, & il y avoit de **D** en **P** 4 pouces & demi; de

(2) Comme la grandeur, la forme, la poſition des écailles ſervent à diſtinguer une eſpece de poiſſons d'avec d'autres, il

eſt bon d'ajouter au peu qu'en dit notre auteur, que celles de l'aloſe ſont tuilées, minces, plates & un peu arrondies ou aiguës.

K en T, vis-à-vis l'anus, 3 pouces 4 à 5 lignes; enfin à la naissance de l'aileron de la queue en GG, 1 pouce 6 lignes.

17. COMME la forme de l'alose, considérée suivant son épaisseur, fait depuis N jusqu'en K une espece de tranchant moufle, ainsi qu'on le voit *fig. 6*, il y a des pointes qui forment en cet endroit des especes de dents, comme celles d'une faucille; de sorte qu'en passant le doigt de N en K on ne sent point d'aspérités *ab*, *fig. 8*; mais elles sont sensibles quand le doigt passe de K en N. Ces especes de dents sont formées par des os piquans *a*, *fig. 8*, articulés à de fines arêtes *b* qui entrent & se perdent dans les chairs, & elles sont recouvertes & affermies par des écailles qui recouvrent une partie de la pointe *a*. Ces dents sont si tranchantes, que quand les chasses-marée lavent les aloses pour les emballer, ils reçoivent des égratignures quelquefois très-considérables; mais je ne puis croire ce que disent les pêcheurs, que les aloses se servent de ces dents pour tuer un gros poisson de la nature de l'esturgeon. Comme ces dents ne se font sentir qu'en passant le doigt de la queue vers la tête, il faudrait que l'alose allât à reculons pour attaquer ces poissons: ces dents sont sur-tout sensibles aux jeunes aloses.

18. APRÈS avoir parlé de la forme extérieure de l'alose, il est à propos de dire quelque chose de ses parties intérieures: j'aurais bien désiré en décrire le squelette (3), mais les arêtes sont en si grand nombre, si déliées, & de formes si variées, que j'y ai renoncé: je me contenterai donc de dire qu'elle a plus de cinquante vertebres & trente côtes, & dans la chair des arêtes fourchues, dont les unes sont formées de deux pieces, articulées ensemble, & les autres d'une seule qui bifurque, dont les dimensions & la forme changent graduellement.

19. A, *fig. 4*, est l'orifice supérieur de l'estomac, qui est représenté en B. Le pylore est en C, & l'on voit qu'il est accompagné de quantité d'appendices vermiculaires DD. On apperçoit en E la vésicule du fiel, & en F le canal cholédoque: la rate est en G; elle est fort longue; le foie, qui n'est pas représenté dans cette figure, a deux lobes; la vessie pneumatique H n'a qu'une cavité, & l'on voit en I un canal de communication qui s'étend de la vessie pneumatique à l'estomac. Il est bon de faire attention à ce canal I; car Redi dit, 1. qu'il y a des poissons où l'on ne peut l'appercevoir; 2. que dans la plupart des poissons ce canal aboutit au gosier ou à l'orifice supérieur de l'estomac; ce que Borelli a cru être commun à tous les poissons; néanmoins on voit ici qu'il se rend au fond de l'estomac.

(3) J'ai déjà observé ailleurs que la structure intérieure du corps d'un poisson n'avait aucun rapport avec l'art de le prendre; ainsi le défaut de ce squelette ne fera pas un vuide dans ce traité.

20. Il y a des auteurs qui veulent diſtinguer deux eſpeces d'aloſes ; une qu'ils nomment *marine*, & l'autre *fluviale* : cette diſtinction peut être admife dans le commerce, puisſqu'il eſt bien établi que les aloſes qu'on pêche dans les rivieres, ſont meilleures que celles qu'on prend à la mer ; mais nous ſommes bien éloignés d'admettre, comme naturaliſtes, cette diſtinction, quoiqu'il y ait des pêcheurs qui prétendent que les aloſes qu'on prend à la mer ſont plus brunes que celles des rivieres, parce que ces différences peuvent dépendre de ce qu'elles engraiſſent dans les rivieres ; & ce qui tranche complètement la difficulté, c'eſt que l'on convient que les aloſes paſſent de la mer dans les rivieres ; qu'on ne connaît point d'aloſes qui reſtent continuellement dans l'eau douce, comme le ſont certaines truites ; & tout le monde penſe que les aloſes qui ont échappé aux pièges que leur tendent les pêcheurs, celles qui ſe ſont rétablies de la maladie que le frai leur a occaſionnée, & celles qui n'ont point péri dans les tems de chaleur & de baſſe-eau, retournent à la mer ; c'eſt donc le même poiſſon qui eſt tantôt dans l'eau ſalée, tantôt dans l'eau ſaumâtre, & tantôt dans l'eau douce.

21. Il eſt certain qu'on prend des aloſes beaucoup plus grandes les unes que les autres ; mais il n'en réſulte pas des différences dans les eſpeces, puisſque les poiſſons, ainſi que les autres animaux, ne parviennent pas tout d'un coup à leur plus grande taille : les pêcheurs de la Loire prennent de petites aloſes, qu'ils nomment *aloſeaux* ou *aloſons* ; j'en ai vu de ſi petites qu'on les confondait avec la menuiſe ; mais ſi on leur avait donné le tems, ces jeunes poiſſons ſeraient devenus de groſſes aloſes. Il y en a qui confondent mal-à-propos les petites aloſes avec les feintes ; j'eſſaierai dans la ſuite de diſſiper cette confuſion. Il convient encore d'avertir qu'il ne faut pas confondre les aloſeaux de la Loire, qui ſont de jeunes aloſes, avec les aloſeaux d'Oleron, que je crois du genre des ſardines ou des anchois : nous aurons occaſion d'en parler dans la ſuite.

22. LA chair d'une aloſe maigre qui vient de frayer, eſt ſèche & remplie d'arêtes ; ce qui fait qu'on dit que c'eſt un mauvais poiſſon, qui n'eſt propre qu'à étrangler ; mais quand elles ont repris chair, elles ſont fort bonnes. Ces poiſſons ne ſe conſervent pas auſſi long-tems bons que les ſaumons ; néanmoins les chaſſes-marée en transportent aſſez loin dans les terres. Tous les défauts dont nous venons de parler, diſparaiffent à meſure que les aloſes engraiſſent ; & les groſſes aloſes qui ont ſéjourné dans une eau-vive, où il y a beaucoup de petits poiſſons, dont elles ſe nourriffent & s'engraiſſent, ont une chair délicate & de bon goût ; ce qui fait qu'on les fert ſur les meilleures tables. Si en mangeant une petite aloſe on eſt incommodé par les arêtes, il n'en eſt pas de même lorſqu'elles ſont groſſes & bien en chair : il en eſt comme dans les autres poiſſons ; une pe-

tite carpe, par exemple, est à peine mangeable, pendant qu'on n'est presque pas incommodé par les arêtes quand les carpes sont grosses, bien charnues, & grasses; peut-être encore que ceux qui accusent les aloses d'avoir tant d'arêtes, les confondent avec la feinte, qui est un poisson de la même famille. Nous allons en parler dans le chapitre suivant.

C H A P I T R E II.

De la feinte.

23. CE poisson est appellé en latin *alosa fida aut falsa*, d'où est probablement dérivé le nom français *feinte*. Quelques - uns l'ont nommé *clupea maculis nigris notata*: on l'appelle à Paris *pucelle*; à Bordeaux, *gatte*; dans plusieurs ports on en distingue de deux especes, dont les unes sont toujours œuvées, & les autres toujours laitées. A l'embouchure de la Seine on conserve le nom de *feinte* à celles qui sont œuvées ou femelles, & on appelle *caluhots* ou *calluaux* les laitées ou mâles: dans la Loire on appelle les femelles *couverts* ou *couvreaux*, & les mâles *laiteaux*, parce qu'ils sont tous laités.

24. DANS les aloses les mâles & les femelles ont une forme entièrement semblable; de sorte que pour les distinguer, il faut leur presser le ventre pour en faire sortir, ou des œufs ou de la laite: il n'en est pas de même à l'égard des feintes; celles qu'on assure être femelles ressemblent beaucoup aux aloses; celles qu'on dit être mâles sont plus petites, plus alongées; de sorte que quelques-uns qui s'en tiennent à une inspection peu réfléchie & qui ne considerent que la grandeur, les comparent aux maquereaux.

25. QUOIQUE dans les animaux, particulièrement dans les oiseaux, il y ait des especes, dont les mâles different beaucoup des femelles, j'avais peine à admettre cette différence dans les feintes; & pour prendre confiance à ce que les pêcheurs me disaient à ce sujet, j'ai consulté à l'égard de la Seine M. le marquis de Nagu, qui a ses terres au bord de la Seine, près Caudobec; il m'a répondu que ses pêcheurs étaient de ce sentiment, & qu'on pouvait les croire, parce que ce poisson étant à bas prix, ils en mangeaient beaucoup, ce qui les mettait en état de s'assurer que les unes étaient laitées & les autres œuvées: il m'a de plus envoyé une feinte qui était œuvée, & un calluau qui était laité; mais deux poissons ne suffisent pas pour décider la question. M. de Montaudouin, correspondant de l'académie, m'a écrit, qu'à Nantes on en pêchait de deux sortes: que les grosses, qu'on y nommait

œuvres ou *couvreaux*, étaient toutes œuvées, & que les autres moins groſſes, & qu'on nommait *laiteaux*, étaient toutes laitées. Enfin M. Viger, lieutenant général de l'amirauté de Caen, eſt du même ſentiment; il m'écrit qu'on diſtingue aiſément dans la Seine les feintes femelles d'avec les mâles; mais qu'il y a dans l'Orne des poiſſons qu'on nomme *feintes*, dont on ne connaît le ſexe qu'en leur preſſant le ventre, & que ces poiſſons ſont fort bons: ſont-ce des aloſeaux ou quelque eſpece particulière? je l'ignore.

26. VOYANT ce ſentiment auſſi généralement établi, & ayant reçu de ces deux eſpeces de feintes, je donnerai la deſcription des unes & des autres; mais auparavant je ferai remarquer, par rapport à leurs dénominations, qu'Alléon du Lac, dans ſon *Hiſtoire naturelle du Lyonnais*, dit d'après Belon, que l'abondance d'arêtes de ce poiſſon, l'a vraisemblablement fait nommer par quelques anciens, *trichis* ou *trichias*: ſur quoi dom Antoine de Saint-Thomas, religieux feuillant, m'a fait remarquer, que pour plus grande exactitude il aurait pu ajouter, que les arêtes de ce poiſſon ſont très-fines, à peu près comme des poils, ce que déſignent ces deux mots grecs.

27. ASSURÉMENT les feintes ſont de la famille des aloſes; mais il ne faut pas, comme quelques-uns l'ont fait, confondre ces deux eſpeces de poiſſons, qui ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure, par le nombre & la poſition des nageoires; l'un & l'autre paraiſſent dans certaines ſaiſons, & paſſent de la mer dans l'eau douce, où elles fraient; mais les feintes deviennent rarement auſſi groſſes que les aloſes. La feinte œuvée qui m'a été envoyée par M. le marquis de Nagu, qui était des plus groſſes, avait 16 pouces de longueur, & on prend des aloſes qui ont 2 pieds & plus: les feintes communément paraiſſent plus effilées que les aloſes; néanmoins en avril & mai elles en différent peu quand elles ſont remplies d'œufs, comme celle que nous avons représentée ſur la *pl. I, fig. 9*.

28. LA tête des feintes n'eſt pas tout-à-fait auſſi applatie par-deſſus que celle des aloſes, & elle paraît un peu plus arrondie: elles ont comme les aloſes la mâchoire inférieure un peu plus longue que la ſupérieure. Quand on coupe l'une & l'autre par le travers, comme par la ligne *P D, pl. I, fig. 1*, le dos de la feinte paraît arrondi, comme on le voit *fig. 7*; au-lieu que celui de l'aloſe, *fig. 6*, forme un angle à la vérité fort obtus, les deux côtés *aa* étant un peu inclinés en forme de toit; du côté du ventre en *b* le corps de l'un & de l'autre forme un coin, mais communément celui de la feinte paraît plus aigu; tous les deux ont ſous le ventre les aſpérités dont j'ai parlé dans la deſcription de l'aloſe; mais il m'a paru qu'elles étaient moins ſenſibles aux feintes qu'aux jeunes aloſes. Communément les écailles des feintes paraiſſent moins dorées & moins brillantes que celles des aloſes, & ſur le dos elles tirent plus au bleu.

29. Il faut convenir, que les différences qui consistent en plus & en moins, étant sujettes à varier, emportent toujours quelques incertitudes; mais ce qui distingue principalement ces deux fortes de poissons, & ce qui doit empêcher de les confondre, comme plusieurs l'ont fait, c'est, qu'outre les différences que nous venons de faire appercevoir, la chair des feintes est sèche, fade, peu délicate, en quelque façon dégoûtante, &, comme nous l'avons dit, extrêmement remplie d'arêtes, qui la rendent un manger fort désagréable. Quand la vraie alose a été pêchée en bonne eau, qu'elle est grasse & fraîche, elle est estimée un très-bon poisson, qui se fert sur les meilleures tables; au lieu que la feinte est généralement méprisée, sur-tout l'œuvée: elle se vend à vil prix, & les pauvres en font leur nourriture; néanmoins on en transporte quelquefois à Paris, où ceux qui ne s'y connaissent pas, les achètent pour des aloses, quoique pour peu qu'on y fit attention, on appercevrait plus ou moins sensiblement sur les côtes des feintes, des marques brunes, au nombre de six ou sept, qui sont détachées les unes des autres, comme on le voit aux *fig. 5 & 9* de la *pl. I*; mais puisqu'on distingue de deux especes de feintes, nous allons en donner la description.

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

Description de la grosse feinte œuvée de l'embouchure de la Seine, qu'on ommme couvert ou couvreau à l'entrée de la Loire.

30. M. le marquis de Nagu m'a envoyé une belle feinte de l'embouchure de la Seine, qui avait 16 pouces de longueur; mais celle que je vais décrire, & qui est représentée, *pl. I, fig. 9*, avait 12 pouces de A en B: on peut la regarder comme étant d'une grosseur ordinaire.

31. DE A en C, vis-à-vis l'œil, il y avait un peu plus d'un pouce; de A au derriere de l'opercule des ouies, au-dessus de D, 2 pouces 3 lignes; de A à la naissance K de l'aileron du dos, 4 pouces 8 lignes. L'étendue KL de cet aileron, à son attache au corps, était d'un pouce 6 lignes; la longueur du plus long rayon KM, de même. Il faut remarquer que vis-à-vis cet aileron il y a des écailles DD, *fig. 10*, qui font une gouttiere E, *fig. 11*, au fond de laquelle est implanté cet aileron: ce qui s'observe plus ou moins sensiblement aux autres poissons de cette famille.

32. DE A à la naissance de l'aileron G, qui est derriere l'anus, il y avait un peu plus de 6 pouces. L'étendue GH de cet aileron, à son attache au corps, était d'un pouce 4 lignes; la longueur du plus long rayon IB de l'aileron de la queue était d'un peu plus de 2 pouces 6 lignes: de A en E, à

l'articulation des nageoires des ouïes, il y avait 2 pouces 5 lignes; la longueur du plus long rayon de cette nageoire était d'un pouce six lignes.

33. DE A à l'articulation F des nageoires ventrales, il y avait 4 pouces 6 lignes; la longueur du plus long rayon de ces nageoires était d'un pouce 4 lignes. A l'égard de l'épaisseur verticale de ce poisson, prise à différens endroits de sa longueur, elle était en C, vis-à-vis de l'œil, d'un pouce 6 lignes; en E, 2 pouces 3 lignes; en G, 2 pouces; en H un peu moins d'un pouce. Il y avait sur les côtés environ six taches brunes.

A R T I C L E II.

Description des petites feintes laitées, qu'on nomme à l'entrée de la Seine cahuhots ou calliaux, & à l'embouchure de la Loire, laiteaux.

34. CELLE que m'a envoyée M. le marquis de Nagu, qui était des plus grandes de son espèce, avait un pied de longueur totale; mais celle que je vais décrire, & qui est représentée sur la *pl. I, fig. 5*, qu'on peut regarder comme d'une grandeur commune, n'avait de A en H que 8 pouces 6 lignes.

35. DE A au centre de l'œil R, il y avait 8 lignes. De A au derrière de l'opercule des ouïes C, un pouce huit lignes & demie. Toujours de A, au commencement D de l'aïleron du dos, 3 pouces 4 lignes; la largeur de cet aïleron, à son attache au corps, un pouce; le plus long rayon avait cette même longueur. Du museau A à l'anus K, 5 pouces 3 lignes.

36. L'ÉTENDUE ML de l'aïleron de derrière l'anus, à son attache au corps, 1 pouce 2 lignes. De L à la naissance G de l'aïleron de la queue, 7 lignes. La longueur GH du plus long rayon de l'aïleron de la queue, 1 pouce 9 à 10 lignes. De A à l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 11 lignes. La longueur du plus long rayon de ces nageoires, 1 pouce. De A à l'articulation des nageoires ventrales, 3 pouces 6 lignes. La longueur du plus long rayon de cette nageoire, 9 lignes. La largeur verticale du poisson en RS, vis-à-vis de l'œil, 13 lignes; en N, vers l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 8 lignes; de P en D, près la naissance de l'aïleron du dos, 1 pouce 10 lignes. Vers TK, près la naissance de l'aïleron du ventre, 1 pouce 4 lignes. De G en G, à la naissance de l'aïleron de la queue, 7 à 8 lignes.

37. CES petites feintes ont comme les grosses une file de taches brunes sur les côtés; il m'a paru que souvent celle qui est la plus proche des ouïes, a plus d'étendue que les autres, & encore que quelques-unes de ces taches tirent quelquefois sur le roux. On convient assez généralement que les laitées sont beaucoup meilleures que les œuvées; de sorte que quand

il s'en rencontre de grosses, ce qui est rare, elles sont presque aussi estimées que les aloses.

38. LES poissons, de même que les autres animaux, ne parviennent que par degrés à leur grandeur; ainsi on doit prendre des aloses & des feintes, tant laitées qu'œuvées, de bien des grandeurs différentes; aussi trouve-t-on de ces poissons très-petits confondus avec la menuise: on en prend de plus gros dans les manets de harengs, encore de plus gros dans ceux des maquereaux; & les chasses-marée en confondent dans leurs paniers avec des harengs, à qui ils ressemblent par la couleur de leurs écailles, (qui néanmoins n'est pas aussi brillante), la position & le nombre des ailerons & des nageoires; mais en les examinant avec attention, on aperçoit que ces poissons sont un peu plus larges, moins épais vers le dos, & qu'ils ont sur les côtés des taches noires qu'on n'aperçoit point aux aloses ni aux harengs, & qu'en général ils ressemblent plus aux aloseaux qu'aux harengs.

A R T I C L E III.

De plusieurs poissons de la famille des aloses.

39. M. GUIGNARD, commissaire de la marine à Marseille, m'a envoyé des petits poissons, que les pêcheurs lui avaient apportés sous le nom de *harengades*; il m'a été aisé de reconnaître que c'étaient de petites feintes ou des pucelottes; les plus grandes avaient 6 pouces de longueur; les taches noires des côtés étaient plus apparentes qu'à celles que j'avais vues; & quelques-unes en avaient jusqu'à huit. J'ai cru superflu de les faire graver, parce qu'à la grandeur près, ces poissons ressemblaient exactement à celui qui est sur la *planche I, fig. 5.*

Cornuo.

40. ALLEON DU LAC parle d'un mauvais poisson, qu'il nomme *cornuo*; qui remonte la Loire en grande quantité avec les aloses, dont il ne diffère que parce qu'il est plus court. Je ne le connais pas; & d'après cette notice, je serais tenté de soupçonner que c'est le couverau de l'embouchure de la Loire.

Grand gai ou pucelotte.

41. LES pêcheurs de la Manche disent, & M. le Testu de Dieppe me le confirme, qu'ils trouvent, dans les manets destinés à prendre des harengs ou des maquereaux, des poissons qu'ils nomment *grands gais*, qui, à la grandeur

deur près reſſemblent aux aloſes, & que ces poiſſons n'ont jamais ni laite ni œufs, ce qui indique que ce ſont de jeunes poiſſons; c'eſt probablement ce qui fait qu'on les nomme *gais*. Celui qui eſt représenté, *pl. II, fig. 1*, avait 12 pouces de longueur totale; quelques-uns le nomment *pucelotte*: comme ces poiſſons n'ont point de taches ſur les côtés, j'inclinerais à penſer que ce ſont de jeunes aloſes.

Harengus.

42. OUTRE les poiſſons dont nous venons de parler, qui ſont de la famille des aloſes, il y en a encore un de même genre, & qui reſſemble beaucoup au grand gai: celui qui eſt représenté *pl. II, fig. 2*, avait 12 pouces de longueur, & il y en a de plus grands.

43. M. CLERON, professeur d'hydrographie au Havre, m'a envoyé l'eſquiffe d'un poiſſon, entièrement ſemblable à celui de la *figure 2*; ce poiſſon de M. Cleron avait été pris dans un parc tendu à la côte; il n'avait que 9 pouces de longueur, & M. Cleron me marque qu'il y en a fréquemment de cette taille; que cependant il s'en prend de beaucoup plus grands.

44. Ce poiſſon n'a, ainſi que l'aloſe, point de dents, & il lui reſſemble par le nombre & la position des ailerons & nageoires; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, & M. Cleron remarque, que le poiſſon dont il m'a envoyé l'eſquiffe, reſſemble aſſez à l'ombré qui eſt gravé à la ſeconde ſection, *planche III, fig. 3*; mais qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue; il n'a point de tache ſur les côtés: quelques pêcheurs prétendent, que ce poiſſon en groſſiſſant devient aloſe; d'autres diſent qu'il reſſemble plus à la feinte, parce que ſa chair eſt ſèche & qu'il a beaucoup d'arêtes; mais on n'en peut pas conclure affirmativement que ce poiſſon ne ſoit pas une jeune aloſe, d'autant que, comme je l'ai fait remarquer en plus d'un endroit, les poiſſons qui ſont petits & maigres ont preſque toujours des arêtes plus incommodes que ceux qui ſont gros & charnus; d'ailleurs M. Cleron m'écrivit, qu'il a vu des poiſſons de l'eſpece dont il s'agit, qui avaient 20 & 22 pouces de long, que ceux-là étaient fort bons à manger, & ſe ſervaient ſur les meilleures tables; cependant, comme les pêcheurs ſavent diſtinguer les groſſes harengues des aloſes, je crois devoir regarder le poiſſon dont nous parlons comme étant d'une eſpece particulière, qui n'eſt ni feinte ni aloſe, d'autant plus que M. Cleron dit, qu'à celui qu'il a examiné, le premier rayon de l'aileron du dos était plus long que les autres, & aſſez dur; ce qui ne s'apperçoit point au poiſſon que j'ai fait deſſiner *planche II, figure 5*.

45. IL y a encore d'autres poiſſons de la famille des aloſes; mais comme

ils paraissent se rapprocher des harengs, nous remettons à en parler dans la suite de cette section.

46. JE conviens que ce que je viens de dire de ces petits poissons laisse quelque incertitude; c'est pourquoi j'invite ceux qui se trouveront à portée des endroits où l'on en fait la pêche, de dissiper les nuages que je suis obligé de laisser subsister.

C H A P I T R E III.

De la pêche des aloses, des feintes, & des petits poissons qu'on nomme en différens endroits, aloseaux, pucelottes, &c.

47. **A**PRÈS avoir fait connaître, autant qu'il nous a été possible, ces différens poissons, il convient de décrire les façons de les pêcher; en général elles diffèrent peu de ce qu'on pratique pour prendre les faumons & les truites; de sorte que quelquefois on prend en même tems ces différens poissons; & cela doit être, puisque tous passent de la mer dans les rivières, ordinairement les aloses un peu plus tard que les faumons, & les feintes vers la fin de la pêche des aloses: mais une circonstance qu'il est bon de faire remarquer, est, que les faumons qui remontent les grandes rivières, passent communément dans les petites, & dans les ruisseaux ou les gaves qui y affluent, dont les eaux sont très-vives, & qui coulent avec rapidité; au lieu que les aloses paraissent se plaire dans les grandes rivières qui ont un cours plus uniforme. Par exemple, la plupart des faumons & des truites qui remontent l'Adour, quittent cette grande rivière pour passer dans les ruisseaux & les gaves qui viennent des montagnes; au lieu que beaucoup d'aloses restent dans l'Adour; je dis beaucoup, parce qu'il y a des aloses qui passent dans les gaves, & aussi quelques faumons qui suivent l'Adour; & d'après ce que me marque M. le président de Borda, je crois pouvoir dire, que la différence qu'il y a à cet égard entre les faumons & les aloses, c'est que les faumons cherchent avec avidité les eaux vives, au lieu qu'il paraît que les eaux claires ou troubles, vives ou dormantes, sont indifférentes aux aloses.

48. **Q**UOIQ'ON prenne beaucoup d'aloses dans la Loire, on n'en prend presque point dans le Loiret; mais il y a d'autres rivières qui s'abouchent à la Loire, où l'on en prend beaucoup: telles sont la Mayenne qui passe à Angers, la Vienne, le Cher, &c. Elles franchissent bien de petites chûtes d'eau; mais elles ne remontent pas les cataractes, comme le font les faumons & les

truites ; c'eſt peut-être pour cette raiſon qu'elles ſe tiennent plus volontiers dans les grands fleuves qui ont un cours plus paſſible & plus uniforme , que dans les ruiſſeaux qui ont un cours très-rapide & qui forment des torrens.

49. AVANT de parler expreſſément de la pêche des aloſes & des feintes , je vais indiquer dans des paragraphes particuliers , 1. les endroits où l'on trouve plus fréquemment ces poiſſons ; 2. les marques extérieures , qui font connaître que les aloſes ſont de bonne qualité ; 3. les ſaiſons où ces poiſſons ſont les meilleurs , & celles où il convient d'en interrompre la pêche. J'entrerai enſuite dans des détails ſur la façon de les prendre.

Des endroits où l'on trouve plus abondamment des aloſes & des feintes.

50. Nous avons déjà dit que les aloſes paſſent de la mer dans les rivières qui ſ'y déchargent , d'où il ſuit qu'il y a des aloſes à la mer ; néanmoins il eſt bien rare qu'on en prenne avec les différens filets qu'on tend au large , mais on en trouve dans les parcs & dans les filets qu'on tend à la baſſe-eau ; ce qui engage les pêcheurs à les regarder comme des poiſſons littoraux.

51. COMME ils ſont portés par inſtinct à paſſer en certaines ſaiſons dans les rivières , ils ſe raffemblent à leur embouchure , & l'on y en prend plus que dans les endroits qui en ſont éloignés , pas cependant autant que dans le lit même des rivières , où étant plus raffemblés , ils en ſont plus aifés à rencontrer , ſur-tout dans la ſaiſon de la grande montée ; car il y a des ſaiſons où l'on n'en prend aucun.

52. IL ſuit de ce que nous venons de dire , qu'on prend des aloſes dans la plupart des endroits où l'on trouve des ſaumons ; & cette eſpece de poiſſon , en remontant les rivières , ſe diſtribue dans presque toutes les provinces du royaume , en Flandres , en Picardie , en Normandie , en Bretagne , en Aunis , en Gascogne , en Béarn , même dans la Méditerranée , où l'on ne trouve preſque point de ſaumons ; car on m'a aſſuré que les meuniers de la rivière d'Eraut , rivière du bas-Languedoc , qui prend naiſſance dans les Cévennes , & ſe décharge dans le port d'Agde , en prennent avec des filets à manche. Et quoique nous diſions que les aloſes ſe diſtribuent dans quantité de rivières différentes , il en eſt comme du ſaumon ; elles entrent en bien plus grande quantité dans certaines rivières que dans d'autres , ſans que je puiſſe dire ce qui les détermine à faire ce choix.

53. M. Guillot , commiſſaire de la marine , m'écrit qu'on pêche à Saint-Malo , & dans les environs , un poiſſon qu'on appelle *aloſes* , mais qui n'eſt pas celui qu'on connaît ſous ce nom à Angers & à Paris : ce ſont peut-être

des feintes. A l'égard des pays étrangers, on en prend dans les isles Britanniques, en Hollande, à Venise, dans le nord, &c.

Des marques extérieures qui font juger qu'une alose est de bonne qualité.

54. Il est certain que les aloses, encore plus que d'autres poissons, sont d'une qualité supérieure dans certaines eaux, & dans les endroits où elles trouvent abondamment une nourriture qui leur convient: à l'embouchure de la Seine, ce sont des éperlans ou des ables; dans la Loire, des capelans ou prestas; ailleurs des grados ou d'autres petits poissons: elles sont beaucoup meilleures dans ces parages, que dans les endroits où elles sont réduites à se nourrir de petites chevrettes & autres crustacées.

55. LA saison influe beaucoup sur la qualité des aloses; celles qui ont séjourné du tems dans l'eau douce, valent mieux que celles qui sortent de la mer; celles qui ne sont pas remises de la maladie que leur occasionne le frai, sont un manger très-médiocre, ainsi que celles qu'on prend dans le tems des basses-eaux, & lorsqu'il fait chaud; leur chair, comme nous l'avons dit, est mollassé & dégoûtante; enfin, il ne faut pas prendre les feintes pour les aloses, & c'est je crois par cette méprise qu'on fait peu de cas des aloses en quelques endroits, pendant que dans d'autres on les met au nombre des meilleurs poissons. Dans ces endroits où l'on méprise l'alose, on dit qu'elle est remplie d'arêtes, & que sa chair est fade; cela convient aux feintes, mais non pas aux aloses. Il est vrai que quand elles sont petites & maigres, leurs arêtes sont incommodes; cependant leur chair, quoique sèche, a un goût agréable; mais quand elles sont d'une bonne grosseur, bien charnues, & grasses, on ne redoute pas plus leurs arêtes que celles des grosses carpes.

56. POUR résumer ce que nous venons de dire, on doit regarder d'un oeil de préférence les aloses, dont la tête paraît petite & le dos épais, parce que ce sont des signes qu'elles sont charnues & grasses; les écailles claires & brillantes indiquent qu'elles ont séjourné du tems dans l'eau douce, où elles se sont engraisées. Quand les ouies sont vermeilles, & les yeux clairs, on peut compter qu'elles sont fraîches; si, outre cela, elles ont été pêchées en bonne eau, en bonne saison, & qu'elles soient d'une bonne grosseur, ce sera par-tout un poisson excellent.

De la saison la plus propre à prendre de bonnes aloses, & de celle où il convient d'en interrompre la pêche.

57. Nous avons dit en plus d'un endroit que la chair des aloses qui for-

tent de la mer, eſt ſeche & beaucoup moins agréable que celle des poiſſons qui ont ſéjourné dans les eaux douces : d'où l'on doit conclure que les aloſes de primeur ſont moins bonnes que les autres : nous avons prévenu qu'elles ſont mauvaiſes dans le tems du frai, ce qu'elles ont de commun avec preſque tous les poiſſons ; nous avons auſſi averti, que quand les eaux ſont baſſes, & par les chaleurs, la chair des aloſes devient mollaffe, & fait un manger déſagréable ; ainſi, pour manger de bonnes aloſes, il ne faut prendre ni celles de primeur ni celles qu'on pêche à la fin de la faiſon, mais dans le tems où elles ſont le plus abondantes. On a vu dans la ſection précédente le tems où l'ordonnance veut qu'on ouvre les pêcheries, pour laiſſer aux poiſſons la liberté de retourner à la mer. Suppoſant que cette loi ſoit ponctuellement obſervée, les aloſes qui ont échappé aux pièges des pêcheurs, & qui n'ont point ſuccombé à la maladie du frai, ont, ainſi que les ſaumons & les truites, la liberté de retourner à la mer. Je crois qu'il en périt beaucoup quand les eaux ſont baſſes, ſur-tout lorsqu'il fait chaud ; mais enfin celles qui échappent à tous ces accidens, ont la liberté de retourner à la mer lorsque les paſſages ſont ouverts.

58. J'AI dit, à l'occaſion des ſaumons, que l'ordonnance veut qu'on tienne les mailles des filets aſſez ouvertes pour ne point détruire les ſaumons & les truites ; mais, au mépris de ces ſages réglemens, les pêcheurs forment des gords & tendent des filets, dans leſquels il ſ'entaffe des petits poiſſons de toute eſpece, qu'on vend avec la menuiſe ; or ces filets arrêtant les aloſeaux, comme les ſaumoneaux, il en réſulte une dévaſtation énorme de poiſſon, & le dommage eſt encore plus grand pour l'aloſe que pour le ſaumon, parce qu'au moins les ſaumoneaux ſont un manger délicat, au lieu que les aloſeaux ſont tellement remplis de fines arêtes, qu'ils ne ſont bons qu'à amorcer les haims.

59. JE me bornerai à dire ici en général, que la pêche des aloſes dure, dans les rivières de France, depuis le mois de mars juſqu'à celui de juin, au plus de juillet ; mais je me propoſe d'indiquer plus précifément les faiſons pour chaque lieu lorsque je parlerai des pêches qui ſe font en différens endroits.

60. JE remarquerai de plus, que comme il eſt certain que les aloſes paſſent de la mer dans les rivières, il n'eſt pas douteux qu'on doit trouver de ces poiſſons à la mer, dans l'eau ſalée, à l'embouchure des rivières dans l'eau ſaumâtre, & dans le lit des rivières où l'eau eſt fort douce. Nous allons dire un mot, dans autant de paragraphes, de la pêche des aloſes en ces différens endroits.

De la pêche des aloſes à la mer.

61. IL eſt certain qu'il y a des aloſes à la mer ; on ne peut pas en douter,

puisque celles qu'on prend dans les rivières en viennent : cependant je ne sache pas, ainsi que je l'ai déjà dit, qu'on prenne des aloses au large dans la saison de leur montée; mais on en trouve fréquemment dans les parcs fermés, garnis d'une chasse, & qui ressemblent assez à celui dont nous avons parlé première partie, seconde section, ainsi que dans les filets qu'on tend au bord de la mer à la basse-eau. On peut à cette occasion consulter ce que nous avons dit de la pêche des saumons, seconde partie, seconde section, car les aloses se prennent au bord de la mer précisément comme les saumons. Il y a quelques aloseaux & de petites feintes qui se maillent dans les manets à maquereaux, ou à harengs, & je soupçonne que quelques-uns mordent aux haims qu'on tend pour prendre les merlans.

De la pêche des aloses sur les plages, à l'embouchure des rivières.

62. COMME ces poissons se rassemblent à l'embouchure des rivières pour passer dans l'eau douce, il est sensible qu'on doit en prendre davantage dans les parcs & les étentes qu'on y établit. Et pour cette même raison les pêcheurs les chassent avec de grandes faines qu'on traîne avec de petits bateaux, ainsi que nous l'avons expliqué en parlant de la pêche du saumon, où nous renvoyons pour ne point faire de répétitions inutiles.

De la pêche des aloses dans le lit des rivières.

63. ON n'établit pas ordinairement dans le lit des rivières des pêcheries expressément destinées à prendre des aloses, comme on le fait pour les saumons, ainsi que nous l'avons expliqué dans la seconde section; mais on prend beaucoup d'aloses dans quelques-unes des pêcheries établies pour les saumons. Je vais terminer les considérations générales que je me suis proposé de donner sur la pêche des aloses, par une description des filets & des autres instrumens qu'on a coutume d'employer pour cette pêche.

Description des instrumens qu'on emploie pour la pêche des aloses, des feintes, &c.

64. ON se sert, pour cette pêche, de nappes simples ou de faines dont la tête est garnie de flottés de liege, & le pied de lest de plomb; ordinairement les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en carré; mais plus communément on se sert de tramails dont la flue ou nappe a les mailles assez ouvertes pour ne pas retenir les petits poissons, ou des filets

à peu près ſemblables à ceux que nous avons représentés première partie, ſeconde ſection.

65. IL faut que ce filet ſoit tendu, tantôt à fleur d'eau, & tantôt à une profondeur plus ou moins grande, ſuivant le lieu que les poiſſons occupent dans l'eau; car lorsqu'il fait très-froid, ou fort chaud, & que les eaux ſont claires, ils ſe tiennent éloignés de la ſuperficie; au contraire ils s'en approchent quand l'air eſt doux, ou lorsque les eaux ſont troubles. Pour donc établir le filet relativement au lieu que le poiſſon occupe dans l'eau, les pêcheurs mettent plus ou moins de flottés de liege à la ralingue qui borde la tête du filet; & pour mettre ou ôter facilement & plus promptement ces flottés, ils taillent les lieges comme de petites roulettes, C, *pl. II, fig. 3*, qui ont 3 ou 4 pouces de diamètre; ces flottés ſont percés au milieu pour recevoir la ralingue du filet, & elles ſont fendues à un endroit de la circonſérence juſqu'au trou du centre; moyennant cette conſtruction fort ſimple, que tous les pêcheurs ne ſuivent pas, on ajoute ou on retranche très-aſément & promptement les flottés: quand on en veut ajouter, on paſſe la ligne des lieges dans la fente de la flotte; comme le liege eſt élaſtique, il permet qu'on entre la corde juſqu'au trou du milieu; & comme le liege ſe reſſerre, elle n'en peut plus ſortir juſqu'à ce qu'on faſſe un effort pour la faire paſſer par la même fente, ce qu'on pratique quand on veut retrancher des flottés. On ne met à la corde qui borde le pied du filet les bagues de plomb qu'à 1, 2 ou 3 pieds les unes des autres, parce qu'il n'en faut que ce qu'il convient, pour que le filet ſe tienne dans l'eau verticalement, & ſon poids ſuffit quelquefois pour cela.

66. ASSEZ ſouvent pour entretenir dans l'eau le filet à la profondeur qu'on deſire, on met fort peu de liege à la ralingue AA, *pl. II, fig. 4*, qui borde la tête du filet, & on met de groſſes flottés de liege BB, à des cordes DD, qui ſont liées à la ralingue AA du filet; au moyen de ces lignes DD, qu'on tient plus ou moins longues, on entretient le filet plus ou moins avant dans l'eau.

67. LE calibre des mailles n'eſt pas par-tout le même; il varie quelquefois ſuivant les différentes ſaiſons; mais, preſque toujours les mailles ſont plus ouvertes que ne l'exige l'ordonnance, qui permet de ſe ſervir de filets à aloſe en toute ſaiſon, même dans celle du frai ou de la fraie (*), pourvu que les mailles de la ſue aient au moins un pouce d'ouverture en quarré. Lorsque je parlerai des pêches qui ſe font en différens endroits, je marquerai la grandeur des mailles qui y ſont en uſage.

(*) Suivant l'uſage reçu parmi les pêcheurs, nous avons toujours dit le tems de frai; mais ſuivant tous les auteurs & les ordonnances, il faut dire, le tems de la fraie.

68. LES pêcheurs ont besoin de bouées B, *fig. 4*, pour mettre au bout forain de leurs filets. Nous en avons représenté plusieurs, première partie, seconde section; mais les pêcheurs d'aloses les font ordinairement, avec des morceaux de liege qu'ils arrangent, & assujettissent avec un enlacement de bitord qui forme comme un filet à larges mailles E, *pl. II, fig. 3*; ils y ajoutent un petit signal qui leur sert à connaître la position de leur filet.

69. D'AUTRES forment leurs bouées B, *fig. 3*, avec une planche de liege *aa*, assez grande, qu'ils plient en demi-cercle; ils établissent au milieu un morceau de bois *b*, qui traverse le liege, & au bout duquel est attachée la drôme *d*: ce morceau de bois *b* est traversé à son milieu par un autre *cc*, dont les bouts s'appuient sur le liege pour l'entretenir dans une ouverture convenable: comme les bouts *aa* de la planche de liege sortent de l'eau, on est dispensé d'y ajouter de signal. C, *fig. 3*, est une flotte en roulette, telle que nous l'avons décrite plus haut, & l'on voit en D, un nombre de ces flottes enfilées par une corde, ce qu'on appelle un *cordon de flottes*. Enfin il faut encore pour transporter le poisson, des mannes ou paquiers à anses F; on en fait de différentes formes & grandeurs; les femmes les portent ordinairement sur la tête; en quelques endroits on les nomme *barattes*.

70. AVANT que de passer au détail des pêches qui se font en différens endroits, je crois devoir terminer ce qui regarde les considérations générales sur la pêche de l'alose, par une remarque qui a son application à tous les endroits où l'on pêche ce poisson. Nous avons dit dans la section précédente que les saumons & les truites se plaisent dans les endroits où les eaux ont beaucoup de courant, comme à la chute des moulins, près les arches des ponts, &c. il n'en est pas de même des aloses, les lieux les plus commodes pour les pêcher avec succès, sont les anses, les rapports d'eau où les poissons sont plus tranquilles; les tems les plus propres pour faire une bonne pêche, sont les nuits obscures, lors des crues, quand les eaux sont troubles. Dans des circonstances contraires, les aloses aperçoivent le filet, & l'évitent.

71. ON assure que quand il fait chaud, les aloses se retirent sur les deux heures après-midi dans les grands fonds, & que c'est là qu'il faut les aller chercher; on dit aussi que par les tems d'éclairs & de tonnerre, elles se retirent dans des endroits où il y a une grande profondeur d'eau, même qu'elles retournent à la mer quand elles en sont peu éloignées; & dans ces circonstances on fait une mauvaise pêche: cela n'est pas d'accord avec ce qu'on remarque pour les pêches ordinaires dans les rivières; car comme par les tems orageux les poissons sont en mouvement, il me paraît qu'on en prend davantage.

De la pêche des aloſes en Flandre, & particulièrement dans la Moſelle.

72. M. le baron de Tſchoudy, bailli de Metz, à qui j'ai eu recours pour avoir des éclairciſſemens ſur les pêches qui ſe pratiquent dans la Moſelle, me marque ; 1. que les aloſes y entrent à la fin du mois d'avril, & que la pêche de ce poiſſon ceſſe à la fin de juin ; 2. qu'on en prend qui peſent depuis trois livres juſqu'à huit ; 3. qu'on les pêche avec un grand filet qu'on nomme *raie* ; 4. qu'on eſtime beaucoup plus celles qu'on prend dans la rivière que celles de la mer, leur chair eſt agréable & nourriſſante ; 5. qu'on trouve dans la tête un os fort dur qu'on regarde comme une pierre : quand elle eſt préparée & porphyriſée, elle fournit une poudre abſorbante & alkaline à laquelle Lémery a jugé à propos d'attribuer de grandes propriétés ; 6. L'aloſe s'y nourrit de petits poiſſons, ſur-tout de l'ablette.

De la pêche de l'aloſe en Normandie, & particulièrement à Quillebeuf.

73. LA pêche des aloſes ſe fait à Quillebeuf, petite ville à ſept lieues du Havre, du côté de l'embouchure de la Seine, depuis le commencement de mars juſqu'à la fin d'avril ; on ſe fert quelquefois de guideaux qu'on tend au bord des bancs, ou bien de morte-eau, & lorſque la mer eſt belle, on fait la pêche avec des ſaines. On prend auſſi des aloſes & des feintes avec des traux, qu'ils nomment *aloſiers* ou *feintiers*, ou encore *rets vergant* ou ſimplement *vergueux* : les mailles des hameaux ont 8 ou 9 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la ſue 27 à 29 lignes. On établit ces filets preſqu'à la ſurface de l'eau, ſi on les calait par fond, on ne prendrait preſque rien.

De la pêche des aloſes & des feintes dans la Seine près de ſon embouchure.

74. LES aloſes de l'embouchure de la Seine ſont ordinairement graſſes & de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits poiſſons, particulièrement des éperlans, qui leur fournifſent une bonne & abondante nourriture ; mais on eſtime plus celles qu'on prend en remontant la Seine, que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en février ou mars, & finit en mai ; les plus fortes aloſes ont 2 pieds de longueur & peſent 8 à 10 livres.

75. OUTRE les aloſes qu'on trouve dans les parcs qu'on conſtruit au bord de l'eau, on en prend avec des ſaines qui ont 60 à 80 braſſes de longueur ; les pêcheurs nomment *aloſières* celles qui ſervent à prendre des aloſes, & *feintières*

celles qui servent à prendre des feintes; les mailles pour les aloses, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de mai, ont 2 pouces 5 à 6 lignes d'ouverture en quarré; & pour les feintes, depuis le mois de mai jusqu'à la fin de juillet, 1 pouce 8 à 10 lignes. Ainsi les mailles des feintieres sont moins grandes que celles des alosieres.

76. ON pêche aussi ces poissons avec des traux faits de fil très-fin; les mailles des hameaux ont 8 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la fine 2 pouces 4 lignes; il y a au pied une corde qui porte un peu de lest; à la tête, une autre corde garnie de liege; & en outre pour soutenir les fils qui sont très-déliés & qui pourraient être rompus par de gros poissons, on met au milieu de la hauteur du filet une troisième corde FF, *pl. II, fig. 4*, qu'on nomme *du parmi*: ces filets sont mis à l'eau, conduits & quelquefois relevés au moyen de petits bateaux G. Comme les aloses remontent les rivières, on pêche plus souvent en descendant la rivière qu'en montant.

77. IL y a ordinairement dans chaque bateau quatre hommes; deux nagent, un gouverne, & le quatrième met le filet à l'eau; on pêche de petit flot & de jusant. On établit ordinairement les filets près de la surface de l'eau, mais quand on s'aperçoit que le poisson se tient à une certaine profondeur, on attache à la tête du filet des cordes D, qu'on nomme *bassoins*, *fig. 4, pl. II*, garnis de grosses flottés B, qui répondent à la corde AA, de la tête du filet au moyen des bassoins, qu'on allonge ou qu'on raccourcit à volonté; on établit le filet à la profondeur d'eau qu'on juge convenable.

78. LE bateau & les filets appartiennent ordinairement au maître pêcheur, qui prend des compagnons, soit à la semaine, soit à gages; en ce cas tout le profit de la pêche lui appartient. Quoique les aloses ne se conservent pas aussi long-tems que les saumons, les chasses-marée en transportent assez loin quand l'air est frais. Il remonte quelques aloses fort haut dans la Seine; car j'en ai mangé de très-bonnes qui avaient été pêchées au-dessus de Paris; mais cela n'est pas commun.

De la pêche des aloses & des feintes dans la Loire.

79. JE ne connais point de rivière en France où l'on prenne autant d'alosés que dans la Loire. Au bord de celles qui sont peu poissonneuses, la plupart des riverains sont tantôt pêcheurs, & tantôt ils font d'autres métiers. Il y en a, par exemple, à Rouen qui sont jardiniers & pêcheurs; & à Bordeaux, beaucoup partagent leur tems entre la pêche & la culture de la vigne; mais comme la Loire est très-poissonneuse, & qu'elle fournit assez de poisson dans toutes les saisons pour que la pêche ne soit interrompue que dans les tems de glace, il y a des riverains qui vivent uniquement

de la pêche, n'ayant pas d'autre occupation; & leurs femmes ſont chargées de porter le poiſſon aux marchés voiſins, ou de le vendre à des chaſſes-marées.

80. A NANTES, comme ailleurs, on prend des aloſes à la mer; mais c'eſt accidentellement; la pêche eſt plus avantageuſe à l'embouchure de la Loire, & beaucoup plus encore dans ſon lit. Il eſt certain qu'on en prend du côté de Nevers; mais ce poiſſon ſ'y trouve en grande abondance, parce que c'eſt un entrepôt où Nantes, Angers, Tours, Blois, y envoient beaucoup par charrois.

81. IL faut que ce poiſſon remonte beaucoup dans ce fleuve, ſi comme on me l'a aſſuré, on en prend à la foſſe du moulin de Roanne aſſez abondamment pour en fournir Lyon. Mais la Loire ſerait encore plus poiſſonneuſe, ſi les pêcheurs ne détruifaient pas une multitude de petits poiſſons avec des filets à mailles très-ferrées, & des guideaux qu'ils tendent entre les iſles. Il y a quantité de criques qui ſe rempliſſent d'eau lorsque la riviere eſt groſſe, & dans leſquelles il s'éléverait beaucoup de poiſſons qui rentreraient dans la riviere lors des débordemens; mais les riverains vont les prendre avec des troubles ou des tamis attachés au bout d'un bâton. On ne peut pas ſe former une idée de la prodigieuſe quantité de poiſſons qu'on détruit par ces pêches abuſives. M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint Martin d'Angers, me marque qu'on pêche les aloſes & les feintes avec le carret & la ſaine, précifément comme nous avons dit, ſeconde partie, ſeconde ſection, qu'on prend les ſaumons à cette partie de la Seine.

82. LES bateaux qu'on emploie pour la pêche des aloſes, & que l'on nomme *barges* à l'embouchure de la Loire, G, pl. II, fig. 4, & *toue* vers Tours & Orléans, ſe terminent en pointe par les deux bouts, comme une navette; ils ſont ordinairement armés de deux hommes; leur port eſt d'un ou deux tonneaux; ils ont un petit mât & une voile dont ils ſe ſervent rarement, & qu'ils amènent toujours quand ils ſont en pêche. Ces bateaux appartiennent ordinairement au maître pêcheur, qui pour cela emporte le quart du profit; le reſte ſe partage entre les gens de l'équipage, hommes, femmes ou filles; car dans bien des cas, ils prennent un compagnon avec deux femmes ou deux filles qui paſſent pour un homme.

83. LES pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le ſoir; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, & ils les relevent le jour pour ſ'en revenir, ſi le tems le leur permet, ſinon ils amarrent leur barge à terre, & étendent leurs filets ſur des arbres pour les faire ſécher, juſqu'à ce que la marée leur permette de gagner la ville pour y vendre leur poiſſon. Ce filet differe peu de celui qu'on nomme *ſedor*, que nous avons décrit en parlant du ſaumon; les bouts de ce tramaill ſont garnis de la bouée E, fig. 3, qui indique ſi le

filet est bien établi ; pour cela il doit croiser la riviere par son travers , comme *aa*, *fig. 5* ; s'il n'est pas bien disposé , ils bordent leurs avirons & essaient de le mieux diriger au moyen d'une manœuvre *H*, *fig. 4*, qui a environ dix brasses de longueur qu'ils conservent dans leur barge , & qui répond au bout du filet opposé à la bouée *B*.

84. QUAND ils ont dérivé un tems convenable , ils halent le filet à bord de la barge pour prendre le poisson qui est maillé. Ces filets ont environ cent brasses de longueur sur 6 pieds de chute , & les mailles de la flue ont 2 pouces d'ouverture en carré. Lorsque les pêcheurs qui sont à la dérive , rencontrent quelque bateau à l'ancre dans la riviere , ils halent promptement le filet à bord , jusqu'à ce qu'ils aient passé le cable du bateau qui est mouillé , ensuite ils le remettent à l'eau pour continuer leur pêche. Quand le jour paraît , ils gagnent le bord de la riviere ; ils y étendent leurs filets , & attendent la nuit pour recommencer à pêcher.

85. NOUS n'avons parlé jusqu'ici que de la pêche qui se fait avec le tramaïl ; nous allons expliquer comment on pêche avec des saines lestées & flottées. Ces saines ont 6 pieds de chute , & depuis quarante jusqu'à quatre-vingt brasses de longueur , plus ou moins , suivant l'étendue de la nappe d'eau ; elles n'ont point de manche au milieu comme en ont les *eiffaugues* de Provence ; mais le milieu du filet a beaucoup plus de chute que les extrémités. Les pêcheurs embarquent leur filet dans une chaloupe équipée de trois hommes ; deux nagent pour gagner le large pendant que le troisieme jette le filet à l'eau : à l'autre bout du filet est amarré un cordage , de trente à quarante brasses de longueur , qu'un homme qui est resté à terre retient ; quelquefois un bout du filet *c*, *pl. II*, *fig. 5*, est amarré à un pieu qui est au bord de l'eau , & l'autre bout répond à une barge qui , après avoir décrit une grande enceinte , revient au pieu pour tirer le filet à terre ; mais quand le filet est retenu par un homme qui est sur le rivage , il fuit la barge sur le bord de l'eau , & de concert avec elle il descend la riviere.

86. CHAQUE bout du filet est attaché à un bâton qui doit se tenir vertical , & pour cela on amarre une petite cabriere au bout qui doit être en bas ; à chaque extrémité de ce bâton , on artache un cordage qui doit avoir quelques brasses de longueur , & les deux bouts de ces cordages se réunissent par leur extrémité ; c'est à cet endroit qu'on attache les halins , tant celui de terre que tient le pêcheur qui est sur le rivage , que celui qui doit rester dans la barge. Tout cet ajustement deviendra très-sensible , par ce qui en a été dit dans la premiere partie , seconde section. Quand les pêcheurs de la barge ont , conjointement avec celui qui est resté sur le rivage , fait un certain chemin , peu-à-peu la barge décrivant une ligne circulaire s'approche du rivage ; alors les deux bouts du filet étant peu éloignés l'un de l'autre ,

les pêcheurs de la barge ſe débarquent; puis étant diviſés en deux bandes, ils halent ſur les deux bouts du filet & le tirent à terre; mais pendant cette manœuvre, un des pêcheurs qui eſt reſté dans la barge, ſe porte au milieu du filet, le ſaiſit par la corde des lieges & le ſouleve pour empêcher que le poiſſon ne ſaute par-deſſus.

87. LA ſaiſon la plus favorable pour la pêche de l'aloſe dans la Loire, eſt depuis la fin de mars juſqu'à la mi-juin; & on regarde à Nantes comme un poſte avantageux, depuis quatre lieues au-deſſus de la ville juſqu'à quatre lieues au-deſſous.

88. IL n'eſt pas hors de propos de rapporter ici comment on pêche les aloſes, en remontant la Loire juſqu'au deſſus d'Orléans. Autrefois les pêcheurs employaient le trameil, comme nous venons de l'expliquer; mais maintenant ils ſe ſervent preſque tous d'une ſaine qu'ils nomment *ſeme*, (ce qui revient au terme d'*aſſemer* qu'on voit dans l'ordonnance des eaux & forêts, quand il eſt queſtion d'un filet qu'on tire ſur une plage). Cette ſaine eſt leſtée & flottée; elle a environ 40 toiſes de longueur ſur 6 à 7 pieds de chute, & ſes mailles ont 2 pouces d'ouverture; les flottés ſont ordinairement en roulettes, elles n'ont qu'un trou au milieu, & n'ont pas la fente qui s'étend de la circonférence à ce trou, pour y paſſer la ralin-gue qui porte les lieges; néanmoins cette fente nous paraît fort bien imaginée. Elle eſt également haute dans toute ſa longueur, au lieu que les ſaines qu'on fait pour pêcher dans les petites rivières ſe rétrécifſent par les deux extrémités.

89. LES pêcheurs s'établifſent pour faire leur pêche ſur un fond de ſable, & évitent celui qui eſt de gros gravier, prétendant que les aloſes ne s'y plaiſent pas. Il y a eu un tems où ils ſe ſervaient de teux, toues ou petits bateaux, qui, après avoir fait une enceinte avec le filet, ſe rapprochaient, & les pêcheurs amenaient le poiſſon à bord. Cette pêche ſe voit en *b*, *fig. 5*. Nous nous ſommes contentés de la repréſenter dans le lointain, parce qu'on la voit en grand, première partie, ſeconde ſection.

90. AUJOURD'HUI un ou deux hommes ſe tiennent ſur la grave, tenant un halin qui répond au filet, & ils lâchent ce halin à la demande de ceux qui ſont dans une toue: ces deux pêcheurs qui ſont dans la toue, ſe portent au large, mettent le filet peu à peu à l'eau; lorsqu'il y eſt entièrement, ils dérivent avec le courant, ſans abandonner le bout du filet; puis forçant de rames, ils regagnent le rivage pour rejoindre le bout du filet, que deux pêcheurs ont conſervé; & y étant arrivés, ils amarrent les deux bouts du filet à un même pieu, qui eſt ſur le rivage, auprès de *d*, *fig. 5*; alors le filet eſt plié en deux, & la force du courant le porte le long du bord du côté d'aval; mais les pêcheurs, pour l'empêcher d'en trop approcher, ont des perches garnies par le bout

d'une pointe de fer, qu'ils enfoncent dans le sable, appuyant l'autre bout de cette gaffe contre leur poitrine: ce travail est fort pénible, car quelquefois l'effort est si considérable, que la pointe de fer, qui est piquée dans le fond de la riviere, se courbe. Pendant que deux pêcheurs retiennent ainsi le filet à une petite distance du rivage, les deux autres se disposent à le lever; pour cela, un d'eux saisit avec un croc de fer la ralingue des plombs, & l'autre prend avec ses deux mains la corde des flottés: ils plient ainsi la laine en deux, suivant sa hauteur, & en la rassemblant en faisceau, ils la posent dans la toue sur une espece de civiere, qu'ils forment avec quelques perches; quand ils l'ont amenée à bord, ils la visitent d'un bout à l'autre pour en tirer le poisson; ainsi leur filet n'est jamais sédentaire, ou, comme les pêcheurs disent, *étau*.

91. DOM Antoine de Saint-Thomas, religieux feillant à l'abbaye de Saint-Mesmin, ayant bien voulu me communiquer sur cette pêche des détails, je vais les rapporter. Au commencement de la pêche, le filet est établi à l'arrière de la toue sur une civiere, dont les brancards ne sont éloignés l'un de l'autre que de 15 à 18 pouces: le filet y est établi, de façon que les plombs soient à un bout de la civiere, & les lieges à l'autre. On doit entendre par *bout* les endroits où sont les manches ou les extrémités des brancards: cette civiere est placée en travers à l'arrière de la toue; cette partie qui se termine en pointe, est couverte par une toile qui forme comme un tablier, & tombe jusqu'à l'eau, sur laquelle il flotte: son usage est d'empêcher que le filet ne s'accroche à la toue, & ne s'endommage quand on le jette à l'eau, comme je vais l'expliquer. A chaque bout de la piece, on ajoute un bâton, qui s'étend de la corde des lieges à celle des plombs, où est amarrée une cabrière; comme au coleret dont nous avons parlé premiere partie, seconde section; afin que la chute du filet soit à peu près perpendiculaire.

92. POUR mettre le filet à l'eau, on commence par jeter à terre une corde ou halin qui est attaché au bout du filet; il est reçu par un pêcheur qui se tient au bord du rivage. Un des trois hommes qui sont restés dans la toue, nage pour se porter au large, & les deux autres lui tenant la ralingue de la tête, l'autre celle du pied, mettent le filet à l'eau, le faisant couler sur la toile dont on a parlé; ils finissent par jeter à l'eau le second bâton qui termine le filet, & conservent le halin qui est amarré, en fournissant à mesure que la toue qui dérive le demande: car ils nagent pour gagner peu à peu le rivage, & se joindre au pêcheur qui est demeuré à terre. Alors ils enfoncent dans le terrain, & obliquement, un pieu; on y fixe les deux halins, qui retiennent le filet comme s'il était à l'ancre; ils posent la civiere sur la toue, & deux pêcheurs saisissant, l'un la ralingue des lieges, l'autre celle des plombs, tirent le filet & le plient sur la civiere, de sorte que les plombs

foient d'un côté & les lieges de l'autre : ils prennent le poiſſon à meſure qu'il ſe préſente, & le jettent dans la toue. Pour la manœuvre que nous venons de décrire, la civiere eſt placée dans la longueur de la toue, vers l'avant, & poſée ſur des rouleaux qui repoſent ſur les bords de la toue, ce qui fait qu'on peut aiſément la porter vers l'arriere ; mais alors il faut retourner la civiere pour qu'on puiſſe mettre aiſément le filet à l'eau.

93. ORDINAIREMENT trois bandes de pêcheurs ſ'afſocient & ſe réunifſent pour faire cette pêche. Quand une toue eſt à la moitié de ſa courſe, une ſeconde commence la ſienne, puis une troiſieme, & la premiere retourne à l'eau ; ce qu'ils pratiquent de jour lorsque l'eau eſt trouble, ſinon ils pêchent la nuit : ils donnent quelquefois dans un jour juſqu'à dix coups de ſaine ; & comme il faut remonter la riviere pour reprendre leur poſte, ils halent leur toue à la cordelle. S'ils ont l'avantage de ſe trouver à portée de quelques anſes, qu'ils nomment *cauches*, la pêche y eſt toujours avantageuſe, les aloſes s'y tenant principalement pendant la chaleur du jour.

De la pêche de l'aloſe auprès de Bordeaux, dans la riviere de Bayonne, & en Gascogne.

94. ON prend beaucoup d'aloſes depuis le mois de février juſqu'en juin, dans les grandes rivieres de la Guienne : dès le mois de mai, elles commencent à maigrir ; & dans le mois de juin, on en trouve beaucoup de mortes au bord des rivieres. M. le préſident de Borda me marque, que vers la fin du mois de juin on en pêche dans l'Adour, un peu au-deſſus de Bayonne, quantité de petites aloſes d'un ou deux pouces de longueur : les pêcheurs diſent, qu'au commencement de la ſaiſon de la pêche, elles ſont plus groſſes que vers la fin ; que les premieres peſent de 5 à 6 livres, & ſont très-bonnes ; que vers la mi-juin leur chair contracte un goût rance & fort déſagrèable.

95. CETTE pêche ſe fait avec des ſaines de 80 braſſes de longueur, ſur 3 de châte, qui traversent quelquefois preſque toute la largeur de l'Adour ; les mailles ayant deux pouces d'ouverture en quarré, elles ſont aſſez ouvertes pour laiſſer les petits poiſſons s'échapper. Ainſi, dans les grandes rivieres, la pêche ſe fait comme dans la Loire, à quelques différences près, que nous allons faire remarquer. En quelques endroits de la Loire, les pêcheurs finiſſent leur pêche en tirant leur filet ſur le rivage ; cela ne ſe peut faire ſur les rivieres de Bordeaux & de Bayonne, parce que les bords n'en ſont pas praticables ; ainſi ils ſont obligés de pêcher avec deux bateaux & d'y relever leurs filets, comme on l'a vu premiere partie, ſeconde ſection. Il y a encore cette différence, que les pêcheurs de la Loire pêchent preſque toujours la nuit, parce que l'eau de cette riviere eſt ſouvent fort claire ; mais quoique

la pêche de nuit soit regardée comme la meilleure dans les rivières de Bordeaux & de Bayonne, on pêche néanmoins de jour & de nuit, parce que les eaux de ces rivières sont rarement aussi limpides que celles de la Loire.

96. ON pêche aussi des aloses en Guienne avec le filet nommé *bregin*, que nous avons décrit dans la seconde section de la première partie, & dans cette troisième: on se rappellera qu'il a 40 brasses de longueur, sur 5 ou 6 pieds de chute; qu'il est lesté & flotté; que deux pêcheurs prennent le filet dans un petit chaland; qu'ils attachent à un des bouts, au moyen d'une ligne fine, une courge ou une vessie ou une bouée, qui indique par ses mouvements si le filet est arrêté par une racine ou une roche, & aussi si quelque poisson y a donné. Au bout du filet opposé à celui où est la courge, ils amarrent une autre ligne déliée qu'ils conservent dans le chaland, & qui leur sert encore à sentir si quelque poisson a donné dans le filet; quand cela est, ils vont avec le chaland relever l'endroit du filet où est le poisson, & ils ont un crochet de fer, emmanché au bout d'un bâton, pour tirer le poisson à bord. Cette pêche est représentée *pl. II, fig. 5.*

97. NOUS avons dit qu'on prend des aloses dans les pêcheries destinées à la pêche des faumons, & nous invitons à consulter ce que nous avons rapporté sur les nasses de la Guienne, seconde partie, seconde section, ainsi que la planche où elles sont représentées; mais on voit sur la *pl. II, fig. 6*, une nasse, que M. le président de Borda me dit être établie pour la pêche des aloses, à l'embouchure de la rivière du Luy, dans l'Adour.

98. A A indique le lit de la rivière qui coule de K en L; C C est un passage qu'on laisse libre pour la navigation; il est néanmoins traversé par des fascines ou des rames pliantes qui n'arrêtent point les bateaux; voyez seconde partie, seconde section. Aux deux côtés de la rivière sont établies les nasses de fascinage B B, au bout desquelles sont des verveux de filet D D, dans lesquelles se prennent les aloses qui remontent la rivière; comme quelques-unes étant effarouchées reviennent en suivant le courant, on met dans l'intérieur les nasses E E, dans lesquelles la plupart se prennent. Les clayonnages G G & H H, servent à rétrécir le lit de la rivière, à diriger les aloses vers les nasses B, & à retenir celles qui voudraient s'échapper; on établit derrière ces cloisons des verveux I, qui, pour le mieux, doivent être doubles ou à double goulet, comme celui qui est décrit première partie, seconde section, pour prendre les poissons qui suivent le courant ou ceux qui refoulent. On place aussi çà & là derrière les nasses B, des verveux F, pour prendre les poissons de toute espèce qui suivent le courant.

99. LES chalands de la rivière de Bordeaux ont une quille, & ordinairement un petit mât avec une voile, & quelquefois deux; mais ils mettent tout bas quand ils s'établissent pour la pêche. Les bateaux-des pêcheurs, dans

dans cette riviere, ſe nomment *filadiere* ou *couraux*, voyez premiere partie, premiere ſection; le maître eſt propriétaire du bateau, & a tout le profit: il prend un aide à loyer.

De la pêche des feintes ou pucelles, ou gattes, & des petites qu'on nomme pucelottes ou calliaux, couvreaux ou couvriaux, ailleurs couverts.

100. ON trouve de ces poiſſons dans les hauts & bas parcs, dans les étentes, dans les guideaux, &c. Outre cela nous avons dit qu'on pêche les feintes ou gattes avec des filets, qu'on nomme *feintieres* dans la Seine, & *couvrées* dans la Loire. Nous avons même prévenu, que ces filets ne different des aloſiers, que parce que leurs mailles ſont un peu moins grandes. Il arrive aſſez ſouvent qu'on trouve de petites aloſes & feintes, harengues & grands gais mâles, mêlés avec les harengs & les maquereaux, dans les manets qu'on tend pour prendre ces poiſſons.

101. MAIS ON fait encore dans pluſieurs rivieres, particulièrement au-deſſus de Bordeaux, une pêche, pour prendre de fort petites feintes ou gattes, qu'on nomme ailleurs *pucelottes*, qui paraiſſent au commencement de la pêche des harengs. Elle ſe fait la nuit, près de terre, autour des iſlets, avec de petits bateaux plats, dans leſquels ſe mettent ſeulement deux hommes avec un grand carreau ou filet rond tendu ſur un cercle, & attaché au bout d'une perche: ce filet, qui eſt un grand truble, fait poche. Les pêcheurs le plongent dans l'eau, & le relevent fréquemment: comme ce filet a juſqu'à 14 ou 15 pieds de diametre, ils le placent quelquefois verticalement à l'avant du bateau, & quand le vent eſt favorable à la route qu'ils veulent faire, ils s'en ſervent comme de mât & de voile pour ſe rendre au lieu de la pêche; mais il faut que le vent ſoit très-ſaible: car ils ne ſe ſervent d'aucune corde pour aſſujettir cette ſaible mât, qui ne conſiſte qu'à la perche, au bout de laquelle eſt le truble. Ce filet, à la forme près, approche du carreau, & produit le même effet; ou plutôt cette pêche reſſemble fort à celle qu'on appelle *haveneau* en Saintonge. Si l'on conſulte ce que nous en avons dit, premiere partie, ſeconde ſection, on en prendra une idée aſſez exacte; au reſte les pêcheurs ſe placent dans un petit bateau, à l'embouchure de quelques crics qui aſſechent à toutes les marées, ou à l'entrée d'un ruiſſeau, s'affourchant ſur deux ancrs en travers du courant qui eſt barré par le bateau.

102. ILS établirent ſur le bord du bateau le filet, qu'ils nomment *haveneau*, & qu'on appelle ailleurs *favenelle*: les deux bâtons ſur leſquels ſont attachés le filet, & qui forment en ſe croiſant comme une tenaille, s'écartent l'un de l'autre à leur extrémité de 10 à 12 pieds; les bouts de ces bâtons

portent sur le fond de la riviere, & l'endroit où ils se croisent; repose sur le bord du bateau: quand on veut relever le filet & prendre le poisson, on appuie sur la partie des bâtons qui est en-dedans du bateau; lorsque le filet est sorti de l'eau, on lui donne quelques secousses pour faire passer les immondices au travers des mailles & approcher le poisson du bateau, où on le prend aisément.

103. EN différens ports, on varie la forme de ce filet; & si l'on desire s'en instruire, on peut consulter ce que nous en avons dit à la premiere partie, seconde section. Cette pêche ressemble encore à celle du Pont-de-Cé, qui est décrite à la fin de la seconde section de la seconde partie. On prend principalement à cette pêche de petites feintes ou gattes. Ces petits poissons ne sont pas plus estimés en Guienne qu'en Normandie & en Picardie, leur chair étant fade & remplie d'arêtes; néanmoins le peuple en fait usage à cause qu'ils se vendent à vil prix.

Notes sur l'aloſe, qui m'ont été envoyées des pays étrangers.

104. LA pêche des aloſes, que quelques-uns appellent *ſcari* ou *ſcarus*, se fait à Venise depuis le mois de mars jusqu'à la mi-mai: j'entends la pêche abondante; car on en prend quelques-unes dans tout le courant de l'année: on les pêche communément à la mer & dans les rivieres qui y affluent, avec le bregin. Ce filet est décrit, premiere partie, seconde section, & aussi à cette troisieme section. On en pêche aussi avec des haims. Les aloſes de bonne grosseur & grasses, sont un mets estimé.

105. ON m'écrit de Hollande, qu'on y prend quelques aloſes de deux pieds de longueur; mais que communément elles ont 12 à 14 pouces: je n'ai pas été à portée d'en voir; mais je crois pouvoir douter que ce soit notre vraie aloſe, parce qu'on me marque que leur chair tire un peu sur le jaune, qu'elle est fort seche, qu'on l'estime peu fraiche, & que pour cette raison on les fume; qu'alors elles ressemblent aux harengs saurs; enfin, qu'on apporte en Hollande, du nord, beaucoup d'aloſes fumées, & que les meilleurs viennent de *Schoonoven*; au reste les aloſes se fument comme les saumons. Je ne sache pas qu'on leur donne d'autres préparations pour les conserver & en faire un objet de commerce; mais pour en envoyer dans les provinces où elles sont rares, ou pour sa provision, lorsqu'elles sont communes & à bon marché, on peut les faire cuire & les conserver dans une sauce, comme nous avons dit que l'on conserve le saumon mariné.

106. M. LE FRANCO DE BERKHEY me confirme ce que je viens de rapporter, & ajoute, que l'aloſe fumée est un mets abandonné aux petits bourgeois, qu'on n'en sert point sur les bonnes tables, & qu'une des principales

raiſons eſt, que les ſaumons ſont fort abondans en Hollande; mais il nous paraît qu'on ſe laſſe plutôt du ſaumon que de l'aloſe, & qu'une aloſe bien fraîche, bien graſſe, pêchée en bonne eau & en bonne faiſon, vaut bien un ſaumon.

Du débit des aloſes au marché, & de leurs préparations dans les cuiſines.

107. LES communautés en achètent d'entières, qu'ils diviſent par morceaux pour en faire des portions. On en achète auſſi pour les groſſes maiſons, & l'on en fait un plat du milieu; mais pour les maiſons moins nombreuses, ou moins opulentes, les marchands les coupent en deux ou en trois, & les vendent par tronçons pour ſ'accommoder à la dépenſe que veulent faire les acquéreurs.

108. A L'ÉGARD de la façon de les apprêter dans les cuiſines, ſi c'eſt une aloſe entière qu'on veuille ſervir, comme un plat de rôti, après l'avoir vidée & lavée en-dedans avec du vin, on la fait cuire ſans l'écailler dans un court-bouillon, & on la ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd; ou bien l'ayant écaillée, on la ſert avec différentes ſauces, comme ſauce-blanche aux câpres, une rémolade à l'huile, ou un ragoût. La façon la plus commune, & peut-être la meilleure, eſt de la faire cuire ſur le gril après l'avoir vidée & écaillée: on la frotte de beurre ou d'huile aſſaiſonnée de ſel & de poivre; & à meſure qu'elle cuit, on l'arroſe avec ces mêmes ingrédients: quand elle eſt cuite, on la ſert ſur une farce ou avec différentes ſauces. Quelquefois on fait cuire les aloſes pour qu'elles ſe conſervent mieux; en ce cas pour en faire des plats d'entrée ou de hors-d'œuvre on la coupe proprement par filets, qu'on fait réchauffer dans un ragoût ou une bonne ſauce. Ou bien on la fait frire: pour cela, on trempe les filets dans une pâte un peu épaiſſe faite avec un verre de vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel broyé fin: quand elles ſont frites, on les ſert avec du perſil frit.

C H A P I T R E III.

Du hareng, en latin harengus, chalcidus ſpecies (Belon); en anglais & en allemand hering, en italien haringa.

109. QUOIQUE la dénomination de *hareng*, qu'on écrit auſſi *harang*, ſoit, comme on le voit, aſſez généralement adoptée, c'eſt, ſuivant Rondelet,

un terme barbare : il dit qu'on ne connaît point de nom grec ni latin qu'on ait donné à ce poisson : quelques-uns, ajoute-t-il, l'ont nommé *halec* ; mais ce nom convient à tous les petits poissons qu'on sale, & ne désigne pas expressément le hareng : au reste Rondelet pense comme nous, que le hareng est de la famille des aloses. Quelques-uns l'ont nommé *alosa minor* ; en effet ces poissons se ressemblent beaucoup par leur forme extérieure ; seulement le hareng est plus petit, de même que la fardine & l'anchois, qui sont encore plus petits que le hareng, sont incontestablement d'une même famille. Il est donc indispensable de comprendre tous ces poissons dans une même section, & en cela nous nous conformons au sentiment de la plupart des ichthyologistes.

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

Considérations générales sur le hareng.

110. LE hareng a, comme l'aloë, un petit aileron sur le dos vers la moitié de sa longueur, un autre sous le ventre derrière l'anus, une nageoire derrière chaque ouïe ; enfin deux sous le ventre : les rayons de ces ailerons & nageoires sont mous, flexibles & point piquants ; mais il n'a que 8 à 10 pouces de longueur, rarement 12, sur 2 pouces ou 2 pouces & un quart de largeur verticale. C'est un petit poisson de passage & de mer, mais qui ne remonte point dans l'eau douce comme les aloses : l'eau de mer, mêlée d'un peu d'eau douce, ne leur déplaît cependant pas, puisqu'ils se tiennent volontiers à quelque distance de l'embouchure des rivières ; si l'on en rencontre quelquefois dans le lit même des rivières, où l'eau est douce, c'est parce qu'ils ont été forcés de s'y réfugier, étant tourmentés par les gros tems ou poursuivis par des poissons voraces : nous aurons occasion d'en citer quelques exemples.

111. ILS sont donc, comme les aloses & les saumons, des poissons de passage, qui partent régulièrement tous les ans au printemps du fond du nord par bancs ou flots considérables. M. Anderson les fait marcher en ordre de bataille, & former à certains endroits des divisions qui se portent toujours en bon ordre, tantôt vers la droite, d'autres fois vers la gauche, & il leur assigne des points de ralliement : quoique les routes tracées par M. Anderson, & dont je me propose de donner un extrait, ne soient point dénuées de vraisemblance, nous nous contenterons de dire pour le présent, qu'en considérant les endroits où l'on en fait la pêche, ils nous arrivent par la mer d'Allemagne, suivent les côtes d'Ecosse, font quelque séjour dans la mer d'Angleterre, & entrent dans le canal de la Manche, où étant resserrés on en fait une pêche considérable ; beaucoup y fraient & disparaissent ensuite, apparemment pour retourner au nord, suivant quelques-uns, par les côtes d'Irlande, après avoir

fourni une nourriture abondante à différens peuples. Il paraît que ces poissons font ces grandes routes toujours voyageant, sans se fixer en un endroit pour y faire un séjour considérable. Plusieurs ichtyologistes pensent, & Rondelet est de cet avis, que ce poisson n'est point de la Méditerranée : comme Rondelet s'est particulièrement occupé des poissons de cette mer, son sentiment doit être d'un grand poids ; cependant on prend dans la Méditerranée de petits poissons qui ressemblent aux harengs ou à de grosses sardines : suivant Rondelet, on les nomme en Provence *haring* ou *harengade* ; mais la question est de savoir si ces poissons sont de petits harengs ou de grosses sardines ; ce qu'il n'est pas aisé de décider, non-seulement à cause de la ressemblance des harengs & des sardines, mais encore parce que dans l'Océan on prend de petits poissons qui ressemblent fort aux harengs, tels que le sprat & de grosses sardines, qu'on nomme *celan* ou *celerin*. Nous parlerons dans la suite expressément de ces différens poissons.

112. BÉLON prétend, au contraire de Rondelet, que c'est une erreur de croire qu'il n'y a point de harengs en Italie ; il assure en avoir vu vendre à Rome pendant le carême ; mais il ajoute qu'ils se vendaient pêle-mêle avec des sardines & des celerins, & que ce mélange se nommait *sardonis* : il me semble qu'on peut inférer de là, que les harengs que Bélon a vu vendre à Rome, étant petits, étaient probablement les prétendus petits harengs de Provence, ou peut-être de grosses sardines, qu'on nomme *celerin* dans l'Océan ; ainsi la question n'est pas décidée par le passage de Bélon. En attendant ce que nous dirons par la suite pour éclaircir ce fait, nous nous occuperons des harengs vrais qu'on pêche dans l'Océan, & qui font une branche de commerce considérable.

113. LES Hollandais, les Anglais & les Français, font la pêche des harengs : les Hollandais, ainsi que quelques Anglais & Français, vont au-devant de ces poissons jusqu'aux isles Orcades & à la hauteur d'Hitland ; la plupart des Anglais, & quelques Hollandais, ainsi que les Français, attendent qu'ils soient parvenus aux côtes nord d'Angleterre & d'Ecosse, les pêcheurs hauts Normands font principalement cette pêche dans la Manche ; enfin les Bretons en prennent dans leur province. Nous entrerons à ce sujet dans de grands détails ; mais il convient dès à présent de faire remarquer qu'on donne différens noms aux mêmes harengs, suivant les lieux où ils ont été pêchés, les différentes saisons où on les prend, & les préparations qu'on leur donne. Ceux qu'on prend dans les mers du nord, vers les Orcades, se nomment *harengs pees*, ou du nord (2) ; on nomme de *yarmouth* ceux qu'on

(2) Il y a ici une petite erreur sans doute, si le nom de *pees* est donné à certains harengs, ce n'est pas à cause de la partie de l'Océan où on les a pêchés, mais

prend dans les mers d'Angleterre, & *harengs du canal* ceux qu'on pêche dans la Manche. Ces distinctions, qui peuvent être utiles dans le commerce à cause de la différente qualité de ces poissons, ne présentent aux yeux d'un naturaliste qu'un même poisson, pris dans différens parages. Il est vrai que quand on examine avec attention un nombre de harengs, on y apperçoit de petites différences; mais ce ne sont que des variétés, dont la plupart dépendent des différens saisons où on les a pêchés; & comme les uns sont meilleurs que les autres, on leur a encore assigné dans le commerce différens noms, afin de pouvoir les distinguer les uns des autres, quoique dans le fond ce soit la même espece de hareng. Il serait donc beaucoup mieux de dire, que ce sont des harengs pris en différens états, plutôt que d'en faire des especes particulières. Je vais entrer dans quelques détails pour rendre ce que nous venons de dire plus sensible.

114. IL y a des saisons où les harengs sont remplis d'œufs & de laite; on les nomme *harengs pleins*, & ce sont les plus estimés: presque tous ceux qu'on prend dans la Manche, depuis le commencement de la pêche, jusqu'aux derniers jours d'octobre, sont de ce genre; & les harengs pleins, de quelque endroit qu'ils viennent, sont réputés les meilleurs, soit pour manger frais, soit pour saler en blanc, ou pour fumer. Dans d'autres saisons, les harengs sont presque tous vuides de laite & d'œufs; on les nomme *gais*: quelques-uns pensent qu'on leur donne ce nom, parce qu'étant menus & alongés, on a été engagé à les comparer à une gaîne; d'autres veulent que ce soit parce qu'alors ils sont vifs & presque dans un mouvement continuel. En général on les estime beaucoup moins que les pleins; cependant ceux qui ont frayé nouvellement, & qui ne sont pas remis de la maladie du frai, qu'on nomme *bouffards* ou à *la bourse*, sont les plus mauvais: ils sont maigres, & le peu de chair qu'ils ont, n'a ni bon goût ni délicatesse; au contraire, quand ils ont eu le tems de se rétablir de cette maladie, & qu'ils ont pris chair, ils sont très-bons à manger frais, & quoiqu'ils soient vuides, comme ils sont en chair & point trop gras, ils souffrent l'habillage & s'affermissent dans le sel. On en apprête donc en blanc & en saur, sans que les saleurs éprouvent de reproche des marchands à qui ils en ont fait des envois: quelques-uns prétendent que ce sont ces harengs rétablis qu'on doit nommer *marchais*, comme qui dirait qu'ils sont devenus bons & marchands.

pour la maniere dont ils ont été préparés. Ce mot est hollandais, *peckle - haring*, qui ne signifie autre chose que *harengs salés*. L'équivoque vient, ce me semble, de ce que ces harengs, pêchés à une trop grande distance des ports d'où les bâtimens sont partis,

ne peuvent y être rapportés frais, & qu'on est obligé de les saler en mer, à mesure que l'on en prend. De sorte que hareng salé a été pris pour hareng pêché aux Orcades ou au Nord.

115. COMME les Hollandais donnent tous les jours à chaque matelot de leur équipage douze harengs, qu'ils falent pour leur compte, ils choisissent toujours les plus beaux, & ce sont ces harengs qu'on nomme de *choix de triage* ou de *l'équipage*, & quelques-uns les appellent *marchais*. Nous ne dissimulerons pas qu'à la côte de Caux, on donne ce nom à tous les harengs gais qui restent à nos côtes après que les grands flots sont partis, pour retourner au nord.

116. ON prend des harengs qui sont tout près de frayer, ou même qui ont commencé à faire leur ponte; ceux-là sont, comme nous l'avons dit, mauvais, & achevent de se vüider de leurs œufs & de leur laite lorsqu'on les met dans le sel. Les pêcheurs le prouvent en mettant un peu de sel sur ces harengs; car on assure que sur-le-champ les uns vüident leurs œufs & les autres leur laite: ce sont ces harengs-là qu'on appelle en quelques endroits *bouffards* ou à *la bourse*. Il est certain, comme je l'ai déjà dit, que ces harengs, prêts à frayer, sont de la plus mauvaise qualité; leur chair est molle, les laites sont petites; & ce qui leur reste de laite ou d'œufs dans le corps se racornit; ce qui fait que lorsqu'ils sont salés, on les appelle *harengs cornés*. Or comme les harengs ne fraient pas tous dans le même tems, on en prend de gais avec les pleins; mais la saison où presque tous sont gais, est, comme disent les pêcheurs, après l'harengaison; c'est-à-dire, après la saison où l'on pêche les harengs en plus grande abondance; & comme la saison de la fraie est, dans la Manche, à la fin de décembre, il y a eu un régleme[n]t de police qui interdisait alors la pêche des harengs; nous en parlerons dans la suite.

117. ON prend aux côtes de France, principalement hors de la Manche, quelques harengs, qu'on nomme *halboung*; ils paraissent dans une autre saison que les grands flots de harengs: il s'en trouve souvent dans les manets qu'on tend pour prendre des maquereaux. Ces harengs, qu'on ne prend pas en grand nombre, sont presque toujours vüides d'œufs & de laite, néanmoins tous gras & gros, même plus larges que les autres harengs: on en prend quelques-uns qui ont jusqu'à 12 pouces de longueur; en général leur couleur est plus brune que celle des harengs pleins, & même que des gais. Comme ils sont très-gras, ils ne sont pas propres à saler; mais quoiqu'ils n'aient pas un goût aussi relevé que les autres harengs, ils sont bons à manger frais: malheureusement (à cause de leur graisse & de la délicatesse de leur chair) on ne peut les conserver plus d'un jour ou deux; ainsi on est obligé de les consommer sur les lieux, ou à une petite distance de l'endroit où on les a pêchés, & pour cette raison on les vend bon marché; ainsi c'est une ressource pour ceux qui ne sont ni riches ni fort délicats. L'on assure que leurs entrailles fondent presque entièrement en huile, qui est bonne à brûler, & qu'on emploierait à d'autres usages si l'on en avait une plus grande quantité.

118. Il ne faut donc pas croire que ce soit une perfection aux harengs que d'être fort gras ; ceux-là sont difficiles à conserver, même étant salés ; on estime ceux qui ne sont ni fort gras ni très-maigres, mais bien en chair. En quelques endroits on nomme *hareng halbourg* ceux qu'on pêche dans les mois de juin & de juillet avec les maquereaux ; ils sont plus gros que les harengs ordinaires, & fort gras : des pêcheurs prétendent, que c'est parce que les mailles des manets à maquereaux sont trop larges pour retenir les harengs de cette espèce qui seraient d'une grosseur commune ; on dit qu'ils sont toujours gais.

119. D'où viennent ces harengs halbourgs ? C'est une question sur laquelle les sentimens sont fort partagés, & que je ne suis pas en état de décider complètement. Il y en a qui prétendent que ce sont des harengs qui sont restés dans nos mers lorsque les autres sont retournés au nord ; ils se sont retirés, dit-on, dans les grands fonds, cachés sous des pierres, & ils se montrent dans les saisons où les harengs commencent à voyager ; ce qui fait qu'ils paraissent avant les autres qui ont une grande route à faire pour se rendre dans nos mers. Cet instinct de voyager dans certains tems s'accorde avec celui des oiseaux de passage : on élève, par exemple, des rossignols dans des cages, où ils restent assez tranquilles jusqu'à la saison où ceux qui sont en liberté quittent nos bois ; mais alors ceux qui ont toujours été renfermés dans les cages, s'y agitent beaucoup, & ils se tueraient si leurs cages n'étaient pas garnies de toile ; de plus, leur grande agitation est au commencement de la nuit, tems où ceux des bois se mettent en route : il est singulier que cela arrive à des oiseaux, qui, ayant été élevés à la brochette, & dans des cages, ne sont point engagés par leurs camarades à changer de climat.

120. Les pêcheurs de Dieppe pensent que les harengs halbourgs sont des harengs gais qui viennent des côtes d'Angleterre, où ils ont été se rétablir de la maladie du frai, & où ils se sont engraisés à cause de la bonne nourriture qu'ils y ont trouvée ; ainsi ils croient que le halbourg est le même poisson que le hareng plein & le gai : ils assurent qu'on en prend en juillet & août qui ont œufs & laite, & que quand ils s'en sont déchargés, ils maigrissent ; d'autres veulent que les harengs halbourgs soient ceux qui quittent leur compagnie, & qui viennent directement du nord dans nos mers, où ils arrivent plus tôt que les autres, & sont pour cette raison fort gras, comme ceux qu'on prend au nord. N'ayant pas été à portée de décider cette question, je me contente de rapporter les différens sentimens, sans prendre aucun parti ; au reste, comme ce poisson est plus long & plus large que nos beaux harengs, comme sa chair a moins de goût, comme ses couleurs sont plus brunes, comme on ne lui trouve ni laite ni œufs dans

dans le corps lorsque les autres sont pleins, & qu'ils nous arrivent dans une autre saison que les harengs, je n'ose assurer que ce soient de vrais harengs, d'autant qu'en comparant à côté l'un de l'autre ces poissons, on aperçoit d'autres marques distinctives qu'il n'est pas aisé de rendre par écrit, ni même dans des dessins; on en jugera par un que j'ai désigné & représenté en petit sur l'une des planches de cette section, mais qui a été correctement dessiné sur un qui avait plus de dix pouces de longueur.

121. LES observations que nous venons de faire, semblent indiquer une autre espèce de poissons; jusqu'à présent le halbourg étant excepté, toutes les distinctions que les pêcheurs & les marchands ont mises entre les harengs, ne présentent point à un naturaliste différentes espèces de poissons; ce sont toujours les mêmes qui ont été pêchés, les uns ici, les autres là. Les uns qui sont gras, d'autres maigres; les uns pleins de lait & d'œufs, les autres vuides: il n'en est probablement pas de même de celui dont nous allons parler.

122. LES pêcheurs trouvent dans leurs filets & leurs pêcheries un autre poisson confondu avec les harengs pleins; ils les nomment *grands gais* ou *harengues*: j'en ai représenté un sur la *planche II, fig. 2*; mais je l'ai fait dessiner en petit pour ne point trop multiplier les planches. Ils ont communément 12 à 14 pouces de longueur; & quoique plus grands que les harengs, ils ne sont pas beaucoup plus gros: leurs écailles sont fort grandes, & forment une espèce de losange; leur chair n'est pas d'un beau blanc; néanmoins on la trouve plus appétissante que celle des halbourgs, qui est trop grasse: la plupart n'ont ni lait ni œufs, ce qui me fait croire que ce sont de jeunes poissons d'une autre espèce, peut-être des aloſeaux ou des pucelettes; cependant ceux que j'ai vus n'avaient point les taches sur les côtés, qu'ont les feintes ou pucelles; peut-être est-ce le poisson que M. Cléron m'a envoyé du Havre pour une feinte, & dont j'ai parlé ci-devant au chapitre des feintes.

123. IL y a des pêcheurs qui mettent mal-à-propos au nombre des harengs les roblots ou sanfonnets, qu'ils prennent dans les mêmes filets & dans la même saison que les harengs; mais c'est une erreur grossière: ces poissons sont de vrais maquereaux, d'un genre bien différent des harengs. A l'égard des celans ou celerins, des sardines, des anchois, &c. ce ne sont pas des harengs, mais des poissons de leur genre: j'en parlerai expressément dans la suite.

124. LES marchands regardent en quelque façon comme des espèces différentes de poisson les harengs frais, les harengs blancs, les sauris (3),

(3) On les nomme communément *sauris* ou *saurets*.

les harengs braillés ou demi-salés, les boufis ou demi-sauris, les harengs d'une, deux ou trois nuits; enfin les harengs de triage: il est clair que tous ces différens noms indiquent le même poisson différemment préparé; cependant il est dit dans des mémoires, qu'on pêche en telle saison des harengs frais, & dans telle autre des harengs salés; ce qui signifie seulement que les harengs qu'on prend en telle saison se consomment frais, & qu'on sale ceux qu'on prend dans telle autre saison. Ainsi je crois qu'il ne sera pas superflu de présenter en peu de mots ce que nous venons de dire, pour que l'on conçoive bien, que quoiqu'on donne beaucoup de noms différens aux harengs, il n'y en a néanmoins qu'une espece.

125. LE *hareng plein* est celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps. Le *hareng gai* ou vuide est celui dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs. Le *hareng* qu'on nomme *marchais* en quelques endroits, est, suivant les uns, celui qui reste dans nos mers, après que les autres les ont quittées, pour retourner au nord: ils sont vuides; mais ils sont rétablis de la maladie du frai; en plusieurs endroits on les confond avec les gais, quoiqu'ils soient meilleurs. Les *harengs bouffards*, ou à la bourse, sont ceux qu'on prend lorsqu'ils font leur ponte, ou immédiatement après qu'ils l'ont faite. Le *hareng pec* est celui qu'on pêche dans le nord. (4) Le *hareng de Yarmouth* est celui qu'on prend dans le nord de l'Angleterre. Les *harengs de la Manche* sont ceux qu'on pêche le long des côtes de Flandres, de Picardie & de haute Normandie.

126. COMME il est très-important de saler les harengs aussi-tôt qu'ils sont pêchés, on exige des pêcheurs qu'ils livrent dans le jour ceux qui ont été pris la nuit précédente; c'est ce qu'on appelle *harengs d'une nuit*: ceux de deux nuits sont encore reçus; mais on n'estime pas ceux de trois nuits, & pour cette raison les pêcheurs sont obligés de mettre à part les poissons qu'ils prennent chaque nuit, pour qu'on puisse distinguer les harengs qu'on nomme *d'une nuit*, de deux ou trois nuits: ordinairement on saurait ceux-ci; mais de quelque façon qu'on les prépare, ils sont moins bons que les autres.

127. LES harengs frais sont ceux que les chasses-marée transportent aux endroits où ils savent en avoir le débit. Mais comme ils ne peuvent se conserver au plus que huit jours, bons à être mangés frais, on en sale de différentes façons. Les harengs braillés sont ceux qu'on sale grossièrement, en les remuant ou brouillant dans une baille avec du sel; ils ne sont qu'à demi-salés & ne se conservent que quelques jours. Ceux qu'on nomme *en*

(4) Nous avons déjà dit, note 2, ce qu'il faut entendre par *hareng peck*. C'est l'opposé de hareng frais, & rien de plus.

vrac font mis dans des tonnes avec du ſel, pour qu'ils s'en pénètrent & qu'ils rendent leur eau; ils ne peuvent pas reſter long-tems en cet état; on les en tire pour les paquer avec ſoin dans des barrils. Les harengs blancs ſont ſalés avec ſoin, & bien arrangés dans des quarts ou barrils qui ferment exactement; ils ſe conſervent long-tems & peuvent être transportés au loin par terre & par mer. (5)

128. OUTRE cela on fume ou ſaurit des harengs de différentes façons.

129. CEUX qu'on nomme *boufis* ſont peu ſalés & peu fumés; on les nomme en quelques endroits *appetits* ou *craquelots*: ils ſont agréables à manger quand ils ont été bien préparés; mais ils ne ſe conſervent bons que quinze jours. Les autres harengs fumés, qu'on nomme *ſaurs*, *ſaurets* ou *ſauris*, ſont ſalés & fumés avec beaucoup plus de ſoin; quoiqu'ils perdent de leur qualité en les gardant, ils ſont encore mangeables en carême. Tout ce que nous venons de dire juſqu'à préſent regarde incontestablement la même eſpece de poiſſon; nous n'oſons pas en dire autant des harengs qu'on nomme *halbourgs*, pour les raiſons que nous avons rapportées plus haut; mais ſûrement les *grands gais* ne ſont pas de vrais harengs.

130. PENDANT que nous ſommes occupés de conſidérations générales ſur les harengs, il ne ſera pas hors de propos de faire remarquer, qu'on a tort de dire que le hareng meurt au ſortir de l'eau, & qu'aucun pêcheur n'en a vu en vie; cela eſt ſeulement vrai pour les harengs qu'on prend dans les filets où ils ſont étouffés; ce qui arrive à beaucoup d'autres poiſſons; mais les pêcheurs parquiers qui les prennent avec des trubles, les voient ſouvent remuer dans leurs paniers; quelques-uns aſſurent même qu'ils en ont vu remuer dans leurs mains en les ouvrant pour les habiller.

131. J'AI dit d'une façon générale, que M. Anderſon avait décrit fort en détail la route que ſuivent les harengs, depuis leur fortie des abymes du nord, juſqu'aux différens endroits où ils ſe diſperſent; quoique cela ſoit un peu hypothétique & établi ſur les relations des voyageurs, qui diſent qu'on pêche des harengs en telle ſaiſon dans un endroit, & en telle ſaiſon dans un autre, ce paſſage de M. Anderſon, & ce qu'en dit ſon traducteur,

(5) Toute la différence entre la préparation des *harengs blancs* & les *ſaurs* ou *ſaurets*, ne conſiſte qu'en ce que les premiers ſont mis dans une forte ſaumure pendant 12 ou 15 heures, après quoi on les encâque tout de ſuite, au lieu que les ſeconds y reſtent le double de tems, & ſont fumés enſuite, ce qui les deſſeche & leur fait changer de couleur; mais ils ſe conſer-

vent auſſi beaucoup plus long-tems que les autres. On appelle encore *harengs en vrac* ceux qui ne ſont ſalés qu'en partie, & que l'on met dans les barrils ſans les arranger, & *harengs caqués* ceux qui ont reçu toutes les façons, c'eſt-à-dire, qui ont été ſalés entièrement, arrangés, & foulés dans les barrils.

m'ont paru n'être pas dénués de vraisemblance, & assez curieux pour trouver place dans les observations générales que nous donnons sur l'histoire des harengs; mais j'abrègerai le texte.

Sur la route annuelle des harengs, tiré de l'Histoire naturelle d'Islande, par M. Anderson, & de l'Atlas de commerce & de mer, imprimé en anglais à Londres en 1728.

132. TOUT le monde fait que les harengs viennent du nord, dont ils parcourent les côtes, en se divisant en plusieurs troupes ou colonnes; la plus grande de ces colonnes se met en marche au commencement de l'année, & se partage en deux ailes, dont celle de la droite se détourne vers l'occident, & tombe au mois de mars sur l'isle d'Islande; de sorte que tous les golfes, détroits & baies en sont remplis; mais on ne peut pas bien dire ce que devient le reste de cette colonne, qui défile le long de la côte occidentale de cette isle: l'aile gauche qu'on connaît mieux, & qu'on appelle *l'aile orientale*, tire vers l'orient, gagne la mer du nord vers le cap du nord, descend le long de toute la côte de Norwege; de sorte qu'une division de cette dernière colonne côtoie en droiture la Norwege, jusqu'à ce qu'elle tombe par le détroit du Sund dans la mer Baltique; & que l'autre division, arrivée à la pointe du nord du Jutland, se divise encore en deux, dont l'une défilant le long de la côte orientale du Jutland, se réunit par les Belts avec celle de la mer Baltique; pendant que l'autre, descendant à l'occident de ce même pays, & côtoyant le Sleswick, le Holstein, l'évêché de Brême, & la Frise, se jette par le Texel & le Wlie dans le Zuyderzée, & l'ayant parcouru, s'en retourne dans la mer du nord.

133. LA seconde grande division, qui est la division occidentale de l'aile orientale, se détourne vers l'occident, va droit aux isles de Hitland ou Schetland, & aux Orcades, & vers l'Ecosse, dont elle remplit les bancs, les baies & les anes, où elle se divise de nouveau en deux colonnes, dont l'une après être descendue le long de la côte orientale, rase le cap de Buchaness, la côte d'Aberdeen; elle va de là au sud, & passe au nord du Tay, & de là devant Dumbar, où les pêcheurs du Tay en prennent des quantités considérables qu'ils vendent à Edimbourg; elle se plonge ensuite, faisant un détour devant les côtes fort élevées de Saint-Tabbs & de Berwick. Cette colonne reparait sous Scarborough, se resserre sur les bancs de Yarmouth, proche l'Angleterre, passe de là à l'embouchure de la Tamise, où les harengs tombent en partage aux pêcheries de Londres, de Foulkstone, de Dower & de Sandwich, qui en fournissent la ville de Londres, & les autres situées le long de la Tamise, de même que les côtes de Kent & de Suffex: il se

détache pendant ce tour des troupes considérables de harengs qui vont sur les côtes de Frise, de Hollande, de Zélande, du Brabant, de la Flandre & de la France : la seconde colonne de cette division tombe en partage aux Ecoffais, du côté de l'occident ou des isles Westernes, & les négocians de Glasgow, d'Ayr & de Galloway, en prennent beaucoup.

134. L'IRLANDE se trouve aussi alors environnée de tous côtés de harengs ; aussi les pêcheurs de Londonderry, ceux de Belfast, de Carrickfergus, de Dublin, en prennent tant qu'ils peuvent, ainsi que ceux de Lewes & des isles Westernes, qui les poursuivent jusqu'à ce qu'ils aient atteint la mer de Saverne ou canal de Bristol, & là ils tombent dans les filets des habitans de Devonshire, qui, joints à d'autres pêcheurs, les poursuivent depuis Minhead jusqu'à Barnstaple, Beddiford, & de là jusqu'aux villes de Cornwall. Les négocians de Pembrock, & de toute la côte méridionale de Galles, en prennent aussi des quantités prodigieuses ; enfin toutes ces divisions de la seconde grande colonne s'étant réunies dans la Manche, ce poisson se perd de vue, sans que jusqu'à présent on ait pu découvrir ce qu'il devient (6). La saison où les harengs fraient en différens parages,

(6) On a lieu de croire que les harengs quittent les mers du nord pour trouver un climat plus tempéré, où leurs œufs puissent éclore ; après quoi, & lorsque les petits poissons sont devenus grands, ils retournent dans ces mers-là avec ceux qui pendant la même émigration ont pu échapper aux filets des pêcheurs, ou à la voracité de plusieurs especes de poissons, qui s'en nourrissent ; car, & c'est une chose qui mérite d'être observée, il ne paraît aucun banc de harengs qui ne soit suivi d'un très-grand nombre de requins, de marsouins, de cabillaux, & même de plusieurs especes d'oiseaux marins, qui se trompent aussi peu que les pêcheurs sur le tems & la saison où les harengs paraissent sur certaines côtes ; mais de tous les poissons qui vivent de harengs, l'espece de baleine qu'on nomme *nord-caper*, est celle qui en détruit le plus. On la nomme ainsi parce qu'elle se tient principalement autour de la dernière pointe septentrionale de Norwege, qu'on nomme *cap du nord*, & la nature les instruit à choisir ce poste avantageux pour y attendre les idoupes immenses de harengs qui côtoient toujours ce royaume

en de certains tems de l'année. Je crois devoir ajouter ici que la manière dont se fait le départ des harengs pour retourner dans le lieu de leur domicile ordinaire, n'est pas moins étonnante que toutes les autres circonstances qui les concernent. Quoique séparés, comme notre auteur le dit, en plusieurs troupes, elles se réunissent pour ne former que deux colonnes générales, sans qu'aucun des poissons s'en écarte, & elles continuent leur marche en ordre jusqu'au terme fixé. Les harengs quittent les côtes de France en juin & en août, & dès que le gros est parti, on n'en voit plus paraître un seul jusqu'à l'année suivante. Ceux qui ont observé avec le plus de soin la marche de ces poissons lorsqu'ils arrivent, assurent qu'elle est dirigée par les mouvemens des harengs qu'on nomme *royaux*, & qu'aucune armée disciplinée n'exécute les ordres du chef avec autant de précision & de célérité. Pour ce qui concerne la disparition subite de la colonne dont parle l'auteur, comme on pêche des harengs sur les côtes de l'Amérique septentrionale, quoiqu'en moindre quantité que sur celles de l'Europe, on conjecture que

& la prodigieuse multiplication de ces poissons, m'ont paru des points assez intéressans de leur histoire pour être compris dans les considérations qui nous occupent présentement.

Des saisons où les harengs fraient en différens parages, & de la prodigieuse multiplication de ces poissons.

135. PENDANT que nous sommes occupés de considérations générales sur les harengs, il me paraît convenable de dire quelque chose d'un point intéressant de leur histoire, d'autant qu'on a déjà vu, & on le verra encore mieux par la suite, que cette circonstance influe beaucoup sur leur qualité : on sent bien que je veux parler de leur frai ou de la multiplication de leur espece par les œufs.

136. NOUS avons dit en parlant du faumon & des truites, que ces poissons ne fraient pas tous dans le même tems ; il en est de même des harengs. On a, assez généralement remarqué, que dans les années où l'air est doux, ils fraient plus tôt que quand la saison a été très-froide ; quelquefois, par exemple, on pêche beaucoup de harengs gais au commencement de décembre, pendant que dans d'autres années on en trouve encore beaucoup de pleins en janvier : ceci regarde le général ; mais si on examine les harengs plus en détail, on remarquera qu'il y en a qui fraient beaucoup plus tôt que les autres ; ce qui fait que dans le courant d'octobre, lorsque presque tous les harengs qui entrent dans la Manche sont pleins, on en trouve de gais.

137. QUELQUES pêcheurs prétendent, que dans la mer d'Angleterre, la saison du frai (*) est en octobre ; cela peut être pour quelques-uns, puisqu'on en prend de gais avec les pleins, mais non pas pour le plus grand nombre ; ce qui fait que beaucoup de pêcheurs assurent que les harengs fraient rarement aux côtes de Yarmouth, soit que les eaux y soient trop profondes, ou que les harengs y arrivent avant que les œufs soient bien formés ; car on verra dans la suite, que les harengs qu'on prend à Hitland & aux Orcades, n'ont que peu de lait, ou de petits œufs confus & mal formés ; ce qui a fait dire qu'on n'y prenait que des harengs gais. La

ce sont ou les restes de la seconde grande colonne qui, guidés par l'inclination marquée de ces poissons pour les voyages, se jettent dans l'Océan Atlantique, ou plutôt une colonne de la grande troupe qui, venant des côtes de Groenland, se dirige vers celles du nord-ouest de l'Amérique au lieu

de tirer au sud-est avec les autres.

(*) Je crois qu'il est plus exact de dire *de la fraie* ; & si je dis *du frai*, c'est pour me conformer à ce qui est plus d'usage dans les ports : ceci étant bien entendu, la chose devient indifférente.

laite & les œufs sont mieux formés à Yarmouth, pas aussi bien cependant que dans la Manche, sur-tout vers le mois de décembre.

138. NÉANMOINS, vers la mi-novembre, on prend à Yarmouth des harengs qui sont vuides, pas à la vérité en aussi grande quantité que dans la Manche, où quelquefois on en voit de gais dès la mi-octobre, & plusieurs prétendent que ceux-là ne viennent pas de Yarmouth. Au reste le sentiment commun est, que les harengs ne font qu'une ponte chaque année, & on pense qu'ils viennent dans nos mers pour y frayer (7).

139. IL est vrai qu'il résulte incontestablement des observations, qu'on a faites dans la Manche, que les harengs fraient sur nos côtes, & l'état où l'on trouve les œufs dans les harengs qu'on prend à Hitland, comparés à celui de ceux qu'on prend à Yarmouth, puis dans la Manche, semble effectivement établir que les harengs viennent dans nos mers pour frayer; néanmoins quand on considère l'immense quantité de ce poisson qui sort du nord, on est porté à croire qu'il y en a qui y fraient: il en est peut-être comme des abeilles qui se multiplient dans leur ruche, d'où il sort des essaims quand la population est trop nombreuse: il est vrai qu'un hareng contient beaucoup d'œufs; mais que l'on considère la consommation énorme qu'en font les baleines, les requins, les marfouins, les cabillaux, & quantité d'autres poissons moins gros qui en font leur pâture; & outre ces gros poissons, combien y en a-t-il de petits qui chassent les harengs, qu'on doit regarder comme un mets délicieux pour presque tous les poissons, puisqu'ils fournissent aux pêcheurs aux hains, le meilleur appât qu'ils puissent employer.

140. ON peut joindre à cela la destruction qu'en font les oiseaux marins, qui suivent en grand nombre les bancs de harengs, pour attraper ceux qui s'approchent de la superficie de l'eau. Enfin, quelle immense quantité en prennent les pêcheurs depuis leur départ du nord jusqu'à leur retour! En considérant ces différentes causes de destruction, on ne peut s'empêcher d'être surpris que cette espèce de poisson subsiste & paraisse tous les ans en si grand nombre dans nos mers (*) (8).

(7) On peut ajouter d'après les observations des pêcheurs Hollandais & Français que, comme il naît en été sur les côtes de la Manche, une multitude innombrable de vers & de petits poissons, les harengs s'y rendent alors non-seulement pour frayer, mais de plus pour y trouver une nourriture plus abondante que dans les mers du Nord & qui leur convient.

(*) Ce qui engage encore à croire que

les harengs fraient dans le nord, c'est que les premiers qu'on y pêche, sont moins gros que ceux qu'on prend dans la suite.

(8) Cette surprise pourra diminuer si l'on considère que chaque hareng femelle contient ordinairement dix mille œufs, qu'elles déposent le long des côtes; que le banc ou la colonne qui arrive en juin sur celles d'Angleterre, occupe pour le moins autant d'espace en largeur que toute la lon-

141. LES pêcheurs de la Manche disent, que quand les harengs sont prêts à frayer, les œufs des femelles sont sanguinolens & la laite des mâles fluide, presque comme du lait.

142. CES poissons entrent quelquefois en si grande quantité dans la Manche, qu'ils ressemblent aux flots d'une mer agitée; c'est ce que les pêcheurs nomment *des lits* ou *bouillons de harengs*: quand les filets donnent dans ces bouillons, il arrive quelquefois qu'ils sont tellement chargés de poissons qu'ils rompent & coulent bas. Les pêcheurs prétendent que les harengs se rassemblent ainsi pour frayer; néanmoins on rencontre de ces bancs formés de harengs gais qui se sont déjà déchargés de leurs œufs. Ils vont toujours de compagnie; ainsi il est assez naturel de penser, qu'un banc considérable qui s'engage dans la Manche, doit y être plus serré qu'en pleine mer, parce que la Manche a moins d'étendue; cependant je ne nie pas que la circonstance de la fraie ne contribue à les rassembler.

143. ON assure que, dans les endroits où il se rassemble beaucoup de poissons pour frayer, on aperçoit à la surface de l'eau une espèce d'écume, que les pêcheurs nomment le *graisfin*; on le voit, dit-on, dans la Manche, principalement vers les bords, rarement au milieu, & encore plus rarement à Yarmouth. Ce sont des faits qu'il ne m'a pas été possible de vérifier; mais l'idée que les pêcheurs ont de la façon de frayer des harengs, est assez singulière pour que je la rapporte, sans néanmoins être disposé à l'adopter.

144. LES pêcheurs prétendent que les femelles jettent en pleine eau leurs œufs, & les mâles leur laite, dont une partie féconde les œufs, & l'autre se porte à la superficie, où elle forme le *graisfin*, & que les œufs fécondés tombent au fond; enfin, que dans cette opération les harengs bondissent auprès de la surface de l'eau. Je m'abstiendrai de nier que le *graisfin* soit produit par la laite des mâles, quoiqu'on pût imaginer qu'il le serait par une mucosité qui se détache d'un grand nombre de poissons qui se rassemblent en un même endroit, & qui s'y agitent beaucoup, comme on voit l'eau des mares se couvrir d'une espèce de crème, lorsqu'un nombre de

gueur de la Grande-Bretagne & de l'Islande, & qu'enfin on a calculé que tous les pêcheurs ensemble ne pouvaient prendre que la millionième partie du nombre qui compose la troupe entière lorsqu'elle arrive du nord. Cependant on évaluait en 1748 le produit de la pêche, faite par les seuls Hollandais, à 8; mille lasts, & comme le last contient 12 barrils, & chaque barril 1000 à 1100 harengs, il en résultait que les pé-

cheurs de cette nation en avaient pris au moins un milliard & vingt millions. Si l'on y ajoute le fruit de la pêche des autres peuples, ce que les oiseaux & les poissons voraces en détruisent, & qui retourne au nord, il sera vrai de dire que le nombre des harengs qui viennent annuellement des contrées septentrionales, surpasse tous les nombres connus.

pigeons ou d'autres oiſeaux s'y ſont baignés; mais en accordant aux pêcheurs que le graiſſin eſt produit par une portion de la laite des mâles, l'idée des pêcheurs ſur la façon de frayer des harengs, n'eſt guere d'accord avec ce que croient la plupart des naturaliſtes, qui penſent que les femelles dépoſent leurs œufs au fond de l'eau, & que les mâles qui les ſuivent les arroſent de leur laite: on dira peut-être que cette laite, qui eſt plus abondante qu'il n'eſt néceſſaire, ſe porte à la ſurface de l'eau & forme le graiſſin; cette idée ſe rapprocherait de ce qu'on penſe ordinairement ſur la fécondation des œufs des poiſſons, ſans beaucoup s'écarter de ce que penſent les pêcheurs; néanmoins nous ne la rapportons, que pour engager les naturaliſtes qui habitent les bords de la Manche, à eſſayer d'éclaircir cet objet intéreſſant, pour diſſiper les nuages qui nous empêchent de prendre une idée précife de la fécondation des œufs des poiſſons. Quoi qu'il en ſoit, il paraît certain que dans la Manche beaucoup de harengs commencent à frayer vers le 25 novembre, quoique, en certaines années, il s'en trouve encore de pleins en février.

145. SUIVANT pluſieurs pêcheurs, les œufs écloſent peu de tems après qu'ils ont été jetés par les femelles; & ils diſent que dans les beaux tems d'hiver on apperçoit ſur la côte & le long du rivage, une multitude de poiſſons preſqu'imperceptibles. Un parquier a aſſuré M. le Teſtu, que, dans certaines années, il en pêchait beaucoup qui étaient un peu plus gros, & qui faiſaient un mets très-délicat. Ces poiſſons groſſiſſent ſans doute; & dès le mois de mars on prend beaucoup de petits harengs qui n'ont que trois à quatre pouces de longueur; c'eſt ce qu'on appelle *frein de hareng*, *harengus parvulus ſive non natus*. Quoiqu'il y en ait de bien de grandeurs différentes, je me contenterai d'en repréſenter un: on en prend de pleins paniers dans les parcs, & il eſt permis de les vendre: il eſt défendu d'expoſer ceux qui ſont pris dans les filets, & on prétend que les parquiers en achètent pour les vendre, comme provenant de leur pêche. On regarde ces petits poiſſons comme étant produits par les bouillons qui ont frayé les premiers: le ſprat, dont nous parlerons dans la ſuite, eſt peut-être de ce genre, & j'eſpere faire voir qu'il s'en trouve parmi les petits poiſſons qu'on nomme la *menuiſe*; enfin beaucoup de pêcheurs aſſurent, qu'au commencement de la harengaiſon les harengs ſont plus petits qu'à la fin.

146. APRÈS ces conſidérations générales, il eſt à propos de faire connaître le poiſſon qui fixe maintenant notre attention, ou l'eſpece de hareng, qui fait une branche conſidérable de commerce, & dont pour cette raiſon nous devons principalement nous occuper.

A R T I C L E II.

Description d'un hareng plein.

147. LE hareng dont nous allons donner la description, étoit d'une belle taille, puisqu'il avoit 10 pouces de longueur totale, AR, *pl. I*, la plupart n'ont que 8 à 9 pouces de longueur: celui que nous allons décrire, n'est cependant pas des plus grands, puisque quelquefois il s'en prend qui ont onze pouces.

148. LA tête des harengs est comprimée par les côtés; & quand les mâchoires sont rapprochées l'une de l'autre, le museau paraît pointu. La gueule est néanmoins assez grande, & la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure, qui est accompagnée d'un feuillet cartilagineux très-mince P, qui, se couchant sur les côtés du museau, ne paraît presque pas quand la gueule est fermée; cependant elle empêche d'apercevoir toute l'étendue de l'ouverture de la gueule; mais quand les mâchoires s'écartent, ce feuillet donne au museau une singulière forme. L'os du front est un peu aplati, ce qui contribue à faire paraître le museau pointu.

149. LES yeux sont assez grands, vifs, ronds, élevés vers le sommet de la tête; la prunelle est bleu foncé, tirant au noir; l'iris est blanc & argenté quand le poisson sort de l'eau; mais ensuite il rougit, ce qui indique qu'il n'est pas très-frais. Du centre de l'œil au bout du museau, il y a à peu près 11 lignes & demie: entre l'œil & le bout du museau sont les ouvertures des narines, qui ne sont pas fort apparentes.

150. IL y a quatre branchies de chaque côté, & l'ouverture des ouies est très-dilatée. Les opercules ne sont point couvertes d'écaillés, mais d'une membrane mince, lisse, brillante & argentée; quelquefois on y aperçoit des taches rouges ou violettes qui ont beaucoup d'éclat; ces opercules sont formées de plusieurs feuillets cartilagineux, minces & flexibles, recouverts par la membrane dont nous venons de parler. Depuis le bout A du museau jusqu'aux bords des opercules des ouies en B, il y a vingt à vingt une lignes.

151. LES mâchoires qui n'ont point de lèvres, sont bordées de dents courtes & déliées qui s'inclinent vers le gosier, ce qu'on sent en passant le doigt dessus; & elles sont plus sensibles à la pointe des mâchoires que vers le fond de la gueule, où les aspérités sont peu considérables.

152. L'ORIGINE de la langue ou racine se divise en deux parties, entre lesquelles est l'œsophage; à cet endroit, elle est épaisse & unie avec la mâchoire de dessous par un ligament. La langue se s'étrécit en-devant; cette partie, qui forme une pointe mouffe, est mobile. Le dessus de la langue,

ainsi que le palais, sont garnis d'aspérités. Le bout du museau est noirâtre, ainsi que l'intérieur de la gueule : quelques-uns l'ont beaucoup plus noire que d'autres, & pour cette raison on les nomme *noir-bec*.

153. LE dos, & principalement le ventre, sont des courbes en sens contraire plus ou moins considérables, suivant que les poissons sont plus ou moins gras, plus ou moins remplis d'œufs, de lait ou d'alimens. A quelques harengs gais, fort maigres, le dos est tout droit, même un peu courbé vers le bas, & le ventre n'est pas, à beaucoup près, aussi saillant qu'aux autres.

154. LES écailles se recouvrent les unes les autres comme les ardoises sur un toit ; elles sont assez grandes, fort minces, les unes rondes, les autres ovales, d'autres angulaires, sur-tout auprès des articulations des ailerons & des nageoires, ainsi qu'à la partie tranchante du ventre : elles sont si exactement appliquées les unes sur les autres, que soit qu'on passe le doigt de la tête vers la queue, ou de la queue vers la tête, on ne sent rien qui l'arrête, excepté à la partie tranchante du ventre, depuis les nageoires ventrales jusqu'au gosier : j'en parlerai dans la suite. Les écailles se détachent très-aisément de la peau, qui est épaisse, argentée & mouchetée ; au sortir de l'eau, elles sont brillantes, & chatoient ou réfléchissent différentes couleurs, comme la nacre de perle.

155. LE dos est bleu ou verdâtre très-brillant ; mais quand il y a du tems que le hareng est pêché, ces couleurs se ternissent, & l'argenté des côtés perd de son éclat ; au reste on n'apperçoit point de taches comme au saumon & aux truites ; quelquefois seulement on en voit auprès des opercules, de dorées qui sont fort brillantes.

156. LES raies que la plupart des poissons ont sur les côtés, sont à peine sensibles aux harengs ; j'avoue même que je n'ai pu les distinguer sur des harengs achetés au marché : lorsqu'elles m'ont été sensibles, elles m'ont paru presque droites, parallèles au dos dont elles étaient plus rapprochées que du ventre, & elles semblaient formées par des points.

157. JE me rappellais bien d'avoir fait ces observations au bord de la mer ; mais comme je ne pouvais les vérifier sur les poissons que j'achetais au marché, je priai M. le Testu, trésorier des invalides de la marine au port de Dieppe, d'examiner avec attention ces raies latérales sur des poissons nouvellement pêchés : il m'a écrit, que ces raies latérales qui s'étendent depuis le derrière des ouies jusqu'à l'aileron de la queue, sont plus aisées à appercevoir aux harengs nouvellement pêchés, qu'aux autres : elles semblent, dit-il, formées par de petits points noirs, qui se remarquent plus difficilement quand les harengs ont perdu leurs écailles, parce que la peau de ce poisson est parsemée de petits points, assez semblables à ceux

qui désignent les raies latérales sur ceux qui ont leurs écailles, d'autant que ces marques de la peau s'étendent suivant la longueur du poisson. Quand le hareng commence à se dessécher, les raies latérales paraissent en creux comme formées par un trait de burin : nous avons fait cette remarque en parlant d'autres poissons.

158. A l'égard des petites dents ou de l'espece de petite scie, qu'on sent en passant le doigt à la partie tranchante du ventre de ces poissons, depuis les nageoires ventrales jusqu'à celles des ouies, M. le Testu me marque que cette partie est fortifiée par des écailles plus dures que les autres, & que ces écailles ayant une forme triangulaire, & étant couchées les unes sur les autres, l'angle en est un peu faillant, & incliné vers la queue du poisson ; ce qui forme les petites dents qu'on sent en passant le doigt dans un sens & point dans l'autre.

159. M. Fougeroux de Blaveau, capitaine d'infanterie, & ingénieur ordinaire du roi, qui, étant en résidence à Boulogne, m'a fait part de plusieurs choses intéressantes sur le hareng, prétend, qu'outre ces écailles il y a des arêtes très-fines qui percent la peau de ce poisson, & forment entre les écailles de petits crochets : j'aurai occasion dans la suite de développer cette idée ; mais je reprends la description des parties extérieures du hareng.

160. L'ANUS G qui est à 6 pouces & demi du museau, n'est presque pas apparent. Les ailerons du dos & du ventre sont blancs, minces & transparens ; celui seulement de la queue est gris. Il n'y a qu'un aileron CDE sur le dos ; le commencement C de cet aileron est à 4 pouces & demi de l'extrémité A du museau ; l'étendue CD de cet aileron à son attache au corps, est de 15 lignes ; il est formé de 16 à 17 rayons, la plupart branchus à leur extrémité ; la longueur du plus long rayon, qui est vers l'avant, est de 11 à 12 lignes ; les autres diminuent de longueur s'approchant de l'arrière. Il y a de D en F, où est le commencement de l'aileron de la queue, un peu moins de 3 pouces. Et comme cet aileron de la queue est fourchu ou fort échancré, les rayons du milieu QR qui répondent à l'angle rentrant, n'ont que 6 à 7 lignes de longueur, & ceux des bords FR ont 19 à 20 lignes ; quand on l'épanouit, sans le déchirer, il y a d'une pointe à l'autre 2 pouces : à une ligne de l'anus G, vers l'arrière, commence un aileron, qui a de G en H à son attache au corps, un peu plus d'un pouce ; il est formé par un nombre de rayons très-déliés qui sont tous inclinés vers l'arrière : le plus long rayon G a environ 5 lignes de longueur.

161. L'ARTICULATION K des nageoires branchiales est presque à l'aplomb de l'extrémité de l'opercule des ouies ou à un peu moins de deux pouces du museau ; elle est formée à peu près par 16 ou 17 rayons, & se termine en pointe ; le plus long rayon KL a 15 lignes de longueur.

162. A un peu plus de 5 pouces du museau A est l'articulation M des nageoires du ventre; elles sont plus petites & plus minces que celles des ouies; chacune est formée à peu près de 9 à 10 rayons, dont le plus long a environ 10 lignes de M en N. A l'attache des ailerons au corps, les écailles sont obliques & se terminent en pointe, à peu près comme nous l'avons représenté *pl. II, fig. 10 & 11.*

163. APRÈS avoir exposé la position des parties des harengs, suivant leur longueur, il convient, pour donner une idée de la forme de ce poisson, de désigner son épaisseur verticale, prise en différens endroits; vis-à-vis le centre de l'œil O, elle s'est trouvée de 14 lignes; à l'à-plomb de B, vis-à-vis le bord de l'opercule des ouies, 20 lignes; de C en M, derrière l'aileron du dos, 22 à 23 lignes; à l'à-plomb de l'anus G 15 à 16 lignes; à l'à-plomb de F 8 à 9 lignes. La plus grande épaisseur horizontale de ce poisson, prise au dos, est de 12 à 13 lignes.

164. POUR dire quelque chose des parties intérieures, je me contenterai de faire remarquer, que les os qui forment la tête, contiennent les fosses orbitaires, & forment par un allongement le palais ou la mâchoire supérieure; on apperçoit au fond de la gueule deux apophyses, entre lesquelles est une espèce de crémaillère d'environ 2 lignes de longueur, dont les pointes ou dents sont inclinées vers l'arrière. La mâchoire inférieure lui est articulée; elle est formée de plusieurs pièces, jointes les unes aux autres par des cartilages: derrière cet os de la tête est la colonne de l'épine, qui est formée de plus de 50 vertèbres; de chacune des 16 premières *b, pl. I, fig. 2,* qui répondent à la capacité de l'abdomen, partent des espèces d'apophyses ou arêtes, au nombre de cinq: deux plus grandes que les autres *aa*, forment par leur courbure, la capacité de l'abdomen. Presque du même endroit, & de la partie cartilagineuse qui est entre chaque vertèbre, partent d'autres arêtes *c*, plus fines & plus courtes que les autres; elles se recourbent vers le haut; enfin il part encore des mêmes vertèbres des arêtes ou apophyses sus-épineuses très-fines *d*, qui s'élevent perpendiculairement vers le dos; & toutes ces arêtes se perdent par leur extrémité pointue dans les chairs.

165. TOUTES les autres vertèbres, jusqu'à la queue, n'ont que deux apophyses, l'une sus-épineuse *e, fig. 3,* l'autre sous-épineuse *f*, qui sont fourchues ou doubles par le bas qui embrasse la vertèbre, puis ne forme plus qu'une arête qui se perd dans les chairs; toutes forment une courbe, s'inclinant vers l'arrière; mais je ferai remarquer, que toutes les apophyses sus-épineuses sont à peu près d'égale longueur, au lieu que les sous-épineuses *f* vont en augmentant de longueur depuis les côtes jusqu'à la queue.

166. COMME je ne me suis jamais proposé de donner une anatomie exacte des poissons, je ne parlerai point de l'articulation des ailerons & des nageoires,

d'autant que je suis entré à ce sujet, au commencement de la première section, dans des détails suffisans; mais outre les arêtes qui dépendent des ailerons, & celles qui partent de l'épine, dont nous venons de parler, il y en a de répandues dans les chairs; je me contenterai de parler de celles qui se trouvent sous le ventre, à la partie comprise entre les nageoires des ouies & celle du ventre, parce qu'elles contribuent à rendre cette partie rude au toucher. M. de Blaveau a remarqué qu'en cet endroit, il y a dans l'épaisseur de la peau, des arêtes au nombre de dix-huit ou environ qui sont courbes; & ces arêtes se rapprochant des deux côtés par leur bout d'en-bas, embrassent exactement la capacité du ventre, & forment à leur extrémité qui excède les écailles, de petits crochets, dont la pointe est tournée du côté de la queue, & que l'on sent quand on passe en cet endroit le doigt de la queue vers la tête.

167. LA remarque de M. Blaveau m'a engagé à chercher ces arêtes, auxquelles je n'avais pas fait assez d'attention: j'en ai effectivement apperçu dans l'épaisseur de la peau qui se terminaient par un petit crochet; mais ni moi ni M. le Testu, n'avons apperçu le crochet qu'aux endroits où nous avons enlevé les écailles & entamé la peau; il m'a seulement paru que la plupart de ces arêtes *gh*, *fig. 4*, se joignaient & se foudaient par la pointe, pendant que d'autres s'étaient soudées à des écailles; & je crois que les écailles triangulaires, dont j'ai parlé plus haut, forment avec la pointe des arêtes *gh* l'espece de soie qu'on remarque sous le ventre des harengs; je crains seulement de m'être trompé sur les adhérences des arêtes les unes avec les autres, ou avec des écailles, parce que les poissons que j'ai disséqués, étaient anciennement pêchés; cependant les ayant tenus plusieurs jours dans de l'eau, elles ne se sont point séparées, & M. le Testu croit qu'on peut suivre ces arêtes, qui se terminent par un crochet, jusqu'à la colonne de l'épine. M. de Blaveau n'est pas éloigné de le croire aussi.

168. A l'égard des viscères, les œufs & la laite remplissent la plus grande partie de l'abdomen. M. de Blaveau a éprouvé, que la laite d'un hareng qui pesait 5 onces 2 gros, pesait seule 5 gros 4 grains: la vessie pneumatique qui est argentée se prolonge le long du dos, à peu près depuis l'œsophage jusqu'à l'anus, & l'on apperçoit un canal de communication qui se rend à l'estomac: le foie ainsi que la laite & les œufs, se partagent en deux lobes; à l'un des lobes du foie est attachée la vésicule du fiel, qui est grande; le fiel est vert; la rate est rougeâtre; l'estomac est alongé, épais, & comme charnu; & au bas on apperçoit des appendices vermiculaires en grand nombre; l'intestin se prolonge en ligne droite de l'estomac à l'anus.

168. QUAND ce poisson est nouvellement pêché, charnu & plein, sa chair est blanche, délicate & de très-bon goût, principalement celle des laités;

peu à peu elle perd de ſa blancheur, alors elle n'eſt pas à beaucoup près auſſi agréable; néanmoins les chaſſes - marée transportent les harengs frais aſſez loin, & les vendent avantageuſement; mais j'ai toujours trouvé une très-grande différence entre les harengs qu'on mange à Paris, & ceux qu'on m'a ſervis dans les ports de la Manche.

169. EN diſſéquant des harengs à la fin de décembre, j'ai preſque toujours trouvé des filets déliés, quelquefois en grand nombre, ſouvent roulés ſur eux-mêmes comme une boucle de cheveux; quelquefois ils n'étaient aſſemblés qu'au nombre de deux ou trois; il y en avait de droits ou preſque droits; aſſez ſouvent ils étaient en nombre conſidérable auprès du pylore ou auprès de l'anus; mais il y en a d'attachés à toute la longueur de l'inteſtin, à l'eſtomac, aux enveloppes des œufs & de la laite, & même à la veſſie pneumatique: des anatomiſtes que j'ai conſultés ſur cela, penſent que ce ſont des vers; mais ni eux ni moi, n'oſons l'aſſurer; il faudrait être à portée d'examiner des harengs fortant de l'eau, pour décider cette queſtion; car on a peine à imaginer que preſque tous les harengs ſoient remplis d'une auſſi grande quantité de vers.

Du hareng gai.

170. IL n'eſt point queſtion dans cet article d'un poiſſon de différente eſpece, que celui dont nous venons de donner une ample deſcription; ſi ſa tête paraît plus groſſe, ſi ſon corps ſemble plus menu & plus alongé, comme on le voit ſur celui qui eſt représenté *pl. I, fig. 7*, c'eſt qu'il eſt vuide de laite & d'œufs, & que n'étant pas encore remis de la maladie de la fraie, il eſt maigre; d'où il ſuit que ſa chair a perdu ſa délicateſſe, & qu'en le mangeant, on ne trouve preſque que des arêtes, ſur-tout quand il eſt ſalé, & en cet état c'eſt un très-mauvais manger: il eſt vrai que peu à peu il ſe rétablit de la maladie que la fraie lui a occasionnée, qu'il reprend chair, & qu'après un certain tems il devient fort bon, quoiqu'il ſoit vuide d'œufs & de laite; & pour cette raiſon il y a des harengs gais beaucoup plus mauvais les uns que les autres: ceux qu'on nomme *halbourgs* ſur les côtes de Normandie, ſont gros, quoiqu'ils n'aient ni œufs ni laite; mais les harengs ordinaires qui ſe ſont rétablis de la maladie de la fraie, ne ſont pas communs, parce que la plupart quittent nos côtes peu de tems après qu'ils ont jeté leur laite, ou qu'ils ſe ſont déchargés de leurs œufs. Comme les harengs gais ſont mauvais étant frais, & encore plus étant ſalés, pour qu'ils ne trompent pas les acquéreurs, & qu'ils ne jettent pas un diſcrédit ſur les harengs de la Manche, la pêche de ce poiſſon a été défendue paſſé le dernier décembre: nous en parlerons dans la ſuite.

171. EN jetant un coup-d'œil sur la *pl. I*, on appercevra sensiblement la différence qu'il y a entre un hareng plein & un gai ; ce qui me dispense d'insister sur la description des harengs gais, d'autant que je serai obligé d'y revenir, quand je parlerai de la préparation des harengs.

172. NOUS avons dit dans la seconde section, que bien des gens qui sont à portée de prendre beaucoup de saumons, pensaient que l'eau suffisoit pour les nourrir, & nous avons détruit ce sentiment en faisant remarquer que la nature ne leur a pas donné des dents pour ne vivre que d'eau ; que d'ailleurs on avoit quelquefois trouvé dans leur estomac de très-petits poissons & des crustacées ; qu'enfin on en prenoit avec des haims : nous en dirons autant des harengs, qu'on prétend aussi ne vivre que d'eau & de limon ; si cela étoit, à quoi leur serviraient leurs dents ; mais de plus un naturaliste, nommé Neukrentz, assure avoir trouvé nombre de petits crabes à moitié digérés dans l'estomac des harengs, & Leuwenhoeck assure avoir trouvé dans l'intestin de ce poisson beaucoup d'œufs de différentes especes de poissons ; ainsi la question est décidée pour les harengs, comme elle l'a été pour les saumons.

173. IL y a plusieurs especes de poissons, tels que le sprat, le celan, l'harengue de Provence, l'harenguelle de Caen, l'hertaud, l'espraud, &c. qui confinent beaucoup avec les harengs ; j'étois tenté d'en donner ici la description ; mais comme ces différens poissons ne fournissent que de petites pêches, qui ne sont pas aussi intéressantes que celle du hareng dont je viens de parler, qui fait un objet de commerce très-considérable, j'ai cru ne devoir pas interrompre ce qui regarde cet utile poisson ; ainsi je vais parler de sa pêche ; je reviendrai ensuite aux petits poissons que je viens de nommer.

A R T I C L E I I I.

Considérations générales sur la pêche du hareng.

174. IL est certain que la pêche du hareng mérite une attention particulière, non seulement parce que c'est de toutes les pêches de saison, celle qui se pratique la première, mais encore parce qu'elle est des plus abondantes ; effectivement elle se fait en une infinité d'endroits, qu'elle fournit d'un excellent poisson frais, qui, étant salé, forme une branche de commerce plus considérable même que celle de la morue, dont nous avons fait appercevoir les avantages à la première section de la seconde partie de ce traité : aussi les Hollandais la nomment *la grande pêche*, pendant que celle de la baleine est dite *la petite*.

175. ELLE a été regardée comme si importante par Charles-Quint & Philippe II, qu'ils ont publié plusieurs ordonnances pour en régler la police :

lice : les états de Hollande y ont fait des changemens ; mais plusieurs des premières ordonnances s'exécutent encore aujourd'hui, & le soin de faire observer ces loix, où tout ce qui regarde la pêche est réglé avec la plus grande exactitude, est confié à un comité, qui porte le titre de *college de la grande pêche*. M. Allamant, célèbre professeur à Leyde, m'a marqué que ces loix forment une très-ample collection, parce qu'elles entrent dans les plus petits détails : j'aurai l'attention d'en rapporter quelques-uns quand l'occasion s'en présentera.

176. LA pêche du hareng, & les différentes préparations qu'on lui donne, occupent & font subsister un grand nombre de citoyens de tout âge & de tout sexe, & elle forme de bons matelots ; de sorte que quand on examine sérieusement combien cette pêche est avantageuse aux états qui s'en occupent, & les richesses immenses qu'elle a procurées à plusieurs nations, on ne peut s'empêcher de convenir qu'elle mérite une singulière protection de la part du gouvernement. (9)

177. ON pense assez généralement que ce sont les Hollandais qui ont commencé à faire des pêches considérables de harengs, & qu'ils la pratiquaient dès le douzième siècle. On prétend encore que c'est un nommé Guillaume Beukelings, (10) natif de Bierwlet dans la Flandre Hollandaise, qui imagina de saler les harengs, & de les mettre en quarts pour les conserver & pouvoir les transporter dans les pays les plus éloignés. Il mourut, dit-on, en 1397, & l'on prétend que l'empereur Charles V étant dans les Pays-Bas, alla avec la reine de Hongrie visiter le tombeau de cet homme, qui avait été plus utile à son pays, par les richesses énormes qu'il avait procurées à la Hollande, que s'il avait conquis une grande province ; cette

(9) On peut juger de l'importance de cette pêche par ce qu'elle rapporte aux seuls Hollandais. Ils y emploient ordinairement environ 1000 bâtimens & 20000 personnes chaque année. On prétend qu'ils pêchent & débitent plus de 300 mille tonnes de harengs, qui, à 200 florins la tonne, font 60 millions de florins, dont il faut rabattre 23 millions pour les frais de la pêche & de l'apprêt. Voilà donc un bénéfice annuel de 37 millions de florins. Il ne sera pas hors de propos d'observer ici que, comme cette pêche se fait principalement le long des côtes septentrionales de la Grande-Bretagne, on a lieu d'être surpris qu'une nation aussi

appliquée au commerce que l'Angleterre, l'ait abandonnée pendant si long-tems à une nation étrangère & rivale. Ce n'est que depuis peu d'années que le gouvernement anglais l'a prise en objet, & que le parlement a fixé une prime pour l'encourager.

(10) Ou plutôt Buckelsz. La méthode dont il fut l'inventeur, a été jugée si essentielle, & les Hollandais se sont tellement appliqués depuis lors à la perfectionner, qu'aucune nation n'y réussit aujourd'hui aussi bien qu'eux par les précautions particulières qu'ils y emploient ; aussi leur hareng est-il constamment le plus estimé.

démarche fait honneur au souverain, qui a su donner des marques de son estime à un homme qui a été d'une si grande utilité à sa patrie.

178. CEPENDANT il y en a qui prétendent que les Hollandais ont été précédés par les Basques, qui, suivant eux, ont imaginé les premiers d'aller chercher ce poisson vers le nord; & d'autres ajoutent que la pêche & la salaison du hareng, se faisaient par les Dieppois dès le douzième siècle. Je n'entreprendrai point d'approfondir cette question; mais pour établir que les Dieppois sont depuis long-tems en possession de cette pêche, je ferai remarquer que M. le Testu a eu entre les mains une charte du duc de Normandie, Guillaume le conquérant, qui fait mention que de son tems, au onzième siècle, les bâtimens dieppois, nommés *grands drogueurs*, allaient au nord pêcher le hareng dès le mois de juillet, & l'apportaient salé dans des quarts ou barrils. Depuis le milieu du dix-septième siècle, beaucoup s'étaient fixés à aller à Yarmouth, & depuis dix ou douze ans les pêcheurs éprouvant des avaries considérables par les chiens de mer qui déchiraient leurs filets, ils n'envoient plus guère dans ces parages que trente ou quarante bateaux, qui sont rarement plus d'un voyage, afin de se rendre à tems pour faire leur pêche dans la Manche. (11)

179. JE m'abstiendrai donc de discuter ces différens sentimens qui influent peu sur l'objet d'utilité qui doit fixer mon attention; prenant les choses dans l'état où elles sont, on peut dire, à l'égard de ce qui regarde notre continent, que les Anglais, les Hollandais, & les Français, s'occupent de la pêche du hareng; peu d'Anglais & de Français vont au nord; les Hollandais sont en quelque façon seuls en possession de cette pêche. Quoique les trois nations que nous venons de nommer, fassent la pêche à Yarmouth, elle est particulièrement pratiquée par les Anglais, qui ont le poisson à leur côte: les hauts Normands prennent le hareng dans la Manche, & les Bretons dans leur province.

180. NOUS nous proposons de détailler ces différentes pêches dans autant d'articles; mais il convient de parler de quelques points particuliers qui ont également leur application aux pêches qui se pratiquent dans les différens parages que nous venons de nommer, d'autant que ces préliminaires mettront en état de traiter des différentes pêches plus en bref &

(11) Il y a tout lieu de croire que les peuples du nord ont été les premiers qui se sont occupés de la pêche d'une espèce de poissons dont abondent les mers qui les environnent. On trouve dans le tome XVI des *Mémoires de l'académie des inscriptions & belles-lettres*, un morceau conte-

nant le récit que faisait en 1389 un voyageur d'une pêche de harengs faite entre la Norwege & le Danemarck, dont il avait été le témoin, & pour laquelle il assure qu'on employait jusqu'à 40000 bateaux qui se rassemblaient dans ce bras de mer des côtes de l'Allemagne & de la Prusse.

avec plus de clarté. Je vais commencer par faire connaître les différens bâtimens que les Hollandais, les Anglais & les Français emploient pour cette pêche, tant au nord qu'à Yarmouth, & dans la Manche.

Des principaux bâtimens qu'emploient les Hollandais, les Anglais & les Français pour la pêche des harengs, qu'ils font au nord, à Yarmouth, ou dans la Manche. (12)

181. LES Français qui pêchent dans la Manche, emploient pour le hareng tous les bâtimens qui sont d'usage sur la côte pendant toute l'année, tant pour les pêches aux cordes qu'aux filets; ainsi que nous l'avons rapporté à la première partie, première & seconde section: la plupart de ces bateaux se ressemblent à beaucoup d'égards; néanmoins comme on les construit en différens ports, ils ont des formes un peu différentes: je dis des formes, & non pas des dimensions; car dans chaque espèce on en fait de plus grands les uns que les autres. On leur a aussi donné différens noms, comme pour Dieppe & les environs, *les caravelles, grands poltois, grandes quenouilles, gros cordiers, grands drogueurs & gondoles*. Les *barques longues* de Dunkerque, les *clinquaris* de Saint-Valery, les *bateaux* de Boulogne, de la Somme, de Cayeux, du Tréport, les *warneteurs* du petit Veule, les *biscayennes*, &c. Et comme à la première section de la première partie, à l'occasion de la pêche aux haims, j'ai parlé de plusieurs de ces bâtimens, & donné la description de presque tous, je me trouve dans le cas de beaucoup abréger ce qui les regarde, tant pour le discours que pour les plans.

182. LORSQUE les pêcheurs de la Manche ont les harengs près de leurs côtes, ils se servent de la plupart des bateaux que nous venons de nommer; mais à mesure que ces poissons se portent au large, ils choisissent les plus forts, & ceux qui sont le plus en état de tenir la mer; de sorte que quand ils ont passé le demi-canal, ils se servent de gondoles ou grands drogueurs. Les bâtimens de cette espèce, qui sont d'une grandeur moyenne, ont 45 à

(12) Pour ne point m'écarter de la loi que je me suis imposée de retrancher de mon travail tout luxe superflu & dispendieux, je n'ai pas hésité à supprimer les planches de cette section, qui représentent les bâtimens dont il est ici parlé, jusqu'à une frégate garde-pêche, qui ne diffère point de toutes les autres. Outre que ces divers bâtimens sont suffisamment connus, & qu'ils n'entrent dans ce traité qu'autant qu'ils

servent pour la pêche, je me ferais rendu coupable d'un double emploi, puisqu'on les retrouve pour la plupart, quoiqu'en petit, dans les planches suivantes, en particulier, *pl. III, fig. 3*, occupés des fonctions particulières auxquelles les pêcheurs les destinent dans ces circonstances. Enfin notre auteur les décrit d'une manière si exacte, que l'on peut très-aisément se passer de leur figure.

50 pieds de longueur de Pétrave à l'étambot; 12 à 13 pieds de bau hors les membres; 6 pieds de platte-varangue, 5 à 6 pieds de creux sous le maître bau; la préceinte est environ à 3 pieds au-dessous du vibord: elles sont toutes pontées, mais fort bas, en sorte qu'elles ne peuvent guere porter que 30 tonneaux; elles n'ont que deux mâts, le grand, qui est plus vers l'arrière que vers l'avant, quand il n'y a point d'artimon, a 50 ou 56 pieds de hauteur: il est d'une seule piece, & porte une grande voile surmontée d'un hunier: le mât d'avant qui n'a que 30 ou 34 pieds de hauteur, ne porte qu'une voile, qu'on appelle la *misaine* ou le *bourslet*. La grande vergue qui a 26 ou 28 pieds de longueur, est placée aux deux tiers de la hauteur du grand mât; le reste est pour le hunier; la longueur de sa vergue est de 20 pieds, celle de misaine a de 22 à 23 pieds, celle de l'artimon, quand il y en a un, 10 à 12 pieds; toutes ces voiles sont quarrées; le tirant d'eau de ces gondoles en charge, est de 7 à 8 pieds, & étant lege, n'ayant que leur lest & leurs agrès, de 5 à 6 pieds; le port des plus petites est de 20 à 25 tonneaux; il y a à l'arrière un chandelier, pour recevoir le mât quand on l'abat: on le nomme le *gibet*.

183. Si outre ce que nous venons de dire, on se donne la peine de consulter ce qui est rapporté premiere partie, premiere section, je crois qu'on aura une idée suffisante des bateaux pêcheurs de la Manche, qui, comme nous l'avons dit, sont tous la pêche dans le canal, les petits se tenant près des côtes, pendant que les plus gros vont s'établir à mi-canal ou près des côtes d'Angleterre; les pêcheurs qui vont faire la pêche à Yarmouth, se servent aussi de grandes gondoles ou de grands drogueurs du port de 60 à 80 tonneaux. D'autres, principalement les bas-Normands, vont avec d'assez gros bâtimens s'établir par le travers d'Oxford & de Thanet. Enfin lorsque les Français vont chercher les harengs au nord, ils se servent des mêmes bâtimens qu'à Yarmouth, ou bien ils prennent ceux qui leur servent pour la pêche de la morue; sur quoi on peut consulter ce qui est dit, premiere partie, seconde section.

184. LES Hollandais qui vont faire la pêche à Yarmouth, se servent souvent de dogres, ou de corves qui en different peu; les unes & les autres sont à peu près de la force des grandes gondoles ou des grands drogueurs Français; mais communément ils font la pêche à Yarmouth avec les bâtimens dont ils se sont servis au nord, qui sont les mêmes corves & dogres qui leur servent pour la pêche de la morue, soit à Terre-Neuve, soit sur le Doggers'bank: ils ont toujours avec eux une flûte de deux cents tonneaux, pour servir d'hôpital, & de petits bâtimens légers & bons voiliers, tels que le schut, ou le spreck, qui leur servent d'allege pour transporter les harengs en Hollande aussi-tôt qu'ils sont mis au sel.

185. LES pêcheurs Anglais qui font dans les ports le long de la Manche, y pêchent avec des bateaux à peu près ſemblables à ceux des Français; mais ils s'occupent beaucoup plus de la pêche qu'on appelle de Yarmouth : comme elle ſe pratique le long de leur côte, ils y emploient un nombre prodigieux de petits bâtimens de toutes ſortes de conſtructions; les uns qu'ils nomment *quaiches*, reſſemblent aſſez aux caravelles Françaiſes; d'autres aux quenouilles: ils les appellent *boot* ou *malbour*. Ils ont, ainſi que les Hollandais, de grands bateaux ou doubles chaloupes, de petits lieux, des ſmacks, des yachts, &c.

186. CEUX qui vont au nord, & c'eſt en petit nombre, ſe ſervent de ces derniers bâtimens, mais plus grands. Le yacht, outre ſa grande voile en baume, a une trinquette, & porte un petit hunier. Et comme ils interdifent aux étrangers une certaine étendue de pêche le long de leur côte qu'ils ſe réſervent, ils arment en guerre, pour ſe la conſerver, quelques bâtimens gardes-pêche; tel qu'une frégate ou un yacht.

187. Il convient que les pêcheurs ſoient inſtruits des ſaiſons où l'on ſe porte en tel ou tel parage pour faire la pêche du hareng, & aſſurément ces connoiſſances doivent précéder les détails où nous nous propoſons d'entrer ſur la façon de pêcher.

Des ſaiſons où l'on trouve les harengs en différens parages, & des variations qui arrivent dans la route de ces poiſſons.

188. DÈS le commencement du printems, les habitans du nord prennent beaucoup de harengs dans leurs parages: nous avons dit dans les conſidérations générales, qu'on va en juin & juillet chercher les harengs à la hauteur des Orcades, près des iſles de Schetland ou Hitland. Les pêcheurs s'établifſent en ſeptembre & octobre à l'entrée de la mer d'Allemagne & aux côtes du nord de l'Angleterre; ce qu'on appelle *la pêche d'Yarmouth*: & ayant fini cette pêche, ils ſuivent ce poiſſon dans la Manche en octobre, novembre & décembre; d'où il ſuit, en nous renfermant dans ce qui nous intéreſſe préſentement, que les harengs viennent du nord par les Orcades, & qu'après avoir paru aux côtes de Norwege, ils traversent les mers du nord pour ſe rendre au nord de l'Ecoſſe & de l'Angleterre; qu'ils entrent enſuite par le Pas de Calais dans la Manche, où la plus grande partie fraient, puis ils diſparaifſent, & pluſieurs croient qu'ils retournent au nord par les côtes de l'Irlande.

189. ON peut ſe rappeler que nous avons dit dans la ſection de la morue, qu'on pêche des harengs dans l'Amérique ſeptentrionale, où les pêcheurs de morue eſſaient d'en prendre pour amorcer leurs haims, &

ils en prennent dans la grande baie à mi-canal, en dérivant avec leurs bateaux capelaniers. Ayant observé que les harengs s'écartent du nord vers les mois d'avril ou de mai, les Hollandais allaient autrefois les chercher jusqu'aux environs de l'isle de Helygeland, & près les côtes de Norwege dans la mer du nord; mais y ayant fait plusieurs pêches médiocres, ils partent maintenant dans le mois de juin pour aller à leur rencontre depuis la hauteur de Hitland ou Schetland, jusqu'à Newcastle.

190. ON verra, lorsque nous parlerons des pêches dans le nord, que les Hollandais ne commencent jamais leur pêche plus tôt que le 23 juin, prétendant qu'ayant ce tems les harengs ne sont pas de bonne qualité; peut-être cette police a-t-elle eu pour objet de fixer un tems pour que tous les vaisseaux de cette nation, qui sont en grand nombre, pussent commencer ensemble leur pêche, & prévenir que quelques-uns, pour dévancer les autres, ne s'exposassent à périr: ils cessent dans le courant du mois d'août, tems où la plus grande partie des harengs quittent ces parages. Alors les pêcheurs vont s'établir au nord des côtes d'Angleterre depuis Yarmouth jusqu'à l'entrée de la Manche. (13)

191. AUTREFOIS les harengs étaient en si grande abondance à la côte opposée à l'Angleterre, que vers l'embouchure du Texel on en prenait jusqu'à cent laifs dans une seule marée; on a prétendu que, pour quelque cause que ce puisse être, ils avaient presque abandonné ces parages pendant un tems; cependant M. le Francq de Berkhey me marque que, bien loin que le hareng ait abandonné l'embouchure du Texel, au contraire il n'y a jamais été plus abondant qu'en 1773, & qu'il y en eut cette année une si grande quantité, qu'on en vendait deux cents pour un sol hollandais, même qu'on en donnait pour rien aux pauvres; cela ne me surprend point: il arrive souvent que le hareng abandonne pour quelques années une côte qu'il fréquentait, & qu'il y revient ensuite.

192. A quarante lieues au nord-nord-ouest de l'Ecosse, on pêche beaucoup de harengs dès les mois de juillet & août; mais la pêche sur les côtes d'Ecosse

(13) Les ordonnances faites en Hollande, relativement à la pêche du hareng, portent défense expresse de jeter le filet à la mer avant le 25 juin, jour de la Saint-Jean, parce qu'on s'est assuré que ce poisson n'a atteint qu'alors le degré de perfection nécessaire pour pouvoir être préparé & transporté avec succès. Les bateaux destinés pour cette pêche, quoiqu'armés de petits canons & de pierriers, ne peuvent sortir des ports de Hollande sans convoi & sans for-

mer un certain nombre en état de se défendre; tant cette nation est attentive à empêcher qu'on ne trouble ses pêcheurs dans leurs fonctions importantes & si lucratives. Elle ne prend pas moins de soins pour maintenir une bonne police parmi eux pendant la saison de la pêche, empêcher toute fraude & conserver par ce moyen la réputation qu'ont les harengs préparés par les Hollandais, de valoir beaucoup mieux que tous les autres.

& d'Angleterre, qu'on nomme de *Yarmouth*, se fait principalement depuis le mois de septembre jusqu'à la mi-octobre; le reste de l'année, on en prend beaucoup moins.

193. C'EST ordinairement vers la mi-octobre que ces poissons entrent dans la Manche; d'abord à Dunkerque, ensuite à Calais, & successivement dans les autres ports de la Manche jusqu'à l'embouchure de la Seine, où l'on en pêche jusqu'à la fin de l'année. Dès le 15 de septembre, on commence à voir des harengs en Bretagne depuis Saint-Gildas de Rhuis jusqu'à l'entrée de la Vilaine; mais quelquefois on n'en voit presque plus en octobre; ainsi cette pêche, qui ordinairement n'est point considérable, & qui dure peu de tems, précède celle de la Manche. On peut donc dire en général que les grandes pêches de harengs se font au nord, à Yarmouth, dans la Manche, & en Bretagne.

194. NOUS devons prévenir que, quoique ce que nous avons dit sur la route que suivent les harengs, ne soit qu'une ébauche de ce qu'on trouve dans l'ouvrage de M. Anderson, cependant les dates que nous avons assignées varient beaucoup; quelquefois les Hollandais en rencontrent une quantité prodigieuse en allant au-devant d'eux vers le nord, près les isles Orcades, de Schetland, les côtes de Jutland, &c. & d'autres fois ils n'en trouvent presque pas dans ces parages. On voit de même dans les nouvelles publiques, qu'on éprouve de pareilles variétés en Suede & en Danemarck.

195. NOUS avons déjà dit, qu'après en avoir trouvé un nombre prodigieux pendant long-tems à la côte opposée à celle d'Angleterre, vers l'embouchure du Texel, on a été plusieurs années à n'y en rencontrer que fort peu, & que depuis quelques années on y en prend beaucoup. On peut en dire autant des côtes d'Angleterre & d'Ecosse, où il s'en faut beaucoup qu'on fasse toutes les années des pêches également abondantes.

196. LA quantité de poisson qui entre dans la Manche varie aussi beaucoup: il n'est pas douteux qu'ils changent quelquefois de route; par exemple, un capitaine qui revenait à Dieppe avec un chargement de morue, en novembre 1773, a assuré M. le Testu, qu'à environ trente lieues au-dehors de la Manche, il s'était trouvé dans un prodigieux banc de hareng qui dirigeait sa route à l'ouest; il est probable que quelque circonstance avait détourné ce banc de s'engager dans la Manche.

197. UN sentiment assez répandu en Hollande, & qu'on trouve rapporté par plusieurs auteurs, est qu'il y a un hareng une fois plus gros que les autres, auquel on a donné la qualité de *roi des harengs*; c'est lui, dit-on, qui conduit les bancs, & il en est suivi, lorsqu'il change de route: les pêcheurs le respectent; & quand ils le prennent, ils le remettent à l'eau. On m'a assuré que ce prétendu roi était une truite; mais en admettant le fait, quelque peu vrai-

semblable qu'il paroisse, il resteroit à savoir pour quelle raison ce roi prend différentes routes; on a essayé d'en imaginer de plausibles; mais tous les systèmes qu'on a publiés, fournissent à peine des vraisemblances: il peut bien arriver que pour échapper à la poursuite des poissons voraces, ils se portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, & probablement il en est de même à peu près de ces poissons comme des oiseaux de passage, ou même des insectes, qui en certaines années, infectent une province, & les années suivantes une autre: une infinité de causes physiques peuvent influer sur ces événemens sans qu'on puisse assurer quelle en est la véritable. On voit, par exemple, que certains vents amènent aux côtes de France quantité de bécasses, de cailles ou d'alouettes, &c. Pourquoi n'en seroit-il pas de même des poissons, d'autant que dans la Manche on observe que, suivant les vents régnans, ils se portent sur les côtes d'Angleterre ou sur celles de France? mais il est à propos de faire appercevoir qu'une bonne ou mauvaise pêche peut dépendre de circonstances étrangères à la route que tiennent les poissons.

198. NOUS l'avons dit, en certaines années les harengs paroissent plus tôt que d'autres sur nos côtes; il doit en être de même aux autres parages; les pêcheurs qui n'en sont pas prévenus, peuvent se porter plus tôt ou plus tard au lieu de leur pêche, & y arriver, ou beaucoup avant que les poissons s'y rendent, ou lorsqu'ils sont passés; s'ils y arrivent à propos, c'est une espece de hasard. D'ailleurs on sait que, suivant différentes circonstances, les poissons se tiennent ou plus près de la surface de l'eau ou à différentes profondeurs. Les pêcheurs ne l'ignorent pas; mais comme ils n'ont sur cela que des idées générales, il doit arriver que fréquemment ils ne calent pas leurs filets à la profondeur qu'occupent les poissons, & à celle qui convient pour rencontrer les bancs.

199. JE vais indiquer en peu de mots différens endroits où l'on trouve des harengs.

200. ON fait des salaisons assez considérables auprès de Halbourg. Le sieur Isbrand, ambassadeur de Russie à la Chine, dit, qu'on prend beaucoup de harengs au-dessous de Kamtschatka. Suivant Pierre Kolbe, il y a une espece de hareng au cap de Bonne-Espérance. Zordrager, qui a traité de la pêche du Groenland, dit, que vers la Saint-Jean les baies & les bas-fonds du cap nord, sont tellement remplis de harengs, que d'un coup de lance on peut en percer plusieurs. Les harengs qu'on prend du côté de Lubec, sont réputés les meilleurs de la mer Baltique: vers l'équinoxe du printemps, on prend beaucoup de harengs sur les côtes de Sleswick & du Holstein; ils ne réussissent pas à les saler; c'est pourquoi ils les fument pour la plus grande partie; alors ils sont estimés. On peut en dire autant de ceux de Mecklenbourg, de ceux de Sleswick, de Stralzund, de Rostock, de Wismar, de Lubec. On

en

en trouve encore sur les côtes de Prusse & de Dantzick. En février, mars & avril, le hareng paraît sur les côtes de nord-Hollande; on juge qu'alors ils retournent dans le nord: ils ne sont pas si gras que ceux qu'on prend au sud d'Hollande, & pour cette raison ils se conservent mieux: on en transporte beaucoup à Hambourg, d'où ils passent en Allemagne.

201. NOUS avons dit que, probablement le vrai hareng, n'était pas un poisson de la Méditerranée (*); mais une chose assez singulière, c'est que des voyageurs disent, que dans les mois de décembre, janvier & février, on prend des harengs auprès du Caire en Egypte, & qu'on n'en voit point à Damiette: il reste à favoir, si ce sont de vrais harengs ou des poissons qui leur ressemblent. (14)

202. NOUS nous proposons d'entrer dans des détails sur les pêches qui se font en plusieurs des endroits que nous venons d'indiquer; ce qui formera autant d'articles particuliers; mais il convient de dire d'abord quelque chose de plusieurs petites pêches accidentelles, peu importantes à la vérité, qui se pratiquent en beaucoup d'endroits.

Des petites pêcheries où l'on prend des harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme accidentelles.

203. ON prend des harengs dans les étentes, les parcs, & autres filets qu'on tend à la basse-eau; à l'égard des parcs fermés, comme il n'est question que d'arrêter les harengs, il suffit que les mailles soient assez petites pour qu'ils ne puissent passer au travers, puisque sitôt qu'ils sont arrêtés, ne pouvant sortir du parc, on les prend à la basse-mer, dans son enceinte, avec des trubles ou d'autres petits filets: il n'en est pas de même des filets tendus au bord de la mer ou sur des piquets, comme nous l'avons représenté première partie, seconde section, ou qu'on tend sans piquets, en garnissant de liege la tête des filets, & enfonçant le pied dans le sable, comme on l'a dit dans la même partie de cet ouvrage. Lorsque la marée monte, les flottés de liege font que le filet s'éleve verticalement, & se présente aux poissons qui veulent gagner la côte ou retourner à la mer avec la marée; pour cette raison, on leur donne différentes directions, afin qu'ils se présentent à la route que suivent les poissons,

(*) On m'avait dit qu'on y pêchait un petit hareng nommé *harengade*; mais d'après les perquisitions que j'ai faites, on donne ce nom à des salines qu'on y apporte, & le petit poisson qu'on y prend pour un petit hareng, se nomme *arrache*; j'en parlerai dans la suite.

(14) Voyez la *Description de l'Egypte*, par Maillet, tome II. Cet auteur dit qu'on n'en prend point à Rosette, & fort peu à Damiette, par où cependant ces poissons doivent passer pour arriver au Caire, où s'en fait la pêche.

& on ne donne que 4 à 5 pieds de chute à ces filets, pour que le courant ne les emporte pas; enfin en quelques endroits, on contourne différemment ces filets, ou on en forme des bas-parcs; car dans les saisons où les harengs se portent à la côte, on en trouve dans tous les parcs que nous avons représentés en grand nombre dans la première partie, seconde section, particulièrement ceux qu'on nomme à *queue de verveux*. On en prend aussi dans des guideaux, tendus sur de hauts étaliers; mais pour les parcs ouverts, ainsi que pour les étentes simples, il faut que les harengs se broquent ou se maillent comme dans les manets; ainsi les mailles doivent être proportionnées à leur grosseur, pour qu'ils puissent entrer la tête dans les mailles, & que le corps ne pouvant les traverser, ils soient arrêtés par les ouies.

204. Nous entrerons à ce sujet dans les détails lorsque nous parlerons des grandes pêches qu'on fait à la mer, quoique nous ayons assez amplement parlé des manets à la première partie, seconde section; cependant, comme nous l'avons dit, ces pêcheries ne sont pas expressément établies pour prendre des harengs; à la vérité il s'y en prend quelquefois une prodigieuse quantité, lorsque des bancs considérables donnent à la côte; mais avec eux on prend de beaucoup d'autres espèces de poissons, & comme nous avons parlé ailleurs fort amplement de ces différentes pêcheries, qui ne sont point expressément établies pour prendre du hareng, nous avons jugé qu'il suffisait de rappeler ici ce que nous avons détaillé ailleurs; mais nous ne devons pas nous dispenser de parler d'une façon de pêcher qui se fait près des côtes, & qui ne sert qu'à prendre des harengs & des maquereaux: le filet qui est très-délié se nomme *marseique* à Fescamp, *flameque* à Saint-Valery, & on lui donne d'autres noms dans différens ports: on va voir que c'est une espèce de folle à petites mailles.

D'une petite pêche de harengs qu'on fait à la côte avec le filet, nommé marseique ou flameque.

205. LA pêche qu'on nomme *marseique* à Fescamp, parce que, dit-on, on la pratique dans le mois de mars, saison où les harengs sont souvent abondans à cette côte, se fait près de terre, à des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau avec un filet lesté & flotté, dont les mailles ont 11 à 12 lignes d'ouverture en carré, quand on se propose de prendre des harengs pleins, & 10 à 11 quand il s'agit de prendre des harengs gais, ce qui est très-ordinaire en cette saison: cette tiffure est ordinairement formée de 12 à 15 pièces de filet; on la tend sédentaire, & par fond, comme on le voit *pl. III*, *fig. 8*; pour cela chaque bout du filet est retenu par une ancre A & B: la po-

ſition des ancrs ſe connaît par des bouées C & D , amarrées aux ancrs. Il faut que le terrain ſoit ſolide , comme pour les folles : on laiſſe ce filet au fond de l'eau pendant quelques jours , enſuite on va avec un bateau E , le relever & prendre le poiſſon qui ſ'y eſt maillé : on trouve avec les harengs quelques petits maquereaux , qu'on nomme *roublots* , & à Paris *ſanſonnets* ; mais on ne prend avec ce filet que ces deux eſpeces de poiſſons. Cette petite pêche dure pendant les mois de janvier , février , mars & avril , ſaiſon où les harengs gais ſont aſſez abondans à cette côte.

206. ON tend quelquefois ces filets à la baſſe - eau ; pour lors on forme des eſpeces de cibaudieres : nous en avons représenté premiere partie , ſeconde ſection ; en ce cas il eſt défendu d'enſabler le filet , & les poiſſons ſe maillent ; mais , comme nous l'avons dit , ce ſont là de petites pêches accidentelles : nous allons donc parler des pêches qui ſe font dans la Manche , expreſſément pour prendre des harengs.

A R T I C L E IV.

De la pêche du hareng dans la Manche.

207. ON fera peut-être ſurpris que j'entame ce que j'ai à dire ſur les pêches particulieres des harengs , par celle de la Manche , qui ſe pratique la derniere ; mais cette pêche étant plus à ma portée , je me trouve en état d'en traiter fort en détail , ce qui me fournira le moyen de parler plus brièvement des autres ſans rien omettre de ce qui ſera intéreſſant. Nous l'avons déjà dit , la pêche de la Manche s'étend depuis le Pas de Calais juſqu'à l'embouchure de la Seine ; ainſi elle ſe fait par les pêcheurs de Boulogne , de Cayeux , du Tréport , du Bourg-d'Ault , de Dieppe , &c. à quoi il faut ajouter ceux des ports d'Angleterre qui bordent la Manche : elle dure depuis la mi - octobre juſqu'à la fin de décembre. Les pêcheurs de cette côte l'appellent *leur petit métier* , pour la diſtinguer des pêches que quelques-uns vont faire à Yarmouth , & d'autres au nord , qu'ils nomment *leur grand métier*.

208. LE hareng de la Manche eſt communément moins gros & moins gras que celui du nord , même que celui de Yarmouth ; ce qu'on attribue , à ce qu'étant dans une eau fort agitée , qui aboutit dans la mer d'Allemagne ; les harengs fatiguent beaucoup pour s'emboucher dans la Manche ; on peut ajouter , qu'approchant de la ſaiſon de la fraie , ils perdent de leur graiſſe ; néanmoins cette pêche eſt précieuiſe pour la France , non-ſeulement parce qu'elle fournit de bons harengs frais à pluſieurs provinces , mais encore parce que les harengs de la Manche étant pris en bonne ſaiſon lorsqu'ils ſont pleins , étant préparés avec ſoin , ſont de bonnes ſalaiſons ; alors quelques-uns pré-

tendent que leur chair a plus de goût que ceux du nord ; qu'étant moins gras , ils en font plus aisés à conserver , & que leur chair reste plus blanche : je dis expressément qu'il faut que ces harengs soient pris en bonne saison , parce que comme beaucoup de ces poissons fraient dans la Manche , on en prend à la fin de la saison qui sont gais , même bouffards & de mauvaise qualité ; c'est pour prévenir cet inconvénient , & astreindre les pêcheurs à ne prendre que de bon poisson , que le conseil avait rendu plusieurs arrêts en forme de réglemens , qui fixaient le tems où l'on doit cesser la pêche. Nous avons promis d'en parler expressément ; c'est ce que nous allons faire dans le paragraphe suivant.

Sur les défenses qui ont été faites de continuer la pêche du hareng dans la Manche après le dernier décembre.

209. IL est certain que deux choses contribuent à faire prospérer une branche de commerce ; l'une consiste à mériter la confiance des acquéreurs , en apportant la plus grande attention à ce que la marchandise soit bien conditionnée , & sur-tout à observer une grande fidélité dans les envois qu'on en fait ; l'autre est de s'attirer la préférence , en faisant en sorte que ces marchandises soient à un prix modique : c'est dans cette vue que les Hollandais s'étant aperçus que les harengs pris entre les rochers d'Irlande , de Hitland & de Norwege , n'étaient pas d'une bonne qualité , ont défendu à leurs vaisseaux de pêcher en ces endroits , sous la peine d'une amende de 300 florins. C'est dans cette vue , & pour conserver la réputation de leurs salines , qu'ils ont fait des réglemens qui pourvoient à tout ce qui pourrait rendre leurs salines défectueuses. D'un autre côté pour que le haut prix n'éloignât pas les acquéreurs , non-seulement ils évitent de charger d'impôts leurs salines , mais même ils donnent des encouragemens à ceux qui les font avec succès. Et on verra dans la suite qu'en France , pour mettre les marchands saiseurs en état de vendre leur poisson à peu près au même prix que les Hollandais , on leur délivre le sel à un prix modique , même quand les salaisons se font dans des provinces où la gabelle est établie. D'un autre côté , c'est pour procurer une bonne réputation aux salaisons qui se font dans les ports de la Manche , qu'il a été fait des réglemens sur celles des harengs , ainsi que sur leur paquage , & qu'on a fixé les saisons où l'on doit cesser d'en faire la pêche. Nous rapporterons ailleurs ce qui regarde la préparation des harengs , le vrai lieu d'en parler étant lorsque nous traiterons des salaisons de ce poisson. Nous nous bornons présentement à rapporter ce qui regarde le tems d'en cesser la pêche.

210. LES harengs , comme nous l'avons dit , passent du nord de l'Angleterre dans la Manche ; on ne peut pas disconvenir qu'ils n'y soient plus mai

gres qu'ils n'étaient au nord, & même à la côte que l'on nomme d'*Yarmouth*; néanmoins ils sont encore très-bons, soit à manger frais, soit à saler: ils ont beaucoup de goût; car, nous l'avons déjà dit, les harengs fort gras ne sont pas les plus propres à faire de bonnes salaisons. La pêche de ce poisson a donc toujours été permise depuis la saison où ils entrent dans la Manche, jusqu'à la fin de décembre; passé ce tems, elle a été défendue par plusieurs arrêts du conseil. Nous allons exposer les raisons qui ont donné lieu à cette prohibition.

211. IL est certain que beaucoup de harengs fraient dans la Manche, & principalement vers l'embouchure de la Seine, à la fin de la harengaison; ils perdent alors beaucoup de leur qualité, sur-tout pour les salaisons. Je spécifie pour les salaisons, parce que dans cette saison on en prend de gais, qui, n'étant point bouffards, sont assez bons à manger frais; mais quand ils n'ont pas eu le tems de se remettre de la maladie du frai, leur chair se dessèche dans le sel, & devient ce qu'on appelle *cornée*, ce qui n'arrive qu'à la fin de la harengaison, où presque tous ont nouvellement jeté leur frai; au lieu que dans les mois d'octobre & de novembre, beaucoup sont pleins & très-bons à être consommés frais ou salés. Ce que nous disons doit être pris pour ce qui arrive ordinairement; car il y a des années tardives où l'abondance des harengs gais n'arrive qu'en janvier, ou même février. Connaissant l'infériorité des salaisons faites avec des harengs gais par comparaison aux pleins, il a été défendu, par un arrêt du 24 mars 1687, de continuer cette pêche passé le mois de décembre, ni d'en acheter des vaisseaux étrangers; & en confirmation de cette défense, est intervenu un arrêt du conseil, le 21 janvier 1759, dans lequel on a ajouté la défense d'en exposer dans les marchés; ce qui a encore été confirmé par plusieurs réglemens de police.

212. LES motifs de ces différens arrêts & de ces réglemens de police, étaient que les salaisons faites dans ces saisons étaient mauvaises, & jetaient un discrédit sur toutes les salaisons de la Manche; que ces salaisons étaient mal-saines, & occasionnaient des maladies; enfin qu'elles étaient destructives de cette espèce de poisson.

213. ON fit des représentations, & les pêcheurs de différens ports mirent en avant que les harengs ne frayaient pas sur les côtes de Normandie, prétendant qu'on n'y prenait point de harengs nouvellement éclos. Mais nous avons la preuve de la fausseté de cette allégation: d'abord on en trouve de très-petits dans les parcs; ensuite, & vers le mois de mars, on en prend qui ont 3 à 4 pouces de longueur, & beaucoup de différentes grandeurs confondus avec la menuise; c'est ce qu'on nomme *frein de hareng*; & peut-on douter que les harengs fraient dans ces parages, quand on fait attention que quand ils entrent dans la Manche, ils sont presque tous pleins, & qu'en en sortant la plu-

part font vuides ? ils se font donc déchargés de leurs œufs dans la Manche ; ils y ont donc frayé. On ajoutait que les Irlandais n'interdisent point cette pêche à leur côte, où les harengs gais font en grande quantité ; mais si les Irlandais ont tort de permettre cette pêche, il ne s'enfuit pas qu'il faille les imiter en France.

214. D'UN autre côté, les marchands faleurs, qui sollicitaient la prohibition de la pêche après le mois de décembre, peut-être plus tôt par intérêt pour vendre leur poisson plus cher, que pour l'avantage du commerce, qui leur servait de prétexte : ces marchands disaient que les harengs gais faisaient une nourriture mal saine, & qu'elle occasionnait des maladies. On peut bien leur accorder que cette nourriture n'est pas agréable, que la chair de ces poissons maigres est remplie d'arêtes ; mais ils ne sont pas mieux fondés à dire qu'elle est mal-saine, que le seraient les boulangers de pain mollet, s'ils demandaient qu'on défendit le pain bis-blanc comme capable de causer des maladies.

215. ILS ajoutaient qu'en permettant cette pêche après le 1 janvier, on faisait beaucoup de tort à la multiplication du hareng. Cette raison est encore purement illusoire, non-seulement parce que la quantité de poisson que peuvent prendre les pêcheurs, n'est presque rien en comparaison de l'immense quantité qu'en détruisent une multitude de poissons qui s'en nourrissent ; mais encore parce que si l'on avait en vue la multiplication de l'espece, il serait beaucoup plus convenable d'interdire la pêche du poisson plein, puisqu'en le prenant on détruit une nombreuse postérité au moment qu'il est prêt de la produire, ce qui n'arrive pas quand on prend des poissons gais, puisque leur ponte est faite.

216. UNE raison d'interdire cette pêche, qui paraît mieux fondée, & avoir déterminé les juges, est que les salaisons qu'on fait avec les poissons gais, étant incontestablement moins bonnes que celles qu'on fait avec des poissons pleins, il y a à craindre que ces mauvaises salaisons ne jettent un discrédit sur les bonnes, & généralement sur toutes les salaisons de la Manche, d'autant que la pêche de ces harengs gais étant très-abondante, il y aurait au moins à craindre qu'on n'en mêlât avec les bons harengs, ce qui serait très-contraire à la fidélité qui doit régner dans le commerce, & qu'il est important de maintenir autant qu'il est possible.

217. ON ajoute que la pêche de ces harengs gais étant très-abondante, on est en état de les vendre à bas prix, ce qui pourrait dégoûter les pêcheurs d'aller chercher de bons poissons au nord ou à Yarmouth ; cela serait assurément fâcheux ; mais d'un autre côté par l'interdiction de la pêche du hareng gai, on prive les pauvres gens qui ne sont pas difficiles sur la délicatesse des mets, d'avoir à bas prix des poissons qui leur seraient fort utiles. Peut-être ne serait-il

pas impossible de concilier ces deux objets, & de parvenir à procurer aux pauvres gens les secours qu'ils peuvent retirer de cette pêche, sans faire tort à la réputation des salaisons de la Manche; je le ferai appercevoir après avoir rapporté une restriction qu'on a faite à l'ordonnance.

218. DANS des cas particuliers, comme dans les tems de guerre, ou lorsque les premières pêches se sont trouvées très-mauvaises, on a permis, seulement pour une année, la pêche du hareng jusqu'à la fin du mois de mars, ce qui paraît, entr'autres, par un arrêt du conseil, rendu le 17 décembre 1695; mais il n'est pas question ici de ces dérogations à l'ordonnance, limitées à un tems, & qui ont été fort rares.

219. LES pêcheurs de Dieppe, après être convenus que les harengs perdaient beaucoup de leur qualité vers la fin de décembre, ne réclamèrent point contre l'exécution de l'ordonnance; mais ils représentèrent que le hareng leur étant absolument nécessaire pour amorcer leurs haims, ils demandaient qu'on leur accordât la liberté de faire, pour cet usage, une petite pêche de harengs, qu'ils réduisirent à deux petits bateaux, qui iraient alternativement à la mer, se soumettant à toutes les conditions qu'on voudrait leur imposer, pour les obliger de n'en pas faire d'autres usages que d'amorcer leurs haims. Ils se soumirent donc à couper la tête & la queue de leur hareng dans leurs bateaux, même avant de les décharger, & à toutes les punitions qu'on voudrait leur imposer s'ils vendaient des harengs qui n'eussent pas été ainsi mutilés.

220. LES marchands saleurs n'envisageant que leur profit, disaient qu'il ne serait pas possible de faire observer cette police, les bateaux pêcheurs revenant de nuit comme de jour, & leur étant loisible d'aborder le long de la côte où il leur plait. Cela est vrai; mais s'il est question d'une vente frauduleuse, sûrement elle se fera beaucoup plus, lorsque la défense de faire la pêche sera générale, que quand on obligera les pêcheurs à mutiler leur poisson. Effectivement la privation entière de l'appât le plus utile aux pêcheurs aux haims, doit les engager plus fortement à faire la fraude, que quand on les met en état de profiter de cet appât, les assujettissant à certaines conditions; & il me semble qu'en obligeant les pêcheurs qui feraient leur métier après le dernier décembre, à couper la tête de leur poisson, il en résulterait plusieurs avantages; 1. quoique les pêcheurs fussent obligés de donner ces poissons mutilés à meilleur marché que les autres, ils retireraient un petit profit de leurs travaux; 2. les pêcheurs aux haims seraient fournis des appâts qui leur sont nécessaires; 3. les pauvres gens seraient usage de ces poissons qui leur seraient d'un grand secours, & tout cela sans jeter aucun discrédit sur les salaisons faites en bonne saison, puisque les acquéreurs de harengs frais ou salés, seraient prévenus que les harengs qui n'auraient point de tête, seraient d'une qualité inférieure à ceux qui seraient entiers; & si dans les barrils qu'on envoie, il se

trouvait des harengs sans tête mêlés avec les autres, les acquéreurs auraient un recours très-légitime contre les vendeurs, dont la mauvaise foi serait manifestement établie.

221. LE conseil ayant apperçu combien il était avantageux de protéger la pêche aux haims pour avoir du poisson frais, se détermina à accorder aux Dieppois ce qu'ils demandoient; & la même faveur rejaillit sur plusieurs autres ports, en la proportionnant néanmoins à l'étendue de leurs pêches, notamment à ceux d'Yport, en 1730. Quelques-uns ont prétendu que les poissons à qui on avait coupé la tête, perdaient tout leur suc, & n'étaient plus bons pour amorcer les haims. Mais on verra dans l'article de la saison que c'est à tort, puisqu'on prive avec grand soin de leur sang les harengs qu'on prépare pour amorcer, & qu'on nomme à *la haque*.

222. CES réglemens ont été assez exactement observés dans plusieurs ports, particulièrement ceux de Flandre & de Picardie, parce qu'ils jouissent de la pêche du hareng avant les pêcheurs de la côte de Normandie; mais la pêche des harengs hors de saison, qu'on appelle de *relouage*, parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les matelots; cette pêche, dis-je, fut continuée frauduleusement dans plusieurs petits ports, particulièrement vers l'embouchure de la Seine, jusqu'en 1768, que le parlement de Paris, regardant le hareng frais comme un secours pour cette capitale, permit l'exposition & la vente du hareng dans les marchés de son ressort, depuis le premier septembre jusqu'au commencement du carême; il s'en est suivi que la pêche & la vente du hareng s'est faite en toute liberté pendant tout le cours de cette saison. Il est vrai qu'ils ne peuvent guere faire cette pêche qu'avec des bateaux de trois ou quatre tonneaux au plus, & avec des filets très-déliés, parce que le hareng qui fraie est si près de terre, que des bateaux plus grands courraient risque de s'endommager; cependant il y a de grands bateaux qui achètent du hareng des autres pour en transporter en Picardie, & même jusqu'à Calais, où ils le vendent avec assez de profit.

223. AVANT cette permission générale, les Polletais envoyaient des bateaux au-delà de l'embouchure de la Seine jusqu'en février, acheter les harengs dont ils avaient besoin pour amorcer leurs haims; ou bien ils en achetaient des Anglais vers l'endroit qu'on nomme *la pointe du Perlé*, où les pêcheurs disent que la qualité des harengs devient meilleure à mesure qu'on avance dans la saison, apparemment parce qu'ils se rétablissent de la maladie que leur a occasionné le frai. Nous avons parlé dans l'article III, de la forme des bateaux qu'on emploie dans la Manche pour la pêche du hareng; mais comme nous n'avons rien dit de l'emménagement de ces bateaux, nous allons en rapporter quelque chose dans le paragraphe suivant.

Détail

Détail de l'emmenagement d'un bateau pêcheur de la Manche.

224. JE me suis assez étendu sur la forme des bateaux pêcheurs de harengs, tant dedans que hors la Manche, pour qu'on en ait une idée exacte; mais comme je n'ai rien dit de leur emmenagement, il est utile de faire connaître ce point important, pour qu'on puisse comprendre ce que nous aurons à dire sur cette pêche. Il est vrai qu'il y a dans ces emmenagemens beaucoup de variétés, tant à cause de la différente grandeur de ces bâtimens, que parce que chaque maître fait ajuster le sien à sa fantaisie. Il ne nous est donc pas possible d'épuiser cette matière; & je me trouve réduit, pour en donner une idée; à prendre pour exemple un petit bateau pêcheur de la Manche, d'environ 30 pieds de longueur. J'aurai occasion dans la suite, de dire quelque chose de ceux qui sont plus grands.

225. NOUS supposons donc que le bateau pêcheur, *pl. III, fig. 2*, ait à peu près 30 pieds de longueur AB, 10 à 11 de largeur CD, au maître bau, 6 à 7 pieds de creux, que le tirant d'eau de ce bateau ayant son lest, ses appareils, son équipage & ses filets, soit à l'avant d'environ 4 pieds & demi, & de 5 pieds à l'arrière; que les parties de l'avant EG, & celles de l'arrière HI, soient pontées à demeure, mais qu'à la partie EH, il n'y ait qu'un faux-pont ou un pont volant, qu'il faut ôter quand on veut mettre les filets à la mer. Il y a en K une soute où couche le maître, avec une écoutille pour y descendre. On voit en L le cabestan, en M la pompe, en N une grande soute où l'on met les filets; les pêcheurs de haute-Normandie l'appellent *mattoie*; O, est une autre petite soute pour mettre l'excédent des filets: les pêcheurs la nomment *ochede*. Q, est une grande soute que les pêcheurs nomment le *grand rang*: elle est destinée à recevoir le poisson; car à mesure qu'on le démaille, on le jette dans cette soute par des ouvertures *a*, qui sont une à bas-bord, & l'autre à tribord; au milieu est une grande écoutille *q*. Il y a encore en R, une grande soute, que les pêcheurs nomment le *rang d'avant*: on y met les cordages, & c'est où couche l'équipage. S, est le mât d'avant, dont le pied repose sur le pont; ces bateaux ont, comme on le voit, deux mâts: le grand P, qui est à peu près au milieu, a 44 pieds de longueur; celui de misaine S, qui est placé tout près de l'étrave, est de 28 pieds: leurs voiles sont en langue; la longueur de la grande vergue est de 20 pieds, celle du mât d'avant de 17: outre cela dans les beaux tems ils montent un petit mât de hune de 10 à 11 pieds: bien entendu que ces mâts & voiles ont leurs manœuvres, haubans, étais, driffes, bras, boulines, balancines, &c.

226. Les Dieppois, avec leurs bateaux bâtards ou crevelles, qui ne sortent pas ordinairement de la Manche, font dans les saisons où il n'y a pas de ha-

rengs, d'autres pêches; ces crevelles sont mâtées comme les grands drogueurs; elles ont 36 à 40 pieds de longueur totale, à peu près 13 pieds de bau, 5 à 6 pieds de créux: elles sont pontées fort bas, & pour cela elles ne peuvent porter que 30 tonneaux.

227. QUAND les pêcheurs sont rendus au lieu de la pêche, ils amènent leurs mâts, & levent un faux pont, qui forme au milieu un coffre où sont rassemblés leurs filets; ils mettent leur poisson sur le pont dans des parquets, qu'ils peuvent ôter aisément & promptement quand la mer devient très-agitée.

228. COMME j'avais quelqu'incertitude sur les bateaux dieppois dont je viens de parler, particulièrement sur ce qui regarde les parquets, je priai M. le Testu qui les connaît parfaitement, de m'en rafraîchir l'idée. Voici ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce sujet.

229. LES bateaux de Dieppe & du Poët ont, comme ceux dont vous avez parlé, une soute dans la cale, pour y déposer le hareng de leur pêche; & en outre sur le pont, des parquets qu'ils nomment *jardinets*. Ces jardinets sont placés au pied & un peu en avant du grand mât; ils sont faits de planches qui s'assemblent les unes avec les autres à coulisse, & s'étendent dans toute la largeur du bateau. On peut les ôter aisément & en peu de tems, & de même les remettre en place.

230. AU fond du bateau, à la partie qui est au-dessous des jardinets, est, sous le tillac, une soute que les pêcheurs nomment *mattote*, qui est également distribuée en parquets; on y met le poisson quand on craint que l'agitation de la mer ne fasse tomber le poisson de dessus le tillac à la mer, ou quand la pêche étant très-abondante, tout le poisson ne peut pas tenir sur le tillac; en ce cas, quand on relève le filet, on fait tomber le poisson dans la mattote par deux ouvertures, une bas-bord, & l'autre sribord, qui sont pratiquées dans les jardinets. En secouant les filets, les poissons tombent dans les jardinets, & coulent dans la mattote à la volonté des pêcheurs; car s'ils veulent les laisser sur le tillac, où ils se conservent mieux, ils ferment les ouvertures qui répondent à la mattote.

231. DANS les bateaux de moyenne grandeur, qui sont de 40 à 45 tonneaux; les parquets du tillac peuvent contenir 5 à 6 lasts de harengs, & ceux de la mattote environ dix. Lorsque la pêche se fait près de la côte, les bateaux, sur-tout les petits, qui n'ont pas assez d'emplacement pour aller à la mer, apportent leur poisson dans le port quand ils en ont 5 à 6 lasts, le jour qui suit la nuit de la pêche ou le jour suivant.

232. OUTRE les appareils dont nous venons de parler, il faut être pourvu de divers ustensiles nécessaires pour la pêche: nous allons en donner le détail.

Des uſtenſiles néceſſaires pour mettre le bateau en état de tenir la mer, & qui ſont fournis par le propriétaire du bateau, comme faiſant partie de ſon grément.

233. ON donne pour chaque bateau huit avirons d'une longueur proportionnée à la largeur du bateau, comme 24 pieds pour celui que nous prenons pour exemple. Il eſt bon d'avoir pluſieurs lanets C, D, *pl. III, fig. 3*; on fait qu'ils ſont faits d'une poche de filet montée ſur un cercle qui eſt ordinairement ovale: on voit au milieu une traverſe qui reçoit le bout d'une perche D, qui forme le manche, qu'on alonge quand il le faut avec pluſieurs perches ajuſtées les unes aux autres, comme on le voit en K K; ces lanets ſervent, principalement quand on tire à bord les filets, à recevoir les harengs qui, n'étant pas bien maillés, tomberaient à la mer.

234. IL eſt prudent de ſ'approviſionner d'un grapin E; c'eſt un instrument de fer plus ou moins grand, terminé à un de ſes bouts par quatre crochets, & qui a à ſon autre bout un organeau où l'on frappe la corde néceſſaire pour le tirer à bord: ſon uſage eſt de pêcher à la mer un bout de filet ou de cordage qui ſe ferait ſéparé de la tiffure. On voit à la premiere partie, premiere ſection, un pareil instrument & une chaîne armée de crochets de fer, qui ſert au même uſage.

235. ON embarque ſur chaque bateau deux ancres, une qui peſe environ 160 livres, & une autre 130, avec deux cables P, H, qui ont chacun 60 braſſes de longueur, & 5 pouces de circonférence. Quelquefois en outre on prend une ancre pareille à celle qui eſt décrite premiere partie, premiere ſection, elle n'a point de pattes, mais ſeulement des pointes: on la nomme à *pic*, parce qu'on compare les pointes aux pioches pointues que les carriers appellent *pics*. On s'en fert ſur les fonds de roche, parce que les pointes ſe dégagent mieux des délités de rochers que les pattes des ancres ordinaires.

236. LE propriétaire du bateau doit le fournir garni de ſes mâts, vergues, voiles, des manœuvres qui en dépendent, & de tous les uſtenſiles dont nous venons de parler, en un mot tout ce qui eſt néceſſaire pour la navigation; & de plus il ſupporte les petites avaries. Mais les intéreſſés fourniffent en commun tout ce qui eſt néceſſaire pour la pêche, les filets, les cordages qui en dépendent, & les barrils, comme nous allons le détailler dans le paragraphe ſuivant.

Des uſtenſiles de pêche, que fourniffent en commun les intéreſſés à la pêche.

237. LES filets ſont un article des plus importants des uſtenſiles de pêche

qui se fournissent en commun ; les bateaux en embarquent de plus ou moins étendus , suivant leur grandeur & la force de leur équipage. Je vais , sans m'attacher à ces circonstances , donner une idée de ces filets & de leur grément. Ce sont des manets, qu'on nomme , en quelques endroits de la Manche, *warnettes* ou *marfaiques* : on en voit un représenté *pl. III, fig. 4*. Ils sont formés de plusieurs pièces K, K, qu'on coud les unes au bout des autres en KD, KD, pour former la tiffure entière. Ce filet étant quelquefois exposé à porter sur le fond , s'use plus par le pied que par le haut , ce qui oblige de couper & de refaire à neuf cette partie. Pour remédier à cet inconvénient , il y en a qui font la hauteur du filet de quatre lez F, G, H, I, qu'on coud les uns au-dessus des autres pour faire la chute du filet. Si la hauteur de la tiffure doit être de 200 mailles , la largeur de chaque lez est de 50 ; moyennant cela quand le lez I est endommagé , on l'ôte , & on met un lez neuf à la tête du filet , à la place du lez F , qui prend la place du lez G , qui descend en H , & ce lez H prend la place du lez I , qu'on supprime , ce qui fait durer la tiffure beaucoup plus long-tems qu'elle ne ferait si elle était d'un seul lez. Ce filet qui est fait d'un fil fort , & dont les mailles O , *fig. 3* , n'ont qu'environ un pouce d'ouverture en carré , est , quand il est mouillé , assez pesant pour descendre perpendiculairement dans l'eau ; & comme le hareng se maille d'autant mieux que le filet est tendu moins roide , on ne met point de lest au pied , on ne le borde pas même d'une corde , comme on le fait à plusieurs filets qu'on ne leste point ; je crois cependant qu'il serait bon de le border par le pied d'une ralingue menue pour le soutenir & l'empêcher de déchirer lorsqu'on le tire de l'eau , sur-tout quand il est très-chargé de poisson. On voit en KD, KD, les coutures qui joignent , les unes avec les autres , les pièces qui forment la tiffure.

238. LA tête ED de chaque pièce , est bordée par une ralingue qui n'a que 5 lignes de grosseur : on la nomme *fincelle* , à ce que je crois , par corruption de *ficelle* ; on l'attache de 7 en 7 mailles au bord du filet , par des ganfes menues , qu'on nomme *ainettes* , & ces bouts de fincelles sont joints les uns aux autres , ainsi que le bout des cordes *gi* ou *fi* , par des roitures ; de sorte que toute la longueur de la tiffure est bordée par une fincelle , qu'on peut regarder comme étant d'une seule pièce ; on la voit depuis D jusqu'en E. Mais pour monter une pièce de filet , qu'on suppose avoir 15 à 18 brasses de longueur de D en E , ou de K en K , on ne donne que 9 à 10 brasses de longueur à la fincelle , pour que le filet étant un peu plissé sur la fincelle , il ne soit pas tendu , & qu'il flotte en quelque façon , ce qui fait que le poisson se maille mieux.

239. LA fincelle ne sert pas seulement à fortifier la tête du filet ; elle est de plus destinée à porter les flottes de liege qu'on voit depuis D jusqu'en E ,

fig. 4 ; ainsi on attache sur la fincelle des morceaux de liege qui ont environ 2 pouces en carré : ils sont pour cela percés d'un trou dans lequel on passe une ganse qui sert à les lier à la fincelle ; mais ces flottés ne seraient pas suffisantes pour empêcher la tiffure d'aller au fond de l'eau, sur-tout quand elle est chargée de poisson ; il faut y joindre d'autres corps flottans capables de la soutenir, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite.

240. A chaque endroit où deux fincelles sont liées l'une à l'autre, ou au bout de chaque piece du filet, est, comme je l'ai dit, un bout de cordage *gi*, qui a un pouce & demi de circonférence, & 2, 3 à 4 brasses de longueur : on le nomme *bassouin* ; il est terminé au bout opposé au filet, par une boucle, dans laquelle passe une hauffiere *fg*, *gf*, de 3 pouces de circonférence, qu'on nomme, en quelques endroits, *halin* ; il est formé de plusieurs pieces d'hauffieres épiées bout à bout, & les épiures sont recouvertes par des révolutions de fil de carrette ; car le halin ayant à supporter de grands efforts, il est important que les pieces ne se séparent pas : on frappe encore sur le halin de distance en distance, comme de trois en trois pieces de filet, d'autres cordages *h*, *h*, d'un pouce & demi de circonférence, & de 4 ou 5 brasses de longueur ; on les nomme *bandingues*. Un de leurs bouts *h* est donc frappé sur le halin, & l'autre est amarré à un barril à poche B, qui, étant vuide, flotte sur l'eau, & soutient le halin & la tiffure à une profondeur convenable dans l'eau ; car si l'on veut qu'elle y entre beaucoup, on allonge les bassouins & les bandingues ; & si l'on veut qu'elle soit près de la superficie, on accourcit ces mêmes cordages. On voit en B, *fig. 3*, un de ces barrils, où l'on a ménagé à une des douves de long, un bloc de bois qu'on perce d'un trou, dans lequel passe le bout de la bandingue *h*, & ces barrils ont environ 11 pouces de diamètre au jable, 12 pouces au bouge ; & 15 pouces de hauteur. A une des extrémités du halin *ff*, & à quelques brasses du filet, on amarre un barril conique A, *fig. 3* & 4, qu'on nomme *de bout* ; il sert de bouée & de signal pour reconnaître la situation du filet. Nous avons représenté en A, *fig. 3*, un de ces barrils de bout, pour faire voir qu'on a ménagé à la principale douve du fond le moins large, un morceau de bois percé d'un trou, pour y attacher le bout forain du halin *ff*, comme on le voit en A, *fig. 4*.

241. Tous les barrils, soit de bout ou à poche, qui appartiennent à un même bateau, sont imprimés à chaud d'une marque, pour qu'on puisse connaître à qui ils appartiennent lorsqu'il s'en détache quelqu'un. Il faut que les pieces de hauffieres réunies, ou le halin entier soit plus long que toute la tiffure, afin qu'à une extrémité le barril de bout soit un peu éloigné du filet, & qu'il y ait un espace considérable entre le bateau, où répond le halin, & la tiffure, comme on le voit au bateau D, *pl. IV, fig. 3*.

Ainsi supposant que la tissure soit formée de 120 pieces, qui aient chacune 10 brasses de longueur à la fincelle, la tissure entiere sera de 1200 brasses; pour une pareille tissure, le halin aura 1300 brasses, plus long de 100 brasses que la tissure. Au reste, je ne rapporte ceci qui comme une supposition; car par les gros tems on tient la tissure beaucoup plus éloignée du bateau que quand la mer est belle.

242. IL est vrai que les pieces du filet, avant d'être montées sur la fincelle, ont 12 à 15 brasses de longueur; mais nous ne les comptons que pour 10, parce que c'est la longueur qu'on donne aux fincelles qui bordent la tête de chacune de ces pieces, qui est plissée sur la fincelle, ainsi que nous l'avons expliqué plus haut. Et comme il faut que les barrils à poche soient distribués à des distances égales sur le halin, c'est ordinairement de trois en trois pieces de filet. Avant l'embarquement & à terre, on marque sur le halin les endroits où on doit frapper les bandingues qui répondent aux barrils; pour cela on attache au halin, avec des ganfes, des bourrelets de vieux filets. On verra dans la suite combien ces marques sont avantageuses pour placer les barrils lorsqu'on met les filets à la mer, afin qu'ils soient convenablement distribués sur le halin.

243. NOUS avons déjà prévenu que les filets dont on se sert pour la pêche du hareng, sont des nappes simples dont les mailles O, *pl. III, fig. 3*, doivent être proportionnées à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre, pour que leur tête puisse y entrer, mais que le corps, qui est plus gros, les arrête, & qu'ils se maillent par les ouies. Comme nous avons amplement parlé de ces filets, qu'on nomme *manets*, première partie, seconde section, nous nous contenterons de dire que les mailles de ces filets, qu'on nomme *harengades* ou *harenguers* dans la Manche, ont communément un pouce d'ouverture en carré; & on les fait sur un moule qui a 18 lignes de diametre, un peu moins quand on pêche des harengs gais, & un peu plus quand on va s'établir à Yarmouth ou dans le nord. Nous en parlerons dans la suite. Ordinairement avant de partir, les pêcheurs assemblent un nombre de pieces, comme 40, pour former trois grandes pieces, dont chacune fait le tiers de la tissure, ce qui leur épargne beaucoup de travail quand ils veulent mettre leur tissure à la mer. Ceux qui ont beaucoup de filets, en changent de tems en tems, ce qui les fait durer plus long-tems. Ordinairement ils se contentent de les laver à terre, & de les radouber; mais ceux qui sortent de la Manche pour aller à Yarmouth, sont obligés d'en prendre d'autres, parce que les harengs y sont plus gros, ce qui double leur dépense.

244. LES filets garnis de leur fincelle, des lieges & des bassouins, étant disposés comme nous l'avons dit, s'embarquent dans la soute N, *pl. III, fig. 2*; qu'on nomme *mattole*, ainsi que dans la petite O, qui s'appelle la

chelle, & le halin dans la grande foute R ; les barrils avec leurs bandingues, s'arrangent autour du cabestan : ceux de bout, ainsi que ceux à poche, sont donc fournis en commun par tous les intéressés à la pêche, qui, en outre, supportent les grosses avaries, telles que la perte des mâts, des vergues, &c. & dans la Manche, ordinairement chaque matelot se fournit de pain & de menus rafraichissemens, en en prenant pour huit jours : la boisson & le reste passent comme avaries communes. Quand on embarque des barrils pour y mettre du sel ou les remplir de poisson, lorsqu'on se propose d'en préparer à la mer, c'est le propriétaire du bateau qui en fait les avances, aussi bien que de quelque argent qu'il donne aux matelots, & dont il se fait rembourser lors de la vente du poisson, prenant le sol pour livre pour l'intérêt de ses avances ; mais la plupart des pêcheurs qui ne sortent point de la Manche, n'embarquent point de sel ; ils ne braillent point leur poisson, & ne le salent point en vrac. Quand les vents contraires ne leur permettent point de gagner leur port, ils entrent dans d'autres ports, même dans ceux d'Angleterre, où ils trouvent à vendre leur poisson ; & chaque intéressé a sa part sur le profit qui revient de la pêche, suivant une certaine proportion, comme on le verra dans le paragraphe suivant.

De la répartition des parts entre les intéressés à la pêche.

245. ON a vu dans le paragraphe précédent, que les intéressés à la pêche sont d'abord celui qui fournit le bateau, & tout ce qui est nécessaire pour la navigation, ensuite le maître & les matelots pour leur travail, & ce qu'ils fournissent de filets, de cordages & de barrils, quelquefois de sel, en un mot de ce qui sert pour la pêche ; tous ces ustensiles occasionnent des frais considérables, dont chacun doit être remboursé sur le produit de la pêche, & proportionnellement aux avances qu'il a faites. De plus, ceux qui ont travaillé à la pêche, doivent encore trouver leur salaire dans le produit net de la pêche ; je dis net, car le propriétaire du bateau commence par prélever les avaries communes, & par se rembourser des avances qu'il a faites, prenant en outre le sol pour livre pour l'intérêt de ses avances, ainsi que sur les deniers de la vente dont il fait le recouvrement ; & en répond aux intéressés : le reste est réparti à chacun proportionnellement à ce qu'il a fourni ; c'est ce qu'on appelle *les parts*. Ainsi le propriétaire du bateau a ses parts pour le bateau & la quantité de filets qu'il a fournis. Chaque homme de l'équipage a les siennes, tant pour sa personne ou son travail, que pour la quantité de filets & de cordages qu'il a fournis.

245. ON imagine bien que ces lots varient suivant la force du bâtiment, & la nombre des matelots qui le montent ; car on verra dans la suite, qu'il

y a des bâtimens pêcheurs qui ont 25 à 30 hommes d'équipage. Les crevelles de Dieppe font assez communément montées par 14 à 15 hommes, non compris les garçons & les mouffes; mais comme il ne m'est pas possible d'exposer en détail ce qui regarde les bateaux de toute grandeur, je me trouve obligé de me borner à rapporter ce qui se pratique dans la Manche pour un bateau de 20 tonneaux, que nous avons pris pour exemple dans les paragraphes précédens. L'équipage d'un pareil bateau consiste en 11 hommes, y compris le maître, & en outre trois mouffes.

247. CHAQUE bateau embarque ordinairement 120 pieces de filet; & il faut se souvenir que chaque piece de filet a trois ou quatre brasses de châte, 15 à 18 brasses de longueur, bordé à la tête d'une fincelle qui n'a que 10 à 11 brasses de longueur, & qui est garnie de pied en pied de flottés de liege; chaque piece doit, de plus, avoir le cordage qu'on nomme *bassouin*. Il faut, pour faire ce qu'on appelle *une part*, environ 30 brasses de filet en deux pieces montées sur leur fincelle, & garnies de leur bassouin.

248. QUOIQV'ON ne fasse usage que d'un barril de bout pour indiquer l'extrémité foraine de la piece, on en embarque plusieurs pour remplacer ceux qui pourraient se perdre; il faut encore 70 barrils à poche garnis de leurs bandingues; & chaque matelot qui a une part, fournit un de ces barrils. Enfin pour le halin sur lequel frappés les bassouins & les bandingues, il faut 20 pieces de hauffiere de 65 brasses chacune, ce qui fait en tout 1300 brasses pour la totalité du halin, qui est fourni par l'équipage à raison de 18 brasses par part.

249. POUR avoir ce qu'on nomme *une part*, il faut donc fournir à peu près 30 brasses de filet DE, *pl. III, fig. 4*, monté sur sa fincelle; & garni de ses lieges D, E, autant de bassouins *i, g*, qu'il y a de pieces de filet, un barril à poche B, & sa bandingue *h h*, enfin 18 brasses de hauffiere pour former le halin *ff*.

250. Nous avons déjà prévenu que les hommes qui composent l'équipage, retirent des parts, & pour leur personne ou leur travail, & pour les filets qu'ils fournissent. A l'égard de ce qui revient pour le travail, on a réglé que chaque matelot fournissant des filets, n'a pour sa personne, qu'une part, à cause du profit qu'il fait sur ses filets, & le maître une part & demie. Les matelots qui ne sont point en état d'avoir des filets, & qu'on nomme *plein-part*, n'ayant de profit que celui de leur travail, on leur donne deux parts & un mille de harengs, qu'ils sont maîtres de prendre ou en nature ou en argent, sur le pied de la vente. Il arrive quelquefois que ces matelots, qui n'ont point de filets, en trouvent ou chez des pêcheurs infirmes, qui ne vont plus à la pêche, ou chez des veuves; en ce cas la part des filets appartient à son propriétaire, qui convient avec le pêcheur de lui donner

ner une ſomme en argent, pour la faiſon de la pêche. Celui qui fournit une part de filets telle que nous l'avons dit plus haut, a deux parts, une pour ſa perſonne, & une pour ſes filets.

251. LA plus grande partie des filets, eſt pour l'ordinaire, fournie par les hommes qui compoſent l'équipage ; & s'il en manque pour faire la tiffure complete, c'eſt le propriétaire du bateau qui les fournit ; en ce cas il prend des parts proportionnellement à la quantité de filets qu'il fournit. Quelquefois ces filets ſont achetés en commun par tous les intéreſſés, & cette dépenſe paſſe en avaries communes ; en ce cas la part des filets augmente la maſſe. Aſſez ordinairement tous les matelots fournifſent une pareille quantité de filets, & le maître le double ; mais quelquefois les uns en fournifſent plus que les autres, & ceux qui fournifſent plus de part de filets, ont proportionnellement plus de part au profit ; de forte que ſi quelques-uns fournifſent 5 ou 6 parts de filets, ils auront 5 ou 6 parts au profit, comme propriétaires des filets, & de plus une part pour leur travail : en outre ils partagent ordinairement entr'eux un lot de harengs, qu'ils préparent pour amorcer leurs haims, lorsqu'ils iront à la pêche du merlan. Enfin l'équipage fait marché avec les novices & les mouſſes, auxquels ils accordent une demi-part ou une part, ſuivant leurs forces. Voici donc, à peu près, l'arrangement de ces parts.

252. LE bateau tout équipé, eſt toujours compté pour quatre parts ; & de plus le propriétaire vient à la part proportionnellement au nombre de filets qu'il a fournis. Chaque homme fournifſant des filets, a une part ; le maître, pour ſon travail, une part & demie ; ceux qui ne fournifſent point de filets, ont pour leur travail, deux parts & un mille de harengs, ainſi qu'il ſuit. Le bateau équipé quatre parts ; le maître une part & demie ; deux pleins-parts, quatre parts ; trois novices ou mouſſes, trois parts & demie ; 9 hommes fournifſant leur part de filet, neuf parts, tout cela pour leur travail : 180 braſſes de filet, ou 120 pieces à 30 braſſes la part, 60 parts : total 81 parts, qui ſont réparties comme nous l'avons expliqué.

253. APRÈS ce que nous venons de dire des filets, on conçoit qu'ils occasionnent une dépenſe conſidérable que la plupart des matelots ne pourraient ſupporter, s'ils étaient obligés de les acheter, d'autant que dans quelques circonſtances il faut avoir des tiffures de rechange ; mais il y a des matelots qui ont de petites chenevieres, les hommes les cultivent, les femmes arrachent le chanvre, le font rouir & le tillent ; les hommes préparent la filaffe que les femmes filent ; & dans les mortes-faiſons pour la pêche, toute la famille s'occupe à faire les filets & à les tanner. Il faut qu'une tiffure ſoit bien ménagée, réparée avec ſoin, & qu'il ne lui arrive aucun accident, pour durer quatre ans. Les matelots & toute leur famille s'occu-

pent presque uniquement à faire ou raccommoder leurs filets depuis le mois de juillet jusqu'en septembre, qu'on part pour Yarmouth. A l'égard des cordages, ils les achètent des cordiers, auxquels ils fournissent quelquefois le chanvre, & dans ce cas ils n'ont à payer que la façon.

254. LE bateau étant ainsi prêt à partir pour la pêche, il est bon de dire les lieux & les saisons où les pêcheurs ont coutume de s'établir dans la Manche.

Des lieux & des saisons où les pêcheurs s'établissent dans la Manche pour faire la pêche du hareng.

255. VOILÀ les pêcheurs de la Manche pourvus de bateaux bien appareillés, & munis de tous les ustensiles nécessaires pour faire la pêche du hareng; de plus, ils savent la part qu'ils auront au profit de la pêche, après que la saison sera passée; comme ce poisson ne fréquente pas nos côtes toute l'année, ils ne prendraient rien, s'ils entreprenaient leur pêche dans les saisons où ils se sont établis dans d'autres parages.

256. ON fait en général que ces poissons commencent à entrer dans la Manche vers la fin de septembre ou les premiers jours d'octobre, & qu'on en continue la pêche jusqu'à la fin de décembre, même plus tard. On conçoit bien qu'il ne s'agit pas ici des pêcheurs de la Manche, qui vont chercher le hareng au nord; j'en parlerai ailleurs: mais en me bornant à la pêche qui se fait dans la Manche, je ferai remarquer que comme ces poissons viennent de la mer d'Allemagne, ils se montrent d'abord le long des côtes de Flandre, ensuite ils passent vis-à-vis celles de Picardie, puis sur celles de haute-Normandie, enfin en basse-Normandie; c'est pourquoi les pêcheurs Flamands, Picards, & une partie des hauts-Normands, ne commencent ordinairement leurs pêches que vers le 10 d'octobre, pour donner, disent-ils, le tems aux bancs de harengs de s'engager dans la Manche. Les pêcheurs de la Manche, depuis Dieppe jusqu'à l'embouchure de la Seine, commencent plus tard, & ils continuent jusqu'au mois de décembre; ceux de basse-Normandie jusqu'en février, même plus tard.

257. C'EST pas tout; les harengs se portent en différens endroits suivant les vents régnans; ainsi il faut aller les chercher ou près des côtes d'Angleterre, ou à mi-canal, ou auprès des côtes de France. Ordinairement ils se rendent à ce dernier endroit vers la fin de la harengaison. La pêche commence donc à Dunkerque vers le 8 d'octobre, à Calais le 12 ou le 18 du même mois, à Roulogne à la fin ou au commencement de novembre. Ils donnent pendant tout le mois de novembre vers le Tréport & Dieppe. Les pêcheurs du Havre, & ceux des ports de l'embouchure de

la Seine, continuent fort tard leur pêche; ceux de l'amirauté de Fescamp & de Saint-Jouin, se servent volontiers des filets qu'ils nomment *marfaiques* ou *warnettes*, dont nous avons parlé article 3, & première partie, seconde section, ou de traux; & ces poissons paraissent encore plus tard sur les côtes de basse-Normandie, où la plupart se prennent dans les parcs & les étentes.

258. IL faut faire attention que tout ce que nous venons de dire, n'a rapport qu'à ce qui se passe communément; car il arrive de tems en tems des événemens qui dérangent la marche des harengs, mais, généralement parlant, elle est assez conforme à ce que nous venons de dire: on l'apercevra par l'événement singulier que nous allons rapporter; il fait voir qu'il y a des bancs de poisson qui se portent dans des endroits où l'on n'en trouve ordinairement que peu. Quoique ce fait soit très-rare, on n'en a pas perdu le souvenir depuis 1730 qu'il est arrivé.

259. LE long des buttes du cap d'Entifer & de la Heve, on pêcha dans le mois de janvier une quantité énorme de harengs, qui passerent subitement sans qu'on ait pu savoir à quoi en attribuer la cause; cette abondance de poisson dura jusqu'au 8 mars, que tous disparurent subitement. Mais pendant ce tems on les voyait bondir sur le galet, & quelques-uns y restèrent à sec; plusieurs parcs s'en trouverent tellement remplis, que les parquiers ne pouvant les vider avant le retour de la marée, donnerent le quart du poisson à ceux qui les tiraient du parc & les portaient sur la côte; il en entra même dans la Seine, & on en trouva dans les guideaux qui étaient tendus auprès de Caudbec, & même dans la riviere de Trouville. La gelée ayant été assez forte pour faire prendre les rivieres, ces harengs disparurent, & se porterent le long des côtes de Caen & du Bessin, où l'on en prit beaucoup avec des trubles, des tamis ajustés au bout d'une perche, même avec des rateaux; de sorte qu'on en donnait douze pour un liard. Ces cas sont très-rares; néanmoins on rapporte que depuis on en a fait encore une pêche abondante à l'embouchure de la Seine.

260. MAIS comme il y a des raisons pour se décider sur le lieu où l'on doit se placer pour faire une bonne pêche, il faut dire comment on doit y établir le bateau pêcheur.

De l'établissement des bateaux sur le lieu qu'on a choisi pour faire la pêche; de la mise des filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever.

261. LES pêcheurs se rendent au lieu de la pêche à force de rames, si leurs bateaux sont petits, & s'ils s'établissent près de la côte; mais autant

qu'ils le peuvent, ils vont à la voile, sur-tout quand ils emploient de grands bâtimens, ou lorsqu'ils ont à se porter au large; dans ces cas néanmoins ils sont obligés de s'aider de rames, lorsque les vents sont contraires & pas assez forts pour les empêcher de sortir; mais le plus souvent ils parent leurs voiles comme on le voit au bateau A & G, *pl. IV, fig. 3.*

262. QUAND il est rendu au poste qu'il doit occuper, on le met côté en travers au vent, & on le démâte d'abord de son grand mât; pour cela on amène la grande vergue comme au bateau B, & après avoir ferlé ou plié la voile, on l'amarre avec la vergue à bas-bord du bateau en-dehors, comme on le voit en *d* aux bateaux E & F. Pour abattre le grand mât, ainsi qu'on le voit en *c*, *pl. IV, fig. 1*, on en porte le pied vers l'avant, & on fait reposer l'autre bout sur le gibet K.

263. ON conserve ordinairement le mât d'avant jusqu'à ce qu'on ait mis le filet à l'eau; mais on ne prend de la voile du borsët, comme au bâtiment C, que ce qu'il en faut pour avoir le petit fillage nécessaire pour mettre le filet à la mer, & on en prend plus ou moins, quelquefois même point du tout, suivant la force du vent. Quand le borsët leur est inutile, ils l'amènent sur le pont avec sa vergue, comme *i*, au bateau C, *pl. IV, fig. 2*, & ordinairement quand ils sont en pêche ils mettent bas le mâtereau qui tombe vers l'arrière, comme au bateau D, *pl. IV, fig. 3*. Ces pêcheurs se démâtent & se désagrément avec tant de promptitude & de dextérité, qu'ils font tout au plus une heure à exécuter, à force de bras, toutes ces manœuvres.

264. TOUT étant ainsi disposé, on tire le halin & les filets des soutes où on les avait pliés; c'est ce que font les matelots *c, e*, *pl. IV, fig. 1*. On se rappellera que les filets sont garnis de leurs fincelles, de leur liege & de leur bassouin *aaa*, de leur halin *ff*, & de ses bandigues *h*, à l'extrémité desquelles sont les barrils, comme on l'a vu plus en détail *pl. IV, fig. 4*.

265. POUR tirer les filets de leur soute, on commence par lever les écouilles par feuillets, c'est-à-dire, qu'on ôte les planches M, *pl. III, fig. 2*, de sorte qu'on enlève presque tout le pont au-dessus des soutes où sont les filets, & il ne reste qu'une partie du pont à l'avant, & une à l'arrière. On a soin de mettre deux rouleaux, un sur le vibord, & l'autre au bord de la soute, du côté qu'on tire le filet, pour qu'il ne s'accroche point, & qu'on puisse le tirer aisément de la soute sans l'endommager; dans la même vue, on garnit d'une vieille voile les endroits du bâtiment où nécessairement le filet doit porter; des matelots se distribuent, les uns de la soute, les autres sur le pont, pour parer les filets & les remettre à deux contre-mâtres, qui sont ou à califourchon, ou le ventre appuyé sur le franc-bord, vis-à-vis la soute où sont les filets; ils les saisissent, un par la fincelle des lieges, l'autre

par le pied, & étant ainſi étendus, ils les mettent à la mer ſans confuſion, comme on le voit au bateau C, *pl. IV, fig. 1.*

266. ON peut ſe rappeler que le halin eſt un cordage de 3 à 4 pouces de circonſérence, qui s'étend de toute la longueur de la tiffure, & qui lui eſt joint par les baſſouins *a, a, a, pl. IV, fig. 1*, le bout du forain de ce halin eſt attaché à un barril de bout A, *pl. III, fig. 4*, qui ſert de ſignal pour connaître la direction du filet. Cela ne ſuffit pas aux pêcheurs de Boulogne; ils garniſſent la première pièce qu'on amarre au bout forain du halin d'une groſſe ſincelle, qu'ils garniſſent de groſſes flottés de liege, pour que cette partie du filet ſe montre à la ſurface de l'eau. A meſure qu'on tire de la ſoute une pièce de filet, un matelot *d, pl. IV, fig. 1*, préſente ſon baſſouin au maître *e*, qui l'attache au halin par une demi-clef. Quand la mer eſt belle, ils écartent les baſſouins ſur le halin, ce qui ſuffit pour que le filet ſoit bien étendu; au contraire, ils les rapprochent quand la mer eſt groſſe. Il faut auſſi, quand la mer eſt groſſe, que la tiffure ſoit plus éloignée du bateau que quand elle eſt belle; c'eſt pourquoi dans le premier cas le halin excède le filet de 150 ou 200 braſſes, & quand elle eſt belle, ſeulement de 60; dans l'un & l'autre cas, le bout du halin s'amarre à l'avant du bateau: on ne met à la mer toute la tiffure, qui eſt de 120 pièces ou 180 braſſes, que quand elle eſt belle; lorſqu'elle eſt agitée, ils n'en mettent que 80. Comme le halin doit être entretenu parallèle à la ſurface de l'eau, on le tient dans cette ſituation au moyen des cordages *h, h*, qu'on nomme *bandingues*, au bout deſquels ſont amarrés des barrils à poche *b, b*, diſtribués dans toute la longueur du halin, & éloignés les uns des autres, de forte qu'il y en a un de poſé de trois en trois pièces de filet. Comme il faut que ſuivant que le poiſſon ſe tient plus ou moins profondément dans l'eau, la tiffure ſoit auſſi à différentes profondeurs, on y parvient en tenant les baſſouins *a*, & les *bandingues h*, plus ou moins longues; pour cela un matelot *d, pl. IV, fig. 1*, ſe place auprès du contre-maître *e*, qui met le filet à l'eau; il commence par amarrer au bout forain du halin un barril de bout A, *pl. III, fig. 3*, qui ſert de bouée & de ſignal pour connaître la poſition de la tiffure; enſuite ce matelot *d* file le halin de concert avec ceux qui mettent le filet à l'eau; & quand il rencontre les tampons de filet qu'on a diſtribués le long du halin pour connaître les endroits où l'on doit attacher les *bandingues*, il les frappe ſur le halin, les recevant du matelot, qui eſt auprès de lui pour les lui remettre à meſure qu'il les demande. Ces barrils ſont arrangés à l'arrière du bâtiment, autour du cabeſtan, ayant chacun leur *bandingue*; c'eſt le matelot *d* qui va les y prendre pour les préſenter à celui qui eſt chargé de les attacher au halin.

267. QUOIQUE la tête du filet ſoit garnie de flottés de liege diſtribués dans

sa longueur de pied en pied , & qu'il n'y ait point de lest au bas , le filet quand il est mouillé , est assez pesant pour aller au fond , s'il n'était pas soutenu par les barrils à poche ; mais la disposition que nous venons de détailler , la tissure est établie verticalement dans l'eau à une plus grande ou une moindre profondeur , suivant le lieu qu'occupent les bancs de harengs ; & lorsque le filet les rencontre , ils se maillent ou se broquent par les ouies quelquefois en prodigieuse quantité . En quelques endroits le pied du filet porte sur le fond ; mais pour cela il faut qu'il n'y ait point de roche , sans quoi il ferait déchiré en peu de tems , ce qui exige que les maîtres aient une parfaite connoissance de la nature des fonds . Quand toute la tissure a été mise à l'eau , ne retenant dans le bateau qu'un bout du halin , les pêcheurs laissent leur bateau dériver conjointement avec la tissure , comme le font les bateaux D ; *pl. IV, fig. 3.*

268. CETTE pêche ne se fait que la nuit , & pour éviter les abordages , les pêcheurs sont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés & un peu élevés au-dessus du pont , souvent on en place un sur le gibet K ; cette lumière a encore l'avantage d'attirer le poisson ; & pour cette même raison , les lumières qui viennent de terre sont fort contraires à la pêche . On met ordinairement le filet à l'eau vers les 8 heures du soir ; néanmoins l'heure varie suivant la saison & la marée ; souvent on le laisse dériver pendant toute une marée ; alors les matelots se reposent , il n'en reste qu'un pour faire le guet ; néanmoins quand on juge que beaucoup de poissons ont donné dans le filet , on en retire , au bout de quelques heures une piece ou deux , pour examiner si l'on en a pris beaucoup ; si effectivement on le trouve bien garni , on se met en devoir de retirer la tissure ; mais s'il y en a peu , on remet à l'eau les pieces du filet qu'on en avait tirées , & on continue la dérive jusqu'à la fin de la marée ; à moins qu'il ne survienne du gros tems , ou que le jour ne commence à paraître , ou que le tems ne presse pour appareiller , afin de se rendre au port ; car , dans ces circonstances , on est obligé de relever promptement le filet comme on le voit en F .

269. QUAND l'équipage est assez fort , on tire à bras le halin à bord ; mais ordinairement on le fait passer par les écubiers , & on le pare au cabestan que des hommes *b* virent ; & il y a des matelots *m* & *n* , qui saisissent les bassouïns & les bandingues , à mesure qu'elles paraissent , pour les détacher du halin , & les mettre à bord , ainsi que les barrils ; pour cela , ils se servent souvent d'un gaffot pour les attraper ; d'autres matelots l'ont le halin dans sa soute qui est l'avant R , *pl. III, fig. 2.*

270. EN même tems deux matelots , ce sont ordinairement des contre-maîtres , saisissent le filet , un par la fincelle des lieges , l'autre par le pied du filet , qu'ils tirent à bord , & l'embarquent par le milieu du bateau , ayant

derrière eux des matelots, les uns qui leur aident à haler le filet, d'autres qui démaillent le poiſſon, & d'autres qui plient & lovent le filet dans la ſoute d'où on l'a tiré. En ſecouant le filet ſur le pont, tous les poiſſons qui ne ſont pas bien broqués tombent; on démaille les autres; mais il en tomberait à la mer qui ſeraient perdus, s'il n'y avait pas un homme P, *pl. IV*, *fig. 3*, qui, ayant les pieds ſur la précinte, & étant retenu par une corde qui paſſe ſous ſes aiffelles, tend un manet pour les recevoir; cet homme, qui eſt ordinairement le maître, préſente donc ſous le filet un manet pour recevoir les harengs qui ſe détachent, & quelquefois il en attrape, dans une marée, de quoi remplir un ou deux barrils. Quand le filet eſt très-rempli de poiſſons, il eſt fort lourd, & ceux qui ſont chargés de le tirer à bord fatiguent beaucoup; dans ce cas, ils ſe font aider par des matelots, qui faiſſent le filet avec de petits crocs.

271. NOUS avons représenté, *pl. IV*, *fig. 3*, une vue de la pêche du hareng dans le canal: on y voit des bâtimens dans toutes les poſitions que nous avons rapportées. A, bateau rendu ſur le lieu de la pêche, & qui ſe met côté en travers à la marée. B, un qui amène ſa grande vergue pour ſe dégréer. C, un qui a conſervé ſon borſet pour mettre ſon filet à la mer. D, un entièrement dégréé qui eſt en pêche, & qui dérive avec ſes filets. F K, un qui relève ſes filets. E, un qui ſe remâte de ſon grand mât, ayant fait ſa pêche. G, un qui ayant fait ſa pêche & étant appareillé, retourne à ſon port. H, une frégate qui fait route pour retourner au port; elle eſt armée en guerre pour protéger les pêcheurs, & leur prêter ſecours en différentes circonſtances. On voit en outre quantité de petits bateaux, qui vont à bord des pêcheurs, prendre le poiſſon pour le porter promptement à terre, ce qu'on appelle *faire le batelage*.

272. A la *fig. 1*, *pl. IV*, on voit plus en grand un bateau C, qui met ſes filets à la mer: enfin la *fig. 2*, un bateau dont le grand mât eſt abattu & couché ſur le gibet K: le mâtereau E eſt debout; ſa vergue i eſt amenée ſur le pont, comme quand on veut mettre les filets à la mer, & que le vent eſt aſſez fort, pour qu'on ne porte point de voile. Nous avons déjà dit que par les beaux tems, les pêcheurs mettent à la mer toute leur tiſſure, mais que ſuivant que la mer eſt plus ou moins agitée, ils n'en mettent que les deux tiers ou même un tiers.

273. ON donne aux matelots qui forment l'équipage d'un bateau pêcheur, différens noms relativement à leurs fonctions: par exemple, ſur les grands bateaux, il y a un maître qui, dans la Manche, travaille comme les autres; ſouvent quand on relève, c'eſt lui qui tient le lanet, pour recevoir les harengs qui ne ſont pas bien maillés: hors la Manche il ne quitte point le gouvernail, & commande la manœuvre.

274. ORDINAIREMENT ce sont deux contre-mâtres qui se placent contre le franc-bord, pour mettre le filet à l'eau & pour le relever. Celui qui attache ou détache les bandingues ou les bassouins du halin, se nomme *forciblement*; cette fonction est pénible: il est aussi chargé de visiter les cables dans les gros tems: il en file quand il en est besoin; c'est pourquoi il doit continuellement examiner si l'ancre tient bon. Les autres qui lovent dans les soutes le halin & la tiffure, ou qui les en tirent quand on met le filet à la mer, se nomment *loveurs*; ce sont les finceleurs qui aident les officiers mariniens, à faire leurs manœuvres: ils virent aussi au cabestan, & alors on les nomme *côtiers*; ils démaillent les harengs, & font conjointement avec les autres quantité de manœuvres: les mouffes sont occupés à différens travaux proportionnés à leur force; par exemple, quand le halin est au cabestan, il y en a un qui en tient un bout en retraite, pour l'empêcher de riper, & un matelot dit *loveur*, le reçoit de lui pour le rouer ou le lover dans la soute.

275. ON donne quelques gratifications aux pêcheurs chargés des fonctions les plus pénibles. Souvent les mouffes qui s'embarquent sont des matelots; en ce cas, quand ils ont pris un peu de force, comme vers l'âge de 15 ans, ils s'embarquent comme novices; & pour peu qu'ils aient de disposition, ils sont à 18 ou 20 ans compagnons à la part.

276. LES matelots Picards & Normands sont infatigables; il est étonnant comment ils peuvent supporter des travaux aussi rudes, étant prodigieusement chargés d'habits. Le maître, les contre-mâtres, les loveurs & le forciblement, ont des bottes qui vont à mi-cuisse; ils les garnissent de paille en dedans. Quelques-uns ont des bottes légères qui ne montent pas ou que peu au dessus du genou; beaucoup n'ont que des *tricotasses* ou guêtres de treillis, recouvertes d'une grosse étoffe de laine. Tous ont des camifoles & une casaque sans manches, qu'ils nomment *paletot*; d'autres ont des bouts de manche d'étoffe ou de cuir; quand il faut travailler avec vitesse, ils ont les bras nus. Les contre-mâtres, outre leurs bottes, ont un cuirier ou seigneur; c'est un tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va jusqu'au menton.

277. DANS quelques ports, les pêcheurs ont de larges culottes, dans lesquelles entre le bas des camifoles ou chemifettes. La plupart sont chaussés lestement pour tenir sur le pont qui est très-glissant, étant toujours mouillé & couvert d'écaillés de poisson. On voit par ce détail que ces pêcheurs sont vêtus très-pesamment, & l'on a peine à concevoir, comme nous l'avons dit, comment ils peuvent exécuter avec vitesse des travaux très-pénibles; mais comme cette pêche se fait à la fin de l'automne, & qu'en tirant leur tiffure & leur halin, ils sont accablés d'un fleuve d'eau, on conçoit qu'ils sont obligés de s'en garantir. L'habillement des pêcheurs qui vont au nord diffère peu de ceux de la Manche; ils sont habillés à l'anglaise, ont une grande redin-

gotte

gotté qu'ils ôtent quand il faut travailler; ceux qui ont ôté leur furtout, sont habillés très-lestement.

278. VOilà à peu près tout ce que nous avons à dire sur la pêche du hareng; mais il nous paraît convenable de rapporter les circonstances qui semblent annoncer qu'on fera une bonne pêche: je le ferai le plus brièvement qu'il me sera possible.

Des circonstances qui paraissent favorables à la pêche.

279. ON présume avantageusement de la pêche, lorsqu'après une mer agitée, il vient du calme accompagné de brouillard, ou d'une brume épaisse & grasse: lorsque les vents sont au nord ou au nord-ouest, ou plutôt quand ils viennent de la partie de l'horizon d'où arrivent les harengs; car, dans ces circonstances, ils se rendent plus promptement & en plus grand nombre sur nos côtes; communément ces vents viennent de la partie du nord, & ils sont les mêmes qui amènent les bécasses à la côte: c'est pourquoi on espère qu'on trouvera beaucoup de harengs à la mer, quand il y a abondance de bécasses à terre.

280. LORSQU'IL se rassemble beaucoup d'oiseaux marins dans un endroit, comme ils y viennent pour faire curée, on est presque assuré qu'on y trouvera beaucoup de harengs; ces oiseaux sont des gros-gris, des margattes, des goelans, des mauves, des poules de mer, &c. On présume encore favorablement de la pêche, quand on prend des petits chiens de mer, qui suivent les bancs de harengs, pour s'en nourrir.

281. LES eaux troubles entre les bas-fonds sont encore de bon présage, ainsi que des taches de graissin qui, quand la mer n'est pas fort agitée, flottent sur l'eau comme de l'huile; en ce cas, les pêcheurs disent que la mer est pouilleuse, & ils augurent bien de leur pêche. On tire enfin un bon augure des corneilles qui s'amaissent au bord de la mer, pour manger les poissons morts que la mer y jette.

282. COMME la pêche des harengs se fait la nuit, on aperçoit les bancs ou bouillons, lorsqu'ils sont près de la surface de l'eau, à la lumière qui sort de la mer, à l'occasion de l'agitation de l'eau que produit le grand nombre de ces poissons, qui le jour occasionne un bouillonnement considérable. Le fanal allumé qu'on place ordinairement sur le gibet, pour éviter les abordages, est plus utile que nuisible à la pêche; mais les grandes lumières qui viennent de terre, détournent le poisson. Il est bon d'être prévenu que, communément, ce n'est pas dans le fort de la marée montante ou descendante, qu'on prend le plus de poisson, mais lorsque le cours de l'eau est peu considérable. Je dis communément, parce qu'il arrive quelquefois qu'on donne dans un banc de

poisson, lorsque la marée montante ou retirante est forte. Enfin les vents forcés, sur-tout ceux qui portent à la côte, empêchent les pêcheurs de faire leur métier, soit pour éviter les naufrages, ou parce que l'agitation de la mer mêle les filets, & rompt les barrils. Nous allons maintenant parler de la livraison du poisson au port.

A R T I C L E VI.

De la livraison du poisson au port, & de sa vente tant aux chasses-mariées, qu'aux saleurs.

283. AUSSI-TÔT que les pêcheurs ont relevé leurs filets, ils appareillent pour essayer de gagner promptement leur port; car il leur est toujours avantageux de transporter leur poisson à terre le plus tôt possible. Celui qui est nouvellement tiré de l'eau, se vend toujours plus cher que celui qu'on a conservé deux jours; & celui qui est plus anciennement pêché, est presque toujours rebuté. Les petits bateaux qui pêchent près de la côte, ont à cet égard un grand avantage sur les autres, puisqu'ils peuvent livrer leur poisson le jour qui suit la nuit où il a été pêché, ce qu'on appelle le *poisson d'une nuit*. C'est parce qu'ils peuvent livrer promptement leur poisson, qu'ils ont coutume de le jeter dans la cale ou soute Q, *pl. III, fig. 2*, par des ouvertures *a*, qui sont au pont; mais ceux qui vont pêcher loin de leurs ports ou près les côtes d'Angleterre, se gardent bien de les jeter ainsi dans la cale, où ils s'alterent promptement; ils les mettent dans des parquets sur le pont: lorsque la pêche donne bien, au lieu de revenir à terre comme font les pêcheurs dont nous venons de parler, ils versent leur poisson dans de petits bateaux qui, à force de rames, ou autrement, gagnent le port le plus promptement qu'ils peuvent, ce qui met les pêcheurs en état de continuer leur métier; mais s'il arrive que cette ressource leur manque, les bâtimens d'une force un peu considérable s'étant approvisionnés de sel & de quarts, salent leur poisson à demi, ou le braillent, comme nous le dirons dans la suite, lorsque nous parlerons de la salaison des harengs: moyennant ces précautions, ils peuvent conserver leur poisson quelques jours sans qu'il s'altère. Ces pêcheurs ont encore recours à ce moyen, quand les vents contraires ne leur permettent pas de gagner le port; quelquefois même ils en font en vrac. Tout cela s'éclaircira par la suite: il suffit pour le présent, qu'on sache que les pêcheurs doivent employer tous les moyens possibles pour livrer promptement leur poisson, & quand cela ne se peut, ils doivent avoir recours aux expédiens que nous venons d'indiquer, pour prévenir qu'il ne se gâte.

284. Nous avons dit que les pêcheurs qui font leur métier près de la

côte, jettent leur poisson dans la cale ou dans une soute destinée pour cela ; mais qu'ils courraient risque de s'y altérer s'ils y restaient seulement d'un jour à l'autre ; on est encore prévenu que les bateaux plus forts les déposent dans des parquets sur le pont, où ils se conservent mieux ; mais cette opération a ses dangers : car quand il vient du gros tems, les dalots étant en partie fermés par le poisson, l'eau qui ne peut s'écouler reste sur le pont, & on pourrait périr si on ne débarrassait pas le pont en jetant une partie du poisson à la mer ; enfin quand les bateaux ne peuvent gagner leur port ; ils essaient d'entrer dans un autre, même de la côte d'Angleterre, où ils vendent leur poisson.

285. VOILA le poisson rendu dans les ports : il convient de parler de sa vente ; elle se fait ou aux chasses-marée qui le distribuent frais dans le royaume, ou aux marchands sauteurs qui le préparent pour en faire une branche de commerce. Je vais parler de ces deux ventes dans des paragraphes particuliers, & je commencerai par la vente aux chasses-marée.

286. AYANT fait dans mes tournées un séjour assez considérable sur les côtes de haute-Normandie, & particulièrement à Dieppe, j'avais pris des mémoires sur la livraison, la vente & la préparation du hareng, & j'avais profité de ces mémoires pour rédiger les articles où j'ai traité ces différens objets, faisant remarquer qu'il y avait plusieurs inconvéniens auxquels il serait possible de remédier. Mon ouvrage étant presque en état d'être imprimé, j'ai eu connaissance d'un arrêt du parlement de Rouen, du 27 mai 1765, en forme de réglemeut, qui remédie à la plupart des inconvéniens que j'avais remarqués, & c'est avec bien du plaisir que j'en ai inséré les articles dans mon ouvrage ; mais il me restait à savoir si ce réglemeut s'observait : pour m'en assurer, je me suis adressé à M. le Testu, trésorier des invalides de la marine à Dieppe, qui m'a marqué qu'on se conformait à ce réglemeut, excepté dans quelques articles où l'on était obligé de s'en rapporter à la bonne foi des pêcheurs, qu'il était en certain cas impossible de surveiller.

287. JE vais traiter dans le paragraphe suivant de la vente des harengs frais aux chasses-marée.

De la vente du poisson frais aux chasses-marée.

288. DANS presque tous les ports où il se fait une pêche un peu considérable de harengs, à l'arrivée des barques on sonne une cloche pour l'annoncer à ceux qui veulent en acheter. Les marchandes en détail de hareng frais, & les chasses-marée qui en transportent dans l'intérieur des terres, ont la préférence sur les sauteurs, & après avoir pris la permission du magistrat, ils l'achètent à bord du bateau, & à son arrivée, afin de l'avoir plus promptement ;

aussi les paient-ils un peu plus cher que les saleurs, & dans la primeur ce sont ces marchands de poisson frais qui achètent presque tout.

289. CE privilège leur est accordé par l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, article VIII, dont voici la teneur :

290. *PERMIS cependant aux débitans revendeurs de poisson frais en détail de se faire délivrer à l'arrivée des bateaux, par préférence à tous autres acheteurs, telle quantité de hareng d'une ou plusieurs nuits, la quantité qui leur conviendra, en se faisant inscrire lors de la vente sur le registre de l'écoreur; & ne pourront rien exiger dans le même bateau au-delà de la quantité qu'ils auront demandée d'abord: ne pourra l'écoreur livrer aucun poisson à autre qu'à ceux qui, lors de la vente, auront été inscrits par le vendeur sur l'écore, même aux chasses-marée, à peine d'amende.*

291. LE propriétaire du bateau ou une personne qu'il commet à sa place, se rendent à bord pour faire un état du poisson vendu à chaque marée, du nom de l'acquéreur, du prix dont il est convenu, pour, dans la suite, faire bon des deniers à l'équipage, lorsqu'il comptera avec eux à la fin de la harengaison, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite,

292. LES chasses-marée achetaient autrefois leur poisson au mille; mais maintenant c'est à la mesure, comme nous l'expliquerons en parlant de la vente du poisson aux saleurs. Aussi-tôt que le poisson leur est livré, & qu'ils ont acquitté les droits de quaiage, de douane & des seigneurs, ils le font transporter à leurs frais, au lieu où ils veulent le mettre en paniers; ils le jettent d'abord dans de grandes bailles ou des cuiviers remplis d'eau de puits: il y a souvent dans les ports un puits dont l'eau passe pour être préférable aux autres.

293. ON lave soigneusement les harengs dans cette eau, puis on les arrange, en les pressant bien les uns contre les autres, dans des paniers dont le fond & les côtés sont garnis de paille longue, les mettant par lits jusqu'à ce que le panier soit entièrement rempli; puis ils en entassent au-dessus des bords du panier, la tête en-bas, pour en former une espèce de dôme qu'on couvre de paille bien foulée sur les bords du panier, & arrêtée bien fermement avec de la ficelle. On arrange ensuite les uns auprès des autres tous les paniers dans des voitures faites exprès, dont le fond est formé par des enlacements de cordages, afin de diminuer la force des cahots; ils ont des paniers de différentes grandeurs suivant le lieu où ils se proposent de vendre leur poisson: les voitures qui viennent à Paris, en chargent ordinairement huit ou neuf mille; celles qui partent de Boulogne, sont environ soixante heures en route. Les marchands font des avances aux voituriers, & leur paient l'excédent à leur retour. Au commencement de la harengaison, lorsque les ha-

rengs sont rares & chers, on en distribue dans les différentes provinces à dos de cheval (15).

294. LE pêcheur qui arrive le premier au commencement de la pêche, avec, comme on le dit, un plein acquit, obtient dans quelques ports une marque de distinction; c'est ordinairement un pavillon de différentes couleurs qu'il arbore pendant tout le tems de la pêche, dont il est, pour ainsi dire, l'amiral. C'est à Dieppe une simple marque de distinction; car au surplus il ne jouit d'aucun privilège. Le même usage est établi à Calais, mais avec un privilège qui ne laisse pas que d'être avantageux à celui qui l'obtient; car il a le droit de vendre son poisson préférablement aux autres, lors même qu'il n'est pas arrivé, pourvu que du rivage on aperçoive son bateau à la mer, & qu'on voie qu'il fait voile pour arriver au port: il faut que les autres bateaux attendent qu'il ait fait sa vente pour faire la leur. Cette vente du hareng aux chasses-marée, est bien moins importante que celle qu'on fait aux saleurs. Nous allons parler de celle-ci dans les paragraphes suivans.

De la vente du hareng frais aux saleurs.

295. AUSSI-TÔT que les bateaux chargés de harengs sont rendus au port, & qu'on a sonné la cloche pour en avertir les saleurs, il faut en faire la montre pour constater la qualité de la marchandise; pour cela, si c'est à Dieppe, le maître porte à la vicomté de l'archevêché, un échantillon de son hareng; si c'est dans d'autres ports, c'est au commissaire du magistrat qu'on présente la montre du poisson. Dans l'un ou l'autre cas, le maître déclare la qualité & les défauts de son poisson; par exemple, s'il y en a à peu près un quart, un tiers ou la moitié de gais, & combien il y en a d'une, deux ou trois nuits; c'est sur cette montre que la vente se fait à l'encan: on le met donc à prise, & on l'adjuge au plus offrant & dernier enchérisseur.

296. A Dieppe, on en faisait la livraison par poignées, au cent ou au panier, qu'on versait dans des hottes pour le transporter chez le saleur. Mais par l'article IX de l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, il est ordonné que les harengs, au lieu d'être livrés au mille, comme ils l'avaient été jusqu'alors, le seront à la mesure, ainsi qu'il se pratique à Boulogne, Calais, Dunkerque, sans que ladite livraison, par mesure, puisse ajouter aucune augmentation ou diminution aux droits dûs aux seigneurs.

297. A l'article X, il est dit que les droits des seigneurs qui étaient réglés sur le
(15) Comme chacun fait ce qu'on en a de même que celle de deux femmes qui rem-
tend par chasses-marée, il m'a paru inutile d'expliquer de harengs un panier.
d'en conserver la planche qui la représente.

nombre, le seront dans la suite sur l'estimation de la quantité de harengs que chaque mesure peut contenir, qu'on établira sur une expérience qui sera faite devant les magistrats, & dont il sera dressé procès-verbal.

298. A l'article XI, il est dit que chaque maître de bateau & chaque pilote, allant au batelage du hareng, sera tenu d'avoir plusieurs mesures uniformes, dûment étalonnées & marquées à feu d'une ancre couronnée d'une fleur-de-lis en l'hôtel-de-ville de chaque port où se fait la pêche, dont sera dressé procès-verbal sans aucuns droits ni frais, & les mesures doivent être d'une grandeur convenable pour que 60 mesures rasés produisent 12 barrils en vrac.

299. A l'article XII, il est dit que les jaugeurs du roi ou des seigneurs, dans les ports, auront la jauge & marque des mesures servant à la livraison, pour que, lors de leur visite qui se fait tous les ans, ils puissent s'assurer si les mesures sont de grandeur convenable, suivant le tarif du règlement.

300. A l'article XIII, il est dit qu'il sera déposé dans toutes les juridictions de chaque port, des mesures étalonnées, pour y avoir recours en cas de contestation. Article XIV, que les harengs ne pourront être mis dorénavant dans les mesures, qu'avec des pelles non ferrées. Article XV, que les maîtres pêcheurs ou quelqu'un de leur équipage, seront eux-mêmes sur le quai le mesurage.

301. CETTE mesure dont les dimensions ne sont point fixées par l'arrêt du parlement, est plus large par le bas que par le haut; la hauteur est de 13 pouces, le diamètre à l'embouchure de 10 pouces 2 lignes, & le diamètre au bas de 14 pouces 6 lignes; toutes ces mesures prises de dedans en-dedans. L'intention, en fixant cette mesure, était qu'elle contint 200 harengs, afin que 60 fissent un last, qui, comme l'on fait, est composé de dix mille harengs au grand compte ou de douze mille harengs au petit compte. On n'a pas pu parvenir à faire des mesures qui contiennent juste 50 harengs, à cause de la différente grosseur des poissons: elles en contiennent 54, 58, quelquefois 60. Malgré cette différence, on compte toujours 60 mesures pour un last; ce qui est conforme à ce qui s'est toujours pratiqué. Aux ports de Boulogne, Calais, Dunkerque, &c. où les mêmes mesures pesent 65 à 70 livres, les 60 mesures bien livrées doivent donner au marchand 14 barrils de harengs caqués & salés en vrac; ce qui ne fait point tort au vendeur, parce que le prix de la mesure a été établi sur ce qu'elle contient.

302. LA vente du hareng frais se fait aux poissonniers & aux marayeurs, comme aux saleurs. Elle se fait, aux ports de Saint-Valery en Caux & de Fescamp, comme à Dieppe; mais au Tréport, on continue de vendre au compte, parce qu'il est hors du ressort du parlement de Normandie.

303. LES pêcheurs ont eu peine à se soumettre à vendre leur poisson à la mesure; mais ils ont reconnu qu'il leur en résultait un avantage réel,

parce que la livraison est moins pénible & plus expéditive ; ce qui les met en état de retourner plus tôt à la pêche : d'ailleurs, cette police a écarté de leurs bateaux une multitude de femmes qui, sous le prétexte de compter les harengs, choisissaient les plus beaux, qu'elles enlevaient malgré l'écoreur & les matelots.

304. L'ÉTABLISSEMENT de la mesure a aussi fait cesser bien des contestations sur le compte que les acquéreurs trouvaient toujours infidèle, d'où était venu l'abus de leur donner en fus du mille 4 poignées de hareng, pour les indemniser du mécompte prétendu, lors même que l'erreur était à leur avantage : cet usage préjudiciable au vendeur ne subsiste plus.

305. QUAND on a payé les droits, & que le maître a pris l'état de la vente pour en compter avec l'équipage à la fin de la saison, on le porte chez l'acquéreur ; dans quelques ports, c'est dans des hottes ED, *pl. IV, fig. 4* ; ailleurs, ce sont des femmes qui le transportent dans des paniers ABC, toujours aux frais de l'acquéreur, qui est obligé de prendre tout ce qui est dans le bateau, à moins que le propriétaire du bateau n'en veuille retenir la moitié sur le prix de l'adjudication. A Dieppe la livraison se fait sous la conduite d'un homme F, qu'on appelle l'écoreur, qui fait raison à l'acquéreur des mécomptes & qui discute avec lui les difficultés qui se rencontrent ; car l'acquéreur peut rebuter les poissons affectés des défauts qui n'ont pas été déclarés à la montre.

306. NÉANMOINS par l'article XVI de l'arrêt du parlement, il est dit que les acheteurs ne pourront refuser le hareng qui leur sera livré, comme il est dit aux articles XIV & XV, sous prétexte qu'il serait ébrouillé, ou autrement blessé, ni prétendre à cet égard aucune diminution, à moins qu'ils n'excédassent le cinquantième ; ce qui sera réglé sommairement & sans frais en présence de l'acheteur & du vendeur.

307. POUR cela on fait renverser séparément quelques hottes ou quelques paniers de harengs, pour examiner si la livraison se fait avec fidélité ; & à l'arrivée, le marchand tient compte des hottées ou mesures, pour les confronter avec celui que tient l'écoreur à bord du bâtiment. S'il se trouve des défauts que le vendeur n'ait pas déclarés, autres que ceux qui sont énoncés à l'article XVI de l'arrêt du parlement, le saleur en avertit l'écoreur, ou le maître de l'équipage, ou le propriétaire du bateau, pour avoir une indemnité.

308. PENDANT que nous parlons de la livraison du hareng, il est bon de rapporter certains usages, & d'expliquer quelques termes qui ne seraient pas entendus, & dont néanmoins on est obligé de se servir.

309. AVANT l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, les harengs,

comme nous l'avons dit, se livraient, soit aux marayeurs, soit aux saleurs, au compte, tels que par poignées, cent, mille, & lest ou last, & cet usage subsiste encore dans quelques ports. Chaque poignée est de quatre harengs, il en faut 32 pour faire un cent, qui, par conséquent, est de 128; dix de ces cent font un mille qui est par conséquent de 1280, & dix de ces mille font un last qui devrait être de 12800, ce qu'on nomme *au grand compte*. Si on livrait *au petit compte*, 25 poignées feraient un cent, dix cents feraient un mille, & dix mille un last. Je crois qu'il y a des circonstances où ce compte est en usage.

310. DANS plusieurs ports, comme nous l'avons dit; on les vendait, avant l'arrêt du parlement, à la mesure, qui était quelquefois un panier G, *pl. IV, fig. 4*; d'autres fois une espece de seau formé en tinette, plus large par le fond que par l'ouverture, ce qui a été adopté par l'arrêt du parlement. Ces mesures contiennent environ 200 harengs, & pesent 60 à 70 livres; il en faut trois pour faire une hottée qui contient 600 harengs ou un demi-mille; ainsi un last est formé de 20 hottées, qui tiennent chacune 3 mesures, & chaque mesure 32 poignées.

311. AUSSI-TÔT après la vente, on transporte les harengs chez les saleurs, comme nous allons l'expliquer dans le paragraphe suivant; mais il convient de faire remarquer en finissant celui-ci, 1. que ce que je viens de dire sur la vente du hareng frais ou salé, dans l'étendue du ressort du parlement de Rouen, a été vérifié par M. le Testu. 2. J'ai parlé au commencement de cette section, d'une sorte de harengs ou de poisson confinant au hareng, qui est connu sous le nom de *halbourg*. J'étais tenté, ainsi que M. le Testu, de croire que ce nom venait de Albourg, ville de Danemarck (16), où, suivant Anderson, on prend & on sale tous les ans beaucoup de harengs; qu'on trafique sur les côtes de la Baltique: mais je n'ai pas osé avancer cette conjecture, que quelques personnes me contestaient.

312. ON se rappellera que ce poisson est vuide quand il paraît dans nos parages vers les mois de mai & de juin; que néanmoins il est plus gros & plus gras que le hareng de saison. Nos pêcheurs en trouvent assez fréquemment dans leurs manets à maquereau, lorsqu'ils se portent à mi-canal un peu plus près des côtes d'Angleterre, & effectivement les Anglais en font des pêches assez considérables; de plus, M. le Testu me marque qu'il a vu des bateaux Dieppois revenir avec plusieurs lasts de ce poisson qu'ils avaient pris dans une nuit. On ne le vend point à la mesure, comme le hareng de saison, mais au compte, suivant l'ancien usage.

(16) Dans la partie septentrionale du Jutland.

Comment on transporte les harengs frais chez les ſaleurs.

313. DANS les ports où la pêche du poiſſon n'eſt pas fort abondante, & où les marchands logent près du port, & à portée des endroits où abordent les bateaux, ce ſont des femmes qui transportent les harengs chez les ſaleurs, dans des paniers à bras, ou ſur leur tête, ou ſur leurs épaules, comme A, *pl. IV, fig. 4*, ou ſur des civieres B, ou dans de grands paniers qu'on porte à deux, comme C; mais dans les ports où l'on fait de grandes ſalaiſons, ſur-tout quand il faut livrer le hareng aſſez loin, les hommes & les femmes les portent dans des hottes D E.

314. DANS beaucoup de ports, la livraison des harengs ſe fait, comme nous l'avons dit, à la meſure, ou, ce qui revient au même, dans des hottes jaugées, de ſorte qu'elles doivent toutes contenir un certain nombre de harengs: c'eſt communément deux meſures, ce qui eſt bien commode, ſoit pour la vente, ſoit pour la livraison; car ſachant que chaque hotte contient deux meſures, 30 doivent faire un laſt.

315. JE ne conçois pas pourquoi, juſqu'à l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, les Dieppois ſe ſont écartés de cette règle qui eſt ſi ſimple, & quelle raiſon ils ont eu de faire la livraison au compte; le nombre des hottiers y étoit cependant plus conſidérable que dans aucun autre port de la côte. Quoi qu'il en ſoit, les hottiers ſont diviſés en deux claſſes, qu'on nomme les *hottiers à grandes*, & les *hottiers à petites hottes*; la première claſſe eſt plus nombreuſe: je ne fais d'où vient cette diſtinction; car les hottes des uns & des autres ſont de même forme & grandeur; ils portent ordinairement deux meſures de harengs à la fois. Ces hottiers ont le droit de porter le hareng à l'excluſion de tous autres, autant qu'ils peuvent y ſuffire; mais quand le poiſſon arrive en abondance, hotte qui veut: alors il ſe forme une troiſième claſſe compoſée d'hommes, de femmes & d'enfans de la ville & des environs, on les appelle *petits hotterons*; ils ſe font des hottes avec des paniers où ils ajuſtent des bretelles; ils ſe réuniffent deux pour porter trois meſures de harengs, & certains jours il arrive une ſi grande quantité de harengs, que pour les transporter, on fait uſage de toutes les voitures qu'on peut ſe procurer, brouettes; camions, charrettes, chevaux, &c.

316. VOILÀ ce qui ſ'obſerve préſentement, ſuivant ce que me marque M. le Teſtu; apparemment qu'on a déroge aux uſages qui étoient établis, lorſque j'ai été à Dieppe: les voici en deux mots. Un marchand qui faiſait conſtruire un bateau neuf pour la première fois, acquéroit un droit de hotte, ſans qu'il pût en eſpérer davantage pour les autres bateaux qu'il faiſait conſtruire dans la ſuite; mais il étoit maître de faire exercer ce droit par qui il lui plaiſait; même de le louer.

317. CES hottiers observaient entr'eux une police, qui consistait à faire leur service chacun à leur tour, lorsqu'ils avaient entrepris une livraison. Chaque propriétaire était obligé de choisir ses hottiers dans une des classes ; & lorsque son bateau arrivait chargé de harengs, il était en droit de forcer ceux de son hottage, de le servir préférablement à ceux qui avaient fait choix d'un autre hottage.

318. CETTE regle paraît assez bonne, néanmoins elle était sujette à plusieurs inconvéniens ; un des principaux était, que quand une même personne tenait à loyer plusieurs droits de hottes dans les différentes classes, s'ils se trouvaient à une livraison, les écoreurs étaient quelquefois obligés, pour éviter des disputes ou pour avancer l'ouvrage, de leur donner leur charge, ce qui occasionnait de la confusion & des pertes, soit aux marchands, soit aux écoreurs ; car quand après la livraison les écoreurs allaient chez le marchand vérifier les envois, s'il se trouvait des erreurs, c'était les écoreurs qui les supportaient. Il est probable qu'on a paré à cet inconvénient par l'arrêt du parlement, puisque la livraison se fait à la mesure, & dans quelques ports avec une seule sorte de hotte qui contient deux mesures.

319. LA livraison des harengs en vrac ou paqués à la mer, se fait sur des brouettes ou des canions ; j'aurai occasion d'en parler. A l'arrivée des harengs chez les saleurs, on les visite pour s'assurer s'il n'y en a pas qu'on soit dans le cas de rebuter ; nous allons rapporter quelles sont ces causes de rebut. Bien entendu qu'on a égard à ce qui est prescrit par l'article XVI de l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765 ; mais ce règlement ne nous dispense pas de faire connaître les défauts que peuvent avoir les harengs frais que les pêcheurs livrent aux marayeurs ou aux saleurs.

Des défauts qui font rebuter les harengs frais à la livraison, soit aux marayeurs, soit aux saleurs.

320. PREMIÈREMENT il faut que la proportion entre les harengs pleins & les harengs gais, se trouve à la livraison à peu près conforme à la déclaration qu'en fait le maître lors de la vente ; mais on rebute sévèrement les harengs *bouffards* ou à la *bourse*, pour les raisons que nous avons rapportées plus haut.

321. ON met encore au rebut les harengs *loqués* : on nomme ainsi ceux qui ont été mordus & blessés par les chiens de mer ou d'autres poissons voraces. Les *peignés* qui ont perdu leurs ailerons, leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles, principalement ceux dont le ventre étant ouvert, laisse appercevoir les entrailles, on les nomme *éventrés* ; assez souvent ces défauts arrivent, quand ils ont resté trop long-tems dans les manets, sur-tout quand

ils ont été tourmentés par une grosse mer, quand les matelots ont marché dessus en faisant leur manœuvre, ou enfin quand ils sont vieux pêchés.

322. A CALAIS, il est défendu de préparer en blanc des harengs de plus d'une nuit; il faut savoir ceux de deux nuits. Et par l'article V de l'arrêt du parlement de Rouen, il est dit *que le hareng de trois nuits ne pourra être vendu qu'aux revendeurs & chasses-marée, pour la subsistance de ceux qui voudront l'acheter à cette intention; & aux saleurs pour être bouffis à la cheminée, & faire l'espece de hareng appelé craquelot, mais point pour être salé en blanc & mis en quart. Fait très-expressé inhibition d'en vendre aucun de quatre nuits, sous quelque prétexte que ce soit, à peine de confiscation & d'amende.*

323. CE règlement de police est très-sage; mais quand les pêcheurs ont porté beaucoup d'attention à la conservation de leur poisson, il est bien difficile de les convaincre de vendre pour harengs de deux nuits, ceux qui en ont trois; alors le malheur n'est pas grand, puisque ces harengs sont bien conditionnés.

324. A L'ÉGARD de ceux qu'on nomme *bougons*, qui ont perdu la tête ou la queue, ils ne peuvent être reçus. Les saleurs mettent encore au rebut les harengs *égorgés*; ce sont ceux auxquels les femmes, en les habillant, ont emporté la tête, soit par précipitation, soit par mal-adresse; comme ce défaut n'est pas produit par les pêcheurs, cette avarie ne tombe point en perte sur l'équipage.

325. VOILÀ à peu près les défauts qui font mettre au rebut les harengs frais: lorsque nous parlerons de leur préparation, nous rapporterons ceux qu'ils contractent quelquefois dans cette opération. Tous ces harengs de rebut se vendent en détail aux pauvres gens, ou à de petits marayeurs qu'on nomme *hotteurs*, *hottiers* ou *hotterons*, qui les portent sur le dos, pour les vendre dans les villages voisins.

326. NOUS devons dire ici un mot d'un abus qui se fait à la livraison, on le nomme *le triage*; voici en quoi il consiste. Dans les ports où les harengs se livrent au nombre, beaucoup de femmes entrent dans les bateaux pour compter les poissons: elles ont grand soin de mettre à part pour leur compte les plus beaux; elles ôtent ainsi la fleur des poissons que l'on sale, ce qui jette un discrédit sur nos salaisons. L'arrêt du parlement de Rouen de 1765, a remédié à cet abus, en défendant aux femmes d'entrer dans les bateaux, comme nous l'expliquerons dans un instant, & en ordonnant que les harengs seraient livrés à la mesure, ainsi qu'on l'a toujours fait dans plusieurs ports: il est vrai que les gros harengs occupent plus de place dans la mesure que les petits; mais les saleurs n'y perdent rien, parce que ces gros harengs occupent aussi plus de place dans les quarts; il y a encore l'avantage, qu'il faut moins de monde pour remplir les mesures, que pour comp-

ter les harengs un à un ; & de ce que la livraison s'en fait plus promptement, on peut mettre plus tôt le hareng en sel, ce qui est très-important. C'est pour cette raison que par l'article III du même arrêt, *il est permis de faire les ventes, achats & apprêts des harengs, les jours de fête & de dimanche, à l'exception du tems du service divin.* D'ailleurs il y a moins de mécompte, & les harengs courent moins le risque d'être peignés ou fatigués par des maniemens réitérés. En ce cas, la séparation des harengs laités & des vuides ou gais, ne peut se faire que par les caqueuses, habilleuses ou les saleurs. Pour ce qui regarde la vérification de la déclaration faite par l'équipage, elle se ferait, comme nous l'avons dit, en visitant à part quelques mesures, ce qui se fait ordinairement en les versant dans un baquet.

327. DE plus l'arrêt du parlement de Rouen, a remédié à l'abus du choix des plus beaux harengs que les compteuses faisaient à leur profit, *faisant, article VII, très-expressé inhibition aux revendeurs de poisson & à toutes autres personnes que ce puisse être, même aux femmes, filles & enfans des matelots, de s'introduire dans les bateaux lors de leur arrivée, & d'y faire aucun choix, triage ou séparation de gros harengs, avant la vente & pendant la livraison de la batelée ; enjoint aux maîtres & matelots de ne pas souffrir ladite entrée, & le triage dans leurs bateaux, à peine de prison, même de punition corporelle, en cas d'attroupeement & d'insultes faites aux maîtres, propriétaires & acheteurs, &c.*

328. VOILÀ le poisson vendu & livré aux chasses-marée ou aux saleurs, sous la conduite du propriétaire du bateau, qui doit répondre du prix de la vente aux équipages, après s'être remboursé de ses avances ; il faut donc qu'il rende un compte aux pêcheurs ; cela ne se fait pas à tous les démarages, mais vers Noël à la fin de la harengaison, ainsi que nous allons l'expliquer.

Répartition du profit net de la pêche à tous les intéressés.

329. Nous avons dit que le propriétaire du bateau le fournit tout gréé & muni des ustensiles nécessaires à la navigation, & que pour le loyer de ce bateau, ainsi que pour le rembourser des petites avaries qui le regardent, il a un certain nombre de parts dans la répartition du profit net, lorsqu'après la harengaison, le maître arrête ses comptes avec les matelots, qui ayant fourni une certaine quantité de filets & de cordages, doivent avoir des parts, tant pour leur travail que pour leurs filets ; ceux qui n'ont rien fourni, sont souvent à gages, suivant les conventions qu'on a faites avec eux avant le départ ; d'autres fois ils ont deux parts pour leur travail : tout cela a été détaillé. Mais j'ai dit que la répartition des lots se fait sur le profit net, parce

qu'avant d'en venir à ces partages, il y a bien des choses à prélever, ainsi que nous allons l'expliquer.

330. D'ABORD toutes les avaries communes, y compris une partie des vivres, sont prélevées sur la vente du poisson, avant la répartition des lots, qui diminuent proportionnellement à la somme où montent ces avaries; d'où il suit que les parts du propriétaire sont diminuées comme celles des pêcheurs: mais comme c'est le propriétaire qui a fait les avances de ces avaries, il retient pour s'en indemniser un sol pour livre.

331. NOUS avons dit que le propriétaire du bateau ou son commis doit se trouver au lieu où se fait la vente du poisson, pour tenir note de la quantité du poisson que l'on vend à chaque marée, du prix de l'adjudication & du nom de l'acquéreur; c'est donc lui qui fait la vente; & il fait bon des deniers, pour quoi il retient un sol pour livre sur le produit de la vente.

332. NOUS avons dit encore que quand on embarque du sel & des barils, c'est aux frais des intéressés; mais comme c'est le propriétaire du bateau qui en a fait les avances, il prend comme pour les avaries communes un sol pour livre. Enfin il acquitte les droits d'ancrage, de douane, de subsistance, &c. & retient encore pour ces avances le sol pour livre. Toutes ces retenues sont prises sur la vente du poisson, & par conséquent elles diminuent d'autant les parts.

333. A la fin de la saison, vers Noël, ce qui reste net du produit de la vente du poisson, & soustraction faite de toutes les retenues dont nous venons de parler, se divise en autant de lots qu'il y a de parts, tant pour le propriétaire du bateau que pour le maître, les matelots à la part, ceux qui n'ont point fourni de filets, & enfin les mouffes; puis le propriétaire du bateau se rembourse des avances particulières qu'il a faites à la plupart des matelots pour les mettre en état de faire la campagne, pour quoi il retient un sol pour livre; & comme ces avances peuvent n'être pas égales pour tous les matelots, il en fait la retenue sur les parts de ceux à qui il a fait des avances, & non pas sur la masse. Toutes ces retenues & le nombre de parts qu'il doit avoir pour son bateau, lui font un profit considérable; de sorte que quand la pêche n'a pas été heureuse ou qu'il y a eu quelques grandes avaries, les matelots ne trouvent pas de quoi se rembourser des vivres, & s'acquitter avec le propriétaire du bateau des avances qu'il leur a faites.

334. APRÈS avoir amplement détaillé les pratiques des pêcheurs qui ne sortent point de la Manche, il convient de dire quelque chose des pêches moins considérables, à la vérité, mais qui se font dans d'autres provinces de l'intérieur du royaume. C'est une digression que nous aurions tort d'éviter; elle sera succinte; & nous reviendrons aux pêches qui se font dans la Manche.

ARTICLE VII.

De la pêche du hareng en Bretagne.

335. COMME je me suis beaucoup étendu sur la pêche du hareng dans la Manche, je pourrai être concis sur celle qui se fait en Bretagne, parce qu'il y a beaucoup de pratiques qui sont communes entre les pêcheurs Normands & les Bretons. On pêche un peu de hareng aux côtes du pays Nantois, principalement à la côte de Piriac, où, à la sollicitation du comité d'agriculture, on a fait construire un petit mole qui procure un asyle aux bateaux pêcheurs.

336. POUR faire cette pêche, on se sert de manets qui ont environ trente brasses de longueur; on les jette près de la côte, où il y a tout d'un coup beaucoup de fond, parce qu'elle est fort escarpée: on ne relève ces filets qu'au bout de vingt-quatre heures, attendu que ce poisson y est en petite quantité; aussi, outre ce qui se consommé frais, ce qu'on prend peut au plus suffire pour fournir aux pêcheurs de morue des appâts pour amorcer leurs haims: on verra dans la suite qu'elle a été certaines années très-abondante, & comment elle s'est peu à peu perfectionnée.

337. ON fait une pêche plus considérable, quoique moins abondante que celle de la Manche, aux côtes de Bretagne, depuis la pointe de Saint-Gildas-de-Rhuis, jusqu'à l'embouchure de la rivière de Vilaine; elle devance celle de la Manche, puisque quelquefois on la fait dès le commencement de septembre; mais elle ne dure que quinze jours ou trois semaines; & dans ce tems, comme nous l'avons dit, on voit peu de harengs dans la Manche, ce qui paraît indiquer que ce sont des bancs qui prennent différentes routes. Cette pêche se fait avec de petites chaloupes, & communément toutes étant réunies ne prennent pas autant de poissons que quatre ou cinq du canal.

338. CES harengs de Bretagne sont ordinairement plus larges que ceux de la Manche, & le coup-d'œil est en leur faveur. M. de Montaudouin m'écrit de Nantes, qu'à la fin de septembre, au commencement de la pêche, les harengs sont fort gras, pleins de lait & d'œufs; mais qu'à la fin d'octobre ils sont petits, maigres & malades, ayant jeté leur frai. On prétend, je ne fais si c'est avec raison, que les gros harengs de Bretagne ont moins de goût que ceux de la Manche: au reste, on les sale comme ceux du pays de Caux & de Picardie, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite.

339. LA plupart de ces pêcheurs sont de la paroisse d'Hennebon, évêché de Vannes; ils font leurs pêches avec de petits bateaux du port d'environ deux tonneaux, dans lesquels ils s'embarquent ordinairement cinq, savoir, deux hommes & trois femmes, ou des mouffes; ces petits bateaux embarquent cinq pieces de filets, de trente brasses chacune: lorsqu'on se sert de chalou-

pes plus fortes, on embarque sept piéces de filets de cette même longueur ; les uns & les autres ont soixante-quinze mailles de chute. Ces bâtimens mettent leurs filets à l'eau sur les six heures du soir, & les relevent vers les six heures du matin. Cette pêche se fait sans appâts ; on laisse dériver le filet sur le fond tant qu'il est uni.

340. VOICI une note de M. Guillot, commissaire de la marine à S. Malo, qui justifie ce que j'ai dit plus haut, que les bancs de harengs se jettent tantôt sur une côte & tantôt sur une autre. Il me marque que tous les anciens pêcheurs des côtes de Bretagne assurent qu'on ne prenait autrefois que peu de harengs sur ces côtes, & qu'aujourd'hui les pêcheries en sont pleines en décembre & en janvier. Quand le tems permet aux bateaux de se risquer un peu au large, ils en prennent même à la ligne ; ils en rencontrent quelquefois des flots nombreux, & l'on croit que ce sont les grands vents d'ouest & de sud-est qui les forcent de venir à la côte. Tout l'hiver de l'année 1773, les vents ayant soufflé de ces parties avec violence, ce poisson a été abondant. Ce hareng était mis en barril & salé, on le transporte dans les villes voisines où l'on en fait la vente ; il y a souvent des poissonniers de Nantes, de Ploermel, même quelquefois de la Rochelle, qui viennent en faire des achats sur les lieux.

341. JE vais terminer ce qui regarde la pêche du hareng en Bretagne, par l'extrait d'un très-bon mémoire qui a été envoyé à la société d'agriculture, des arts & du commerce de Bretagne, par M. Guillaume, recteur de la paroisse de Piriac, diocèse de Nantes.

342. LA pêche du hareng ne s'est faite en Bretagne avec quelque succès qu'en 1756 ; jusq' alors elle était si peu abondante, & la saison si imparfaite, que la plus grande consommation se faisait en harengs frais ; la petite quantité qu'on salait de hareng ne pouvait être regardée comme un article de commerce.

343. LES pêcheurs de l'isle de Trentemou, située dans la Loire, à une lieue au-dessous de Nantes, sont les seuls qui se soient occupés de cette pêche ; ils la faisaient autrefois dans le havre de Mesquer ; ils s'y rendaient à la fin de septembre, tems où le hareng dépose son frai. Ce poisson y est attiré par la multiplicité des goémons qui couvrent les rochers & les bas fonds de cette côte ; la pêche durait quinze jours ; elle occupait au plus dix bateaux montés de trois hommes chacun ; le profit de chaque pêcheur n'excédait jamais dix ou douze écus ; ainsi la masse de cette pêche n'allait pas au-delà de 900 ou 1080 liv. Les harengs frais ou salés qui ont été pêchés à Piriac en 1756, ont été vendus au moins 100,000 livres.

344. PLUSIEURS circonstances ont donné lieu à cet événement : la pêche de la sardine avait manqué ; l'interruption du commerce causée par les courfes

des Anglais, ne permettait pas de compter sur la morue; les pêcheurs ou bargers de l'isle de Trentemou crurent qu'en dirigeant toutes leurs opérations vers la pêche du hareng, ils retireraient de très-grands profits; ils se munirent donc d'une très-grande quantité de filets, firent faire des barges neuves, & se rendirent tous à Mesquer: on a compté jusqu'à soixante barges à Piriac, où ils allèrent ensuite. Ce sont les femmes des bargers ou pêcheurs qui préparent & qui filent le chanvre dont les filets sont composés; ce sont elles qui *maillent* ou qui fabriquent ces filets; chaque maille, aux termes de l'ordonnance de la marine, doit avoir un pouce en quarré: les maris prennent le soin d'en larmer les filets, de les monter, de garnir la partie supérieure de flottes de liege, & l'inférieure de bagues de plomb.

345. LES filets destinés à cette pêche sont composés de six ou de huit *pieces*, *nappes* ou *toiles*; ces filets sont *simples*, c'est-à-dire, que ce ne sont point des traux ou trémaux, mais des manets. Chaque piece a cinq pieds de hauteur, & depuis trente jusqu'à trente-deux brasses de longueur; en sorte qu'une barge emploie environ deux cents & quelquefois deux cents cinquante brasses de filets. Ces filets sont trempés, avant d'en faire usage, dans une lessive d'écorce de chêne broyée, qu'on nomme du *tan*; cette lessive leur donne une couleur brune qu'on croit utile à la pêche; d'ailleurs elle fortifie & durcit les filets.

346. LES femmes divisent les filets en plusieurs pieces, 1. parce qu'elles ont plus de facilité à les travailler; 2. parce que les pêcheurs peuvent plus facilement les raccommoder lorsqu'ils sont déchirés par les marfousins ou par les rochers; 3. parce qu'on a moins de peine à les faire sécher lorsqu'on les tire de la mer. Cette opération de faire sécher les filets, qu'on nomme *assèchement*, est très-importante pour leur conservation, & les pêcheurs la répètent aussi souvent qu'ils le peuvent. Les différentes pieces se réunissent aisément & promptement; il suffit de les attacher l'une à l'autre avec une ficelle. Les bargers ont ordinairement un rechange de filets.

347. *LE mouillage des filets*, c'est ainsi qu'on nomme la maniere de les jeter à la mer & de les y disposer pour la pêche, ne se fait pas arbitrairement; l'un des trois pêcheurs qui composent l'équipage d'une barge, se place à l'arrière du bateau; il a devant lui ses filets en monceau; sa première opération consiste à mouiller ou à jeter à la mer (car c'est la même chose) une petite ancre à laquelle est attaché un cablot d'une longueur proportionnée à la profondeur de l'eau: ce cablot est attaché ou amarré à un morceau de bois léger qu'on nomme *bouée*, & la première piece de filet est attachée à cette bouée. Dès que cette opération est faite, le barger prend le filet des deux mains, la droite tient la corde des lieges, & la gauche celle des plombs; les deux autres pêcheurs mettent la barge en mouvement avec leurs

leurs rames, ce qui procure le développement du filet que tient le barger, qu'il laisse filer & tomber à l'eau. Lorsqu'on a jeté le filet, on y amarre une ancre attachée à un cablot & qu'on mouille; ainsi le mouillage finit comme il a commencé, en assujettissant le filet par une ancre au cablot de laquelle on amarre une bouée. La direction du filet doit être *debout* à la marée, pour qu'il soit moins exposé à l'agitation de la mer.

348. LES bargers de Trentemoux connaissaient tous ces détails depuis très-long-tems, cependant ils ne prenaient qu'une très-petite quantité de harengs. L'un d'entr'eux imaginant en 1741, que la médiocrité de la pêche venait de ce qu'elle se faisait pendant le jour, il essaya de pêcher la nuit, un succès un peu meilleur justifia cette conjecture : à-peu-près dans le même tems, il remarqua qu'il y avait beaucoup de marfouins à la côte de Piriac, & qu'il voyait depuis quatre jours une multitude de goeslans qui voltigeaient sur des écueils à fleur d'eau, il en avait même vu qui, après avoir plongé, emportaient des harengs. D'après ces indices, il résolut de mouiller ses filets sur ces rochers qui sont à peine couverts de trois pieds d'eau à mer haute : des filets de cinq pieds de hauteur ne pouvaient y flotter; ainsi pour les contenir, il attacha de distance en distance au pied du filet des cailloux du poids de cinq à six livres; il pêcha quatre milliers de harengs.

349. ENCOURAGÉ ou plutôt dirigé par ce succès, il mouilla ses filets à la chute de ces rochers, en les fixant toujours avec des cailloux : le succès passa ses espérances; une troupe entiere se jeta dans ses filets. Bientôt le secret de laisser les filets toucher au fond n'en fut plus un : tous les pêcheurs de Trentemoux abandonnerent l'ancien usage de laisser flotter leurs filets soutenus par des morceaux de liege, & tendus par les plombs attachés à la partie inférieure. M. le recteur de Piriac les a même accoutumés depuis à mouiller leurs filets de jour, & à les laisser à demeure pendant la nuit : cette méthode qui a très-bien réussi, épargne aux bargers les fatigues de la pêche qu'ils faisaient pendant la nuit, & ces fatigues étaient excessives.

350. A la fin de septembre 1756, vingt barges arriverent à Mesquer; les pêcheurs y passerent quelques jours, & y firent une assez mauvaise pêche. Trois maîtres bargers s'aviserent de s'approcher de l'isle du Met, qui n'est qu'à une lieue de Piriac; ils y firent une pêche très-bonne; un vent violent qui s'opposait à leur retour à Mesquer, les mit dans la nécessité de relâcher la nuit à Piriac; ces trois bargers y établirent leur pêche; ce fut avec tant de succès qu'au bout de deux jours tous les autres abandonnerent Mesquer : le gros tems survint, les bargers effrayés retournerent à Trentemoux; il n'en resta que cinq à six; leur constance fut si bien récompensée par la pêche qu'ils firent, que leurs compatriotes ne

tardèrent pas à revenir. Un barger mouilla ses rets à midi; le tems était beau, la mer lourde & patouilleuse; le hareng bouge alors de meilleure heure; ces circonstances porteront les pêcheurs à lever leurs filets au déclin du jour; ils y trouveront douze milliers de harengs: ils remouilleront leurs filets sur-le-champ pour profiter de la pêche de la nuit, qui est la plus favorable; ils y trouveront le lendemain trente milliers de harengs.

351. À peu près dans le même tems, un barger nommé *de Lajoys*, ne put lever que deux pieces de ses filets, parce que son bateau pouvait à peine contenir le poisson dont ces deux pieces étaient chargées: il demanda du secours à d'autres pêcheurs; ceux-ci emporteront plus de cinquante milliers de harengs, & ce n'était pas, à beaucoup près, la moitié de ce que contenaient les filets. Arrivés à Piriac, ils employeront le secours d'autres camarades pour aller chercher le reste de la pêche; mais ces camarades avaient fait eux-mêmes, une pêche si inespérée, qu'il leur était impossible d'abandonner le travail qu'elle leur donnait. Un bourgeois de Piriac, propriétaire d'un bateau, offrit d'aller lever les filets: il ramena vingt-deux barriques de harengs; ce qui répond à peu près à quarante-deux milliers; son bateau ne pouvait en contenir davantage: ce qu'ils laisserent, à en juger par l'étendue du filet qui n'avait pas été levé, excédait au moins d'un tiers ce qu'ils avaient apporté: il s'éleva un vent violent qui dura plusieurs jours, il fut impossible d'aller chercher le reste de cette pêche; le poisson se trouva entièrement pourri.

352. LES freres du vicaire de Piriac, excités par l'exemple des bargers, se pourvurent de filets de harengs; ils pêcheront très-heureusement; mais un poisson long de quatre pieds, qu'on nomme *Crapaud-de-mer*; ayant rompu leurs filets, on y substitua les lambeaux d'un filet dont on ne s'était pas servi depuis plus de dix ans; il n'y eut pas une seule maille de ce vieux filet où un hareng ne se fût engagé.

353. POUR rendre raison de la quantité prodigieuse de harengs qu'on prend dans un même filet, M. le recteur de Piriac, pense que ce poisson est en quelque façon entassé au fond de la mer: cette assertion qui s'accorde assez bien avec la prodigieuse quantité de harengs qui se prirent dans les filets, est de plus appuyée sur un fait dont M. le recteur de Piriac a été témoin.

354. IL y a vingt-huit ans qu'une violente tempête couvrit plus d'un quart de lieue de côte de petits poissons dont les plus gros égalaient à peine des anchois; le reste ressemblait à de petits vers, ou même à des aiguilles; tout ce poisson était mort; il était entassé en si grande quantité, qu'on marchait sur le tas sans toucher aux rochers dont la côte est hérissée. Ce fut au mois de mai qu'arriva cette tempête; tout le monde re-

connut ce poiſſon pour de petits harengs. Ce fait, dont on n'a point vu d'exemple depuis, ſemble en effet prouver deux choſes, l'une que les harengs ſe tiennent en pile au fond de la mer, l'autre que ces poiſſons déposent leur frai ſur la côte.

355. LORSQUE le poiſſon qu'ont pris les bargers eſt apporté au rivage, il faut ſe preſſer de le *boyer*, c'eſt-à-dire, de le vuider de ſes inteſtins & de le ſaler. M. le recteur de Piriac dit, qu'outre ſes paroiffiens, les pêcheurs employeroient cinq à ſix cents ouvriers par jour à ces opérations; & qu'il y eut des jours de pêche où huit mille perſonnes n'auraient pas ſuffi à boyer tout le hareng qui avait été pêché; il eſt vrai que les ouvriers qui furent employés n'étaient ni inſtruits, ni exercés : car un barger boie & ſale trois mille harengs par jour; & les ouvriers, ſur-tout dans le commencement, pouvaient à peine boyer & en ſaler quatre cents.

356. APRÈS avoir expoſé ces détails, M. le recteur de Piriac propoſe les moyens qu'il croit le plus propres à l'encouragement d'une branche de commerce qui peut devenir ſi importante, & pour la province, & pour l'état même; il dit qu'on a lieu de penſer que ce n'eſt point par l'effet du haſard que les pêcheurs ont pris tant de harengs en 1756; qu'en ſortant de Piriac on trouve ſur la côte un village qui ſe nomme encore *Penhareng*, ce qui ſignifie en Breton *tête de hareng*; dénomination antique qui prouve que dans des tems très-reculés ce lieu était diſtingué par l'affluence de ce poiſſon: il ajoute que ſes paroiffiens les plus âgés, les plus ſenſés, attellent qu'ils ont toujours vu ſur leurs côtes cette multitude de goeslans & de marſouins, qu'avant 1756 on ne ſoupoſonnait pas d'être les indicateurs du harong; qu'il eſt notoire qu'on en pêche dans preſque toute la côte méridionale de Bretagne; mais que l'ignorance des pêcheurs & ſur la quantité de ce poiſſon & ſur la manière de le pêcher, eſt cauſe que par-tout ailleurs, comme à Piriac, on n'a jamais cru pouvoir en faire un grand commerce; qu'avec les lumieres acquiſes dans une ſeule pêche, on peut déjà tirer un très-grand parti d'un tréſor qui peut devenir immenſe, ſi la pêche ſe multiplie, & ſi les pêcheurs ſont ſecourus & encouragés.

357. PERSONNE n'ignore combien la pêche de la ſardine eſt utile à la Bretagne : M. le recteur de Piriac prétend que celle du hareng le ferait encore plus; pour le prouver, il fait un parallèle des dépenses qu'exigent ces deux pêches; celle de la ſardine exige ſix, même ſept hommes par chaque bateau; ils doivent avoir au moins vingt pieces de filet; la maille de ces filets n'eſt que de quatre lignes en quarré; ils ſont d'une extrême fineſſe; ainſi ils coûtent beaucoup plus cher : chaque piece eſt, à la vérité, moins longue que celles des bargers de Trentemoux; mais celles-ci n'ont que cinq pieds de hauteur, les autres en ont vingt : la rogue, appât abſolument né-

cessaire pour la fardine, coûte, année commune, dix écus le barril, & c'est l'étranger qui nous le vend; un barril suffit à peine dans chaque bateau pour quatre jours de pêche; souvent cette dépense & la peine des pêcheurs est en pure perte. Ces bateaux coûtent quarante pistoles, sans compter les agrès & apparaux qui égalent ce prix. On doit ajouter à ces dépenses celles des préparations, qui durent des mois entiers, & qui exigent un très-grand nombre d'ouvriers. La fardine passe par plus de cinquante mains pour être rendue loyale & marchande. La pêche du hareng ne demande que six pièces de filets; ces six pièces ne coûtent que cinquante écus; une barge toute grée ne coûte que deux cents cinquante livres; trois hommes suffisent pour chaque barge, un plus grand nombre nuirait; on n'a besoin d'aucun appât pour cette pêche, & les préparations déjà promptes, faciles & peu dispendieuses, peuvent être perfectionnées, en s'informant de la méthode des Hollandais, ou des principaux ports de la Manche, pour la salaison & l'encaquement: il est même aisé d'apprendre à diversifier ces opérations; on n'a besoin pour réussir que de savoir comment les Hollandais, les Anglais & les Français font le hareng saur. L'espérance de partager avec eux cette riche branche de commerce, paraît d'autant mieux fondée, qu'on assure que le hareng frais de nos côtes est gros, favorable, gras & du plus beau blanc.

358. CÉPENDANT M. le recteur de Piriac met ici une restriction qui mérite la plus grande attention: les harengs ne viennent pas tous à la fois; la première troupe qui arrive, est composée d'un poisson bien nourri, d'un goût exquis & très-propre à la salaison. Peu de tems après, c'est-à-dire, lorsqu'il a jeté son frai, il est épuisé, maigre, d'une couleur terne, les femelles n'ont plus de graines ou d'œufs, les laitances des mâles sont molles, ou pour mieux dire, sans consistance; il faudrait alors cesser la pêche, attendre une seconde troupe pour la surprendre au moment de son arrivée; discontinuer ensuite jusqu'à ce qu'il en vint une troisième: mais les bargers pêchent le hareng dans ces différens états, & ce qui est encore pis, ils le confondent dans l'encaquement, au lieu d'en faire le triage: faute essentielle, & qui suffirait pour décrier sans retour un commerce qu'il est intéressant d'accréditer.

359. PAR un calcul appuyé sur des faits, M. le recteur de Piriac prouve qu'on peut établir le hareng de Bretagne à un plus bas prix que celui de Hollande; c'est prouver qu'il sera préféré: mais pour porter loin cette branche de commerce, il faut sentir la nécessité d'encourager les pêcheurs, & de porter des personnes plus riches & plus intelligentes qu'eux, à acheter le poisson frais & à se charger du détail des préparations. Le défaut du triage, le retardement de salaison lorsque la pêche est trop abondante, ont déjà donné quelque discrédit au hareng de Piriac; les bargers ont tout livré comme loyal & marchand & de même qualité. Ceux qui, sur leur parole les ont,

vendus comme tels à Bordeaux & à Libourne, ont effuyé des procès; ainsi tout concourt à faire sentir la nécessité de ne livrer aux bargers que le soin de la pêche: il faudrait confier à de meilleures mains le soin du triage, de la salaison & de l'encaquement; on préparerait plus de poisson, & il serait mieux conditionné.

360. M. le recteur croit qu'on réunirait le double avantage, de réduire les bargers à la simple pêche, & d'attirer dans sa paroisse des personnes qui feraient faire toutes les préparations, en rétablissant un ancien quai totalement ruiné; il implore ce secours avec les plus vives instances, & il ne néglige rien pour faire sentir que la seule pêche dédommagera abondamment des dépenses que la province pourrait faire à cet égard; il compte que la pêche de cette année & celle de l'année prochaine, solliciteront plus fortement que lui, le rétablissement du quai de Piriac; les états ont fait bâtir ce quai. (17)

361. NOUS allons maintenant sortir du royaume, & pour cela, parler des pêches qui se font hors de la Manche, près de son embouchure.

A R T I C L E V I I I.

Des pêches du hareng qui se font hors de la Manche, considérées en général.

362. QUELQUES pêcheurs de la Manche, sur-tout ceux des ports qui sont à son entrée auprès de la mer d'Allemagne, vont chercher le hareng avant qu'il entre dans la Manche, par le travers de la Tamise, à l'isle Tanel, ou au nord de l'Angleterre qu'on nomme *Yarmouth*: quelques-uns même vont, comme les Hollandais, jusqu'à la hauteur des Orcades. Nous parlerons de ces différentes pêches dans autant d'articles particuliers.

363. NOUS avons dit que les pêcheurs qui peuvent livrer dans la journée le hareng qu'ils ont pris la nuit, n'embarquent ni sel, ni barrils, ni

(17) Le meilleur moyen de faire fleurir cette pêche & la branche de commerce qui en résulterait, ce serait d'un côté de fournir aux pêcheurs le sel à très-bas prix, & de diminuer les droits sur les salines; & d'un autre côté d'assigner, comme on fait ailleurs, des primes & des récompenses à ceux qui se distingueraient par leur habileté dans la pratique de cet art, ou qui auraient contribué à perfectionner quelques-unes de ses opérations. Quant aux droits,

voyez ce que j'ai dit à ce sujet tome V, pag. 683 & 684, & comparez cette observation avec ce que font les Anglais, qui, comme notre auteur le dit dans l'un des articles suivans, en parlant des harengs qui se pêchent à *Yarmouth* sur les côtes d'Angleterre, exemptent les pêcheurs de tous droits, péages, gabelles, & n'exigent autre chose d'eux si non qu'ils prennent un congé en partant.

tonnes; il en est autrement quand ils se portent au loin, parce que ne pouvant pas vendre leur hareng, immédiatement après qu'ils l'ont tiré de la mer, ils sont obligés de le brailler ou de le saler en vrac, même de le paquer dans leurs vaisseaux; c'est pourquoi ils embarquent du sel, des barrils & des tonnes, comme nous l'expliquerons en parlant de la pêche au nord, & de celle d'Yarmouth.

364. IL est sensible que ceux qui s'écartent assez de leur port, pour ne pouvoir livrer leur poisson très-frais, soit à cause de la distance qu'il y a du lieu où ils pêchent à leur port, ou quand il survient des vents contraires; il est certain, dis-je, que ces pêcheurs sont obligés de donner à leur poisson une préparation qui tienne le milieu entre le hareng frais & le salé; c'est ce qu'ils nomment *braillé*, comme qui dirait brouillé avec le sel: par cette demi-salaison on ne peut, il est vrai, le conserver que quelques jours; mais c'est souvent assez pour gagner le port, quand on ne peut pas rentrer assez promptement. Pour que cette préparation soit suffisante, il faut lui faire prendre plus de sel; pour cela on le sale en vrac dans des tonnes, & lorsqu'on en a le tems, & que la mer n'est point trop agitée, on fait très-bien de le paquer. Tout cela deviendra clair, quand on connaîtra la pêche du nord & celle d'Yarmouth, dont il sera question dans les articles suivans, & encore plus quand nous parlerons de la salaison du hareng à terre. Mais je dois prévenir que les pêcheurs feront très-bien de caquer, habiller ou vider les harengs qu'ils brailleront ou qu'ils saleront en vrac à la mer; car si, comme ils le font souvent, ils braillaient ou paquaient en vrac des poissons qui ne seraient pas caqués, ils se rendraient coupables, suivant l'article VI de l'arrêt du parlement de Rouen, de 1765, *qui défend aux saleurs à terre & aux pêcheurs à la mer de caquer, embrailler & paquer des harengs qui auraient été ainsi braillés en grenier à la mer*; mais cet article n'interdit point les salures à la mer, puisqu'il est dit, article XVIII, *que les barrils de hareng venant de la mer en vrac, seront remplis de harengs loyaux & marchands, bien conditionnés, sans harengs de rebut, ni gais, & qu'ils pèseront, la saumure & la tare du barril compris, au moins 285 livres, poids de marc, & seront au moins pleins à 3 pouces au-dessus du jable; à peine, contre les matres du bateau, d'amende; & par un autre article, les harengs braillés en grenier, ne pourront être vendus que pour bouffier à la cheminée.*

A R T I C L E IX.

De la pêche du hareng au nord par les naturels du pays.

365. S'IL n'y a pas de preuves démonstratives qu'il y a beaucoup de

harengs dans le Groenland, au moins cela devient très-vraisemblable, quand on fait attention qu'on y trouve beaucoup de cabillauds, & de gros poissons qui font la chasse à ces petits; car il est passé en axiôme chez les pêcheurs, qu'il y a beaucoup de harengs dans presque tous les endroits fréquentés par les poissons voraces; & de plus, des voyageurs assurent avoir vu beaucoup d'arêtes de harengs sur les rochers de ces côtes, où les oiseaux les avaient portées près de leurs nids.

366. ANDERSON s'efforce de prouver, on peut dire même qu'il prouve assez bien, qu'il y a une prodigieuse quantité de harengs dans le nord; qu'il s'en détache de nombreuses colonies qui se répandent en une infinité d'endroits; & que ceux qui ont échappé, soit aux poissons voraces qui leur font la chasse, soit aux pêcheurs qui leur tendent des pièges dans toute l'étendue de la longue route qu'ils parcourent, retournent à leur premier domicile dans les abymes du nord. J'ai rapporté la route que cet auteur leur fait tenir pour se distribuer en une infinité d'endroits, chapitre trois, article premier.

367. EFFECTIVEMENT on m'écrit d'Elfenour que ceux qui habitent l'extrémité de la Norwege, vont chercher ce poisson vers le nord, autant qu'ils peuvent y pénétrer avec leurs barques, & qu'ils se mettent en mer immédiatement après Noël. On croit qu'en Jutland on en pêche beaucoup non-seulement avec des filets qu'on traîne, mais encore avec d'autres qu'on tend sur des perches; mais comme ils préparent mal leur poisson, on ne fait aucun cas de celui qu'ils salent ou qu'ils fument: ceux de Norwege sont beaucoup plus estimés.

368. SUIVANT M. Linné, la grande espece de hareng (serait-ce le halbourg?) habite les mers occidentales; la petite espece, le golfe de Bothnie. La mer Glaciale, du côté de l'Asie, très-abondante en harengs; les Norwégiens voient toute l'année sur leurs côtes des harengs en plus ou moins grande quantité, suivant les vents qui y regnent; & suivant les saisons ils sont de différentes grandeurs & aussi de différentes qualités.

369. ON en trouve beaucoup à l'extrémité de la Norwege qu'on appelle *le cap Nord*, ils côtoient ce royaume, & les naturels en font des pêches considérables. Aussi M. Framery, correspondant de l'académie des sciences, consul de France de Norwege, m'écrit de Drontheim, que les cachalots qui font une grande dévastation de harengs, les chassent vers la côte; ce qui a engagé à rendre des ordonnances pour défendre de tuer des cachalots tant que la pêche du hareng dure, afin qu'ils continuent à les chasser vers la côte qui a près de 500 lieues de longueur: on fait d'abondantes pêches de hareng dans toute son étendue, chaque année en deux saisons; l'une

se nomme *d'hiver*, & l'autre *d'été*; la première est la meilleure, soit pour la qualité, soit pour l'abondance du poisson.

370. JE vois ailleurs que la pêche du hareng commence au-delà de Drontheim au mois de décembre; qu'alors on en prend beaucoup, & que la plupart ont 7 à 8 pouces de longueur; que dans le mois de mai, on en porte plus de vingt mille barrils à Berghen dans des bateaux du port de 80 tonneaux. On en pêche aussi beaucoup dans le mois de février, à 20 lieues à la ronde de Berghen; ces harengs ont 9 à 10 pouces de longueur; mais ils ne sont pas d'aussi bonne qualité, & se vendent beaucoup meilleur marché que ceux qu'on pêche en décembre à Drontheim.

371. ON pêche encore dans les mois d'avril & de mai des harengs, mais d'une qualité si médiocre qu'on ne s'en sert que pour amorcer les haims des pêcheurs de morue; de plus, sont-ce de vrais harengs? car on m'écrit d'ailleurs qu'on prend dans ces parages beaucoup d'une petite espèce de poisson, qui a 13 à 14 pouces de longueur, ce sont probablement les poissons qu'on nomme dans la Manche *harengues* ou *grands gais*. On ajoute que dans les mois de juin, juillet & août, on en prend de petits, fort bons, qui n'ont que six à sept pouces de longueur: ce sont peut-être des sardines. Enfin depuis le mois de juillet jusques & compris le mois d'octobre, on prend une prodigieuse quantité de petits poissons, qui n'ont que trois pouces & demi de longueur; ils sont très-gras & délicats: on marque qu'ils ressemblent beaucoup aux anchois. On les sale ordinairement avec du sel de France, & on les paque dans de petits barrils, à peu près comme les anchois.

372. CES différentes espèces de harengs se distribuent dans toute la Baltique, en Pologne, en Prusse, en Suede, en Danemarck, &c. M. Framery ajoute qu'on prend beaucoup de colins sur les côtes de Norwege, & qu'on les sale. Je rapporterai, par addition à la morue, ce qu'il me marque sur la façon de pêcher ce poisson dans le nord. Je me contenterai pour le présent de dire qu'on y pêche différentes espèces de petits poissons à douze ou quinze brasses des côtes, ou dans des anes, avec des filets qui ont cent vingt ou cent trente brasses de longueur, & dont les mailles sont plus ou moins ouvertes suivant la grosseur du poisson qu'on se propose de prendre.

373. J'AI lu je ne me rappelle plus en quel endroit, qu'on prend en Norwege, des harengs avec des haims qu'on ajuste au nombre de trois ou quatre au bout d'une ligne: apparemment que cette pêche ressemble à celle que nous avons décrite dans la section de la morue, & qu'on nomme *à la faux*; ou plus vraisemblablement ce sont quatre ou cinq haims empilés à l'extrémité d'une corde à peu près comme au libouret ou au grand couple, que nous avons décrit première partie, première section. On m'a encore
assuré

affuré que dans les golfes où l'eau gele, on fait des trous dans la glace, & qu'on prend beaucoup de hareng par la méthode que j'ai rapportée à la première partie, troisième section, & à la fonte des glaces, la mer en jette beaucoup à la côte.

374. ANDERSON affirme qu'il s'en rassemble de fort gros dans les golfes d'Islande. HORREBOWS dit que cela n'arrive qu'accidentellement, & qu'on est quelquefois plusieurs années à n'en avoir que fort peu. Il convient néanmoins qu'il y a une espèce de petits harengs qui se rassemblent à la côte en prodigieuse quantité, étant poursuivis par les cabillauds qui en font très-friands : peut-être ces petits poissons sont-ils des sardines ou des sprats, dont nous parlerons.

375. HORREBOWS dit encore qu'on en distingue de deux espèces, un qu'ils nomment *sandherring*, hareng de sable, parce qu'il se trouve sur les bancs de sable ; ils nomment l'autre *loaddenfeld*, hareng rude, parce qu'il a sur le dos quelque chose de rude, que HORREBOWS compare à des poils. Peut-être le traducteur ou l'éditeur a-t-il mis *sur le dos* au lieu de *sous le ventre* ; & , si cela était, ce seraient les pointes que nos harengs ont sous le ventre. Quoi qu'il en soit, quand ces poissons s'approchent des côtes, on juge qu'on verra bientôt des morues ou des thons. (18)

376. CET auteur dit enfin que dans la Bothnie occidentale on les braille avec du sel, comme le font nos pêcheurs à la mer ; que vingt-quatre heures après, on les paque dans des barrils de différentes grandeurs, & qu'on les débite dans les pays & aux environs : il ajoute, qu'autrefois on choisissait les plus petits, & qu'après les avoir salés on les faisait sécher au four pour les envoyer dans les pays étrangers en présent ; mais que ce mets qu'on estimait alors, est maintenant méprisé.

377. IL se pêche dans le lac Ladoga en Moscovie une espèce de hareng qu'on nomme *ladog* ; on le sale & on le paque à peu près comme on fait les harengs de l'Océan : quoique le commerce en soit considérable, il ne suffit pas pour la consommation des Moscovites, à cause de la multiplicité de leurs carêmes ; ce qui fait que les Anglais & les Hollandais y en portent beaucoup.

378. IL y a des harengs sur les côtes de Suede & de Finlande ; je ne fais pour quelle raison ils ne sont pas estimés, excepté une petite espèce qui se trouve dans le golfe de Bothnie, qui est d'un goût exquis : il reste à favoir si c'est un hareng ou une sardine. Vers l'équinoxe du printemps, on pêche

(18) On assure que les Islandais prennent encore aujourd'hui une quantité prodigieuse de petits harengs, qu'ils entassent vivans sur le bord de la mer, & qu'ils partagent entre eux par tête.

des harengs dans la Baltique & le Holstein. On prétend que dès l'année 1160, la pêche du hareng se faisoit dans le Sund.

379. ON dit que les harengs qu'on pêche en Norwege, ne sont pas aussi gros que ceux qu'on prend près d'Hitland; que les Norwégiens ne les valent pas aussi bien que les Hollandais, & qu'ils les paquent dans des fûts de sapin qui leur donnent une mauvaise odeur; néanmoins je crois que les Européens en ont fait des enlèvemens considérables, & que les ayant paqués à leur façon dans des fûts de chênes, ils en ont fait de bonnes salaisons qui passaient dans le commerce, pour harengs de Hollande. Nous rapporterons dans la suite, sur cela, quelque chose de plus précis. Enfin on fait des pêches & des salaisons considérables auprès d'Albourg, dont on fait trafic sur les côtes de la mer Baltique; on en transporte même à Hambourg, où néanmoins les salaisons de Hollande sont plus estimées.

380. Nous avons dit que la côte de Norwege est très-abondante en harengs; l'endroit de cette côte nommé *Nordenfiels*, est, à ce qu'on assure, singulièrement fourni de ce poisson; on le prend avec de très-grands filets qu'on traîne; chaque filet coûte au moins mille écus; il faut pour en faire usage, jusqu'à deux cents chaloupes montées chacune de quatre ou cinq hommes; aussi prend-on à cette pêche une énorme quantité de poissons. Les harengs d'automne sont plus gros que ceux du printemps, & ils sont meilleurs; on sale les uns & les autres; les Hollandais viennent quelquefois en chercher, & en emportent des cargaisons entières. Ils tirent, comme nous l'avons dit, les harengs des barrils de sapin, où les pêcheurs du nord les ont mis, & les paquent dans des barrils de chêne qu'ils apportent dans cette vue; alors ces harengs sont fort bons, & se vendent comme des harengs de Hollande.

381. J'AJOUTERAI à ce que je viens de dire, que j'ai vu quelque part que la pêche du hareng en Norwege, sur-tout du côté de Berghen, a été pendant un tems si abondante, que nombre de vaisseaux de Danemarck, d'Allemagne, de Hollande, d'Angleterre & de France, avaient coutume d'aller tous les ans pêcher sur les côtes de Scandinavie; mais qu'ayant fait des voyages infructueux, on a préféré d'aller chercher les harengs à Hitland & au nord de l'Ecosse: néanmoins les harengs, comme nous l'avons dit, sont abondans dans ces parages, & les naturels du pays en profitent. Je soupçonne cependant que malgré les défenses qui ont été faites, quelques bâtimens Anglais & Hollandais vont acheter les harengs préparés par les naturels du pays, qui sont communément trop chargés de sel & mal arrangés dans des futailles de sapin; mais quand ils ont été paqués à la façon des Hollandais, ils se vendent avantageusement.

382. APRÈS avoir rapporté ce que nous avons pu tirer de différens mé-

moires que nous ſommes parvenus à nous procurer ſur la pêche du hareng dans le nord par les naturels du pays, nous allons parler plus poſitivement de celle qu'on fait aux environs des Orçades.

A R T I C L E X.

De la pêche du hareng au nord, qu'on appelle du hareng-pec.

383. LES Européens ont probablement commencé la pêche du hareng près leurs côtes; enſuite la navigation s'étant perfectionnée, ils ont été la faire dans les mers étrangères; les uns prétendent que ce ſont les Baſques qui ont montré l'exemple aux autres pêcheurs, en allant prendre le hareng juſque dans le Groenland. Mais en ſuppoſant que ce ſentiment ſoit ſolidement établi, il eſt certain que les Hollandais ont beaucoup ſurpaſſé leurs maîtres.

384. PRENANT les choſes dans l'état où elles ſont, la pêche du hareng au nord eſt la première de celles que ſont les Hollandais, quelques Anglais & quelques Français. Nous avons déjà dit que les Français & les Anglais la pratiquent très-peu en comparaiſon des Hollandais; ceux-ci n'épargnent rien pour la ſoutenir; ils ſont tous les ans des armemens conſidérables, & il part de toutes les provinces un nombre de bateaux pour ſe rendre au lieu où ils doivent faire cette pêche. Cependant pour quelque cauſe que ce ſoit, elle eſt conſidérablement diminuée depuis 80 ou 100 ans, puifque de 1500 vaiſſeaux qu'on y employait au commencement du ſiècle paſſé, on n'y en envoie plus maintenant que 250 ou 300 (18).

385. ASSURÉMENT les Hollandais ſont cette pêche avec toute l'économie poſſible; il n'y a précifément dans chaque bâtiment que le nombre d'hommes néceſſaire pour la manœuvre & pour la préparation du poiſſon, qui ſert en grande partie à la nourriture de l'équipage. Néanmoins la cherté de tout ce qu'on emploie pour ces armemens, a tellement diminué le profit, que ſi la nation regarde cette pêche comme intéreſſante, c'eſt plutôt par le débouché des marchandifes que l'on conſomme, que par le profit qu'on fait ſur la vente du poiſſon (19).

(18) S'il eſt vrai, comme l'auteur du Dictionnaire de commerce l'affirme, que la pêche du hareng occupe environ 20000 perſonnes, que les Hollandais prennent & débitent, année commune, 300000 tonnes de ces poiſſons, que leur principale pêche ſe fait dans le nord, & qu'enfin les *bûches* ou *buyſes*, bâtimens qu'ils y emploient, ne ſont que du port de 48 à 60 tonneaux, il faut néceſſairement que le nombre de ces

derniers ſoit beaucoup plus grand que l'auteur ne l'a dit dans cet endroit.

(19) En ſuppoſant réelle cette diminution de bénéfice pour les Hollandais, ne faudrait-il point en chercher la cauſe dans l'attention que les Anglais donnent à cette pêche depuis pluſieurs années, & que la jalouſie de ces deux nations rivales pour le commerce augmente encore.

386. LES Dunkerquois, les Dieppois & d'autres pêcheurs de la Manche ; y envoient de tems en tems quelques bâtimens ; mais assez souvent ces bâtimens sont autant destinés pour la morue que pour le hareng, de sorte que quand ils n'ont pu faire une cargaison complete de morue, ils essayent d'achever leur chargement avec du hareng.

387. ON fait encore des pêches considérables de hareng, aux environs des isles Schetland, situées dans les mers d'Ecosse, plus au nord que les Orcades, & ils y paraissent au commencement du mois de juin. Et comme ces pêches ont l'avantage de précéder celles de nos côtes, & que les harengs de primeur très-déliçats se vendent un prix avantageux, sitôt que les bâtimens sont rendus dans leurs ports, les marchands essayent d'en faire promptement des envois. Les Hollandais distribuent ces harengs, non-seulement dans leurs différentes provinces, mais encore dans tout l'empire, ce qui leur fournit un débouché très-avantageux.

388. ON estime tellement les harengs pecs ou du nord, en Hollande, qu'au commencement de la saison, on les y achete fort cher, pour s'en régaler ; car ils en font autant de cas que les Lévantins de la sardine & des anchois : souvent ils les mangent crus avec de l'huile, comme nous faisons les anchois. Quand, à mesure qu'on avance dans la saison de la pêche au nord, ces poissons deviennent plus communs & moins chers, les armateurs en emploient beaucoup à avitailler leurs navires.

Description du hareng pec ou du nord.

389. JACQUES SOLAS DODD, dans un ouvrage intitulé : *Essai d'une histoire naturelle du hareng*, en un volume in-8°. donne une description anatomique très-circonstanciée du hareng. Comme ces détails n'entrent point dans le plan de mon travail, & comme j'ai donné une description exacte de nos harengs, je me contenterai d'indiquer ici sommairement en quoi les harengs pecs diffèrent principalement de ceux qu'on prend dans nos parages.

390. LES harengs pecs ou du nord sont très-gras ; on peut, pour la grosseur, les comparer aux plus gros que prennent nos pêcheurs ; leur chair est délicate & de bon goût, & on en fait de bonnes salaisons ; néanmoins comme ils sont gras & huileux, ils exigent plus de soins pour être conservés, & leur chair n'est jamais aussi blanche que celle des harengs qu'on sale sur nos côtes. Ils sont tellement estimés en Allemagne, qu'on peut dire qu'ils sont les sardines des peuples du nord ; on en prend quelques-uns, mais fort peu, de gais qui n'ont ni laités ni œufs. La plupart sont donc pourvus de laités & d'œufs, mais qui ne sont que commencer à se former, les œufs sont petits, resserrés & occupent un moindre volume que quand ces poissons sont près de frayer,

ce qui fait que quelques-uns ont dit qu'ils étaient tous gais : peu à peu les œufs augmentent de volume, ils blanchissent & deviennent par degrés propres à produire l'énorme quantité de harengs qui peuplent en quelque façon tout le globe.

Détails sur la pêche du hareng aux côtes de Hitland ou Schetland.

391. CE poisson commence ordinairement à paraître aux côtes de Hitland ou Schetland, vers le commencement de juin ; il y est plus abondant en juillet, & il y séjourne jusqu'aux environs de la fin d'août : tout cela est ce qui se passe communément ; car, comme nous avons déjà eu occasion de le faire remarquer, la harengaison paraît plus tôt ou plus tard, certaines années, dans tous les parages où l'on en fait la pêche.

392. LES Hollandais ne sortent ordinairement de chez eux, pour aller faire cette pêche, que vers la mi-juin, & quand ils seraient rendus des premiers au lieu de la pêche, ils ne mettraient jamais leurs filets à la mer plus tôt que le soir de la Saint Jean, après le soleil couché ; alors à un signal que l'on donne, on met les filets à la mer ; ils font même serment avant leur départ de ne la pas commencer plus tôt, parce qu'on prétend que jusqu'à ce tems les harengs ne sont pas parvenus à leur perfection, & qu'on n'en peut pas faire de bonnes salaisons. Les maîtres & les matelots sont obligés à leur retour d'attester que ni eux, ni aucun de leurs camarades, n'ont contrevenu à cette loi, qui s'exécute ponctuellement pour maintenir la réputation que se sont acquises les salaisons que les Hollandais font de ce poisson ; il y a même un traité passé entre la Hollande & la ville de Hambourg, dans lequel il est spécifié que cette loi sera fidèlement observée.

393. LES bûches Hollandaises étant assemblées aux environs de Hitland, & le tems fixé pour la pêche étant arrivé, ils se mettent en mer, se portant au nord-nord-ouest ; ils jettent leurs premiers filets près de Fayrhille & de Boukeners, d'abord après minuit, car la pêche ne se fait jamais pendant le jour, pour mieux reconnaître l'étendue des bancs qu'on prétend appercevoir par le brillant de leurs yeux & par celui de leurs écailles. Je crois que c'est plutôt par la lumière phosphorique qui sort de l'eau de la mer quand elle est agitée par ce grand nombre de poissons, quand ils sont près de sa surface ; dans cette circonstance, on apperçoit le jour la surface de l'eau agitée. On présume encore qu'il y a des bancs de harengs, quand on apperçoit des poissons voraces, tels que les marfouins, les chiens, les baleines, &c. qui les chassent avec fureur. Les pêcheurs dirigent donc leur route sur ces indications ; mais en outre ces poissons sont attirés par la lumière des fanaux que les bateaux portent au beaupré.

394. SUIVANT des relations qui paraissent fidelles, plus on tire vers le

pôle, plus on trouve de harengs ; c'est pourquoi les pêcheurs qui dérivent avec leurs filets, portent, autant qu'ils le peuvent, au nord-nord-ouest, pour aller à la rencontre des bancs. Mais comme la manœuvre des pêcheurs dans ces parages est à peu près la même que celle qu'on observe à Yarmouth, nous croyons devoir remettre à en rapporter les détails, quand il s'agira de la pêche dans le nord de l'Angleterre ; nous ferons seulement remarquer que les Hollandais n'ont pas coutume d'amener leur mât quand ils sont en pêche, comme le font les Anglais & les Français.

395. QUOIQU'ILS tendent leurs filets à l'entrée de la nuit, ils ne restent pas long-tems à la mer, parce que dans cette saison & dans ces parages, il y a peu d'intervalle entre le coucher & le lever du soleil ; ils relevent vers les deux heures du matin.

396. AUTREFOIS les pêcheurs de la Manche qui appareillaient pour faire leur métier hors le canal, s'établissaient au nord de l'Ecosse ; ensuite ils ont été, comme les Hollandais, jusqu'à Hitland, s'engageant avec leurs équipages, comme pour la pêche de la morue, d'appareiller pour la France le lendemain de la Saint Barthelemi, pour se rendre à tems de faire la pêche d'Yarmouth & du canal.

397. LE vrai parage pour faire la pêche qu'on appelle *du nord*, est depuis la petite isle Fayrhille au nord-ouest des Orcades, & autour de l'isle de Hitland ; cependant la côte de l'est de cette isle passe pour être très-poisonneuse. On imagine bien que dans les mers du nord, comme dans les nôtres, il se mêle beaucoup de poissons voraces avec les harengs ; il s'y rencontre aussi de gros maquereaux qui n'ont ni laite ni œufs, mais dont la chair est fort bonne ; & quand les pêcheurs en ont le tems, ils en prennent avec des haims ; ils prennent aussi quelquefois beaucoup de colins ou de morues noires, & dans ces cas ils en font.

398. JACQUES Solas Dodd, dit que les harengs qui sont pêchés les premiers, avant qu'ils aient dans le corps de la laite ou des œufs, sont les plus délicats ; ainsi il ne faut pas les confondre avec les harengs gais, qui sont vuides parce qu'ils ont frayé. Quoi qu'il en soit, les harengs qu'on prend en différens parages, ne sont pas de la même taille : nous avons déjà prévenu qu'il faut que l'ouverture des mailles soit proportionnée à la grosseur des poissons ; & que des pêcheurs de la Manche qui avaient été s'établir à Hitland avec leurs filets, n'avaient presque rien pris, pendant que des Hollandais qui étaient munis de filets dont les mailles avaient des ouvertures considérables, faisaient une bonne pêche. Les mailles des filets pour la Manche ont ordinairement douze lignes d'ouverture en quarré, & ceux pour Hitland treize ou quatorze.

399. CES tissures sont tannées, & ont cinq à six cents toises de longueur.

Je ne fais si le traducteur d'Anderfon était bien informé, lorsqu'il a dit que les Hollandais font des filets tricotés avec une sorte de grosse soie, qu'ils brunissent en les exposant à la fumée; & que ces filets durent fort long-tems. Mais comme il faut au nord, ainsi que dans la Manche, établir le filet plus ou moins profondément dans l'eau, proportionnellement au lieu que le poisson y occupe, les bandingues des Hollandais pour la pêche au nord ont jusqu'à huit brasses de longueur, parce qu'il y a une grande profondeur d'eau, & que le poisson s'approche moins de la surface qu'à Yarmouth & dans la Manche.

400. CETTE pêche se faisant durant les plus grandes chaleurs de ces climats, qui sont considérables, parce que le soleil est presque toujours sur l'horison; quand le poisson donne abondamment dans les filets, les pêcheurs ne les retirent de l'eau que par parties, & proportionnellement à ce qu'ils peuvent en préparer & saler sur-le-champ; quand ils en ont sur le pont environ quatre lasts, ils les préparent, & ensuite retirent de l'eau la partie du filet qu'ils y ont laissée. Sans ces précautions, ces herengs qui sont très-gras & délicats, & qu'on tire de l'eau lorsque l'air est chaud, tourneraient avant d'être mis dans le sel; car comme les nuits sont courtes, on relève les filets lorsque le soleil est déjà très-brillant; & quelquefois on est obligé de les laisser à l'eau toute une journée lorsqu'il survient des gros tems. Il n'est pas douteux que les poissons souffrent de rester ainsi long-tems dans les filets; mais ils ne s'endommagent jamais autant que s'ils étaient hors de l'eau & sur le pont.

401. QUAND le filet n'est chargé que de deux ou trois lasts de poisson, ils le tirent en entier, & se mettent sur le champ à apprêter ce qu'ils ont pris: en un mot, aussi-tôt que le poisson est tiré de l'eau, tout l'équipage se met à le préparer, à le mettre en sel & en tonne. Ces opérations doivent se faire avec toute la diligence possible & beaucoup de propreté; ce qui est exécuté plus ponctuellement par les Hollandais que par toute autre nation; & ces attentions leur ont principalement acquis la réputation dont jouissent leurs salaisons.

402. QUELQUEFOIS les pêcheurs changent de poste pour essayer d'en trouver un plus avantageux; comme il y a dans ces parages cent brasses de fond & plus, on ne mouille point l'ancre; & pour rester en un lieu, ils mettent à la cape: c'est, je crois, pour cette raison qu'ils se contentent d'amener leurs vergues, & que les mâts restent en place afin d'appareiller plus promptement lorsqu'ils sont obligés de mettre à la cape.

403. ON distingue, à peu près comme dans la Manche, le hareng en trois classes suivant l'état où on le prend; savoir, le hareng vierge; je crois que ce sont de jeunes harengs de primeur, peut-être ceux dont parle Jaques

Solas Dodd : le hareng plein ; communément les œufs sont mal formés dans les harengs du nord : & le hareng vuide ; il est encore plus rare d'en trouver dans ces parages de gais qui aient jeté leurs œufs. On sale chaque espece à part, & on le met séparément dans des barrils.

404. LE hareng vierge est donc celui qui n'a encore que de petits œufs & peu de laite ; il est fort délicat. Le hareng plein est celui qui est prêt à frayer, étant plein d'œufs & de laite, il est dans son état de perfection & fort bon, mais rare dans ces parages. Le hareng vuide ou gai est celui qui a frayé & qui n'est pas, à beaucoup près, aussi bon que les autres : je crois qu'on en prend fort peu dans cet état. Au reste les réglemens qui fixent la saison où doit commencer la pêche du hareng, ne regardent point les vaisseaux qui vont à la pêche du cabillaud ; il leur est permis de prendre en toute saison du hareng pour leur usage, mais non pas pour le vendre.

Intérêt des propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandais.

405. Il est, comme je l'ai dit, de grande conséquence pour les intéressés à la pêche que font les Hollandais, d'avoir des harengs de primeur ; c'est pourquoi les marchands qui y envoient, arment toujours des allèges, qu'ils appellent *chasseurs* ; & pour qu'elles puissent reconnaître les bâtimens qui appartiennent à un même propriétaire, elles portent un pavillon au haut de leurs mâts : la fonction de ces allèges, qui sont ordinairement de petites galiotes, est de ramasser, depuis le 25 juin jusqu'au 15 juillet, le poisson que les pêcheurs ont pris & préparé en vrac, pour le porter diligemment en Hollande, où après l'avoir déchargé promptement, & pris ce qui peut être utile aux pêcheurs, elles vont les rejoindre pour faire une pareille manœuvre. A l'égard des marchands quand ils ont paqué dans des barrils les harengs qu'ils ont reçus en vrac, ils les vendent avantageusement sous la dénomination de *harengs de chasseurs*. Mais passé le 15 juillet, ce transport précipité ne se fait plus ; les pêcheurs salent en vrac, & paquent leur poisson à leur bord, & ils les rapportent ordinairement eux-mêmes en Hollande ; rarement ils les chargent sur des allèges.

406. Ces bâtimens chasseurs qu'on nomme en Hollande *ventjagers*, sont asservis, suivant ce que me marque M. Allamant, à une police ; ils doivent avoir une permission expresse de ceux qui sont préposés à la grande pêche ; & comme les premiers harengs se vendent le plus chers, on détermine l'ordre dans lequel ils doivent être expédiés par les pêcheurs. Il est défendu à ces chasseurs de se charger d'autre hareng que de celui qui a été pêché & salé par des vaisseaux hollandais ; il leur est aussi défendu de vendre aucun hareng à la mer.

407. LES pêcheurs Hollandais quittent ordinairement le lieu de leur pêche vers la fin d'août : lorsqu'ils ont leur chargement complet, ils retournent directement en Hollande; mais ceux qui n'ont point toute leur charge, côtoient en revenant le nord de l'Ecosse, mettant toutes les nuits leurs filets à l'eau pour compléter, autant qu'il est possible, leur chargement; puis ils viennent se rafraîchir chez eux, & se préparer pour aller faire la pêche à Yarmouth : quelques-uns même, après avoir envoyé par des allèges leur poisson en Hollande, & tiré de leurs ports les filets dont ils ont besoin, continuent la pêche à Yarmouth sans interruption.

408. J'AI passé légèrement sur tous les détails, & je n'ai insisté que sur les choses particulières à cette pêche; parce que ce qui manque ici, se trouvera amplement détaillé dans les articles où il s'agira de la pêche à Yarmouth, à moins que nous n'en ayons parlé à l'occasion de la pêche dans la Manche.

409. JE me propose de parler dans la suite de ce qui regarde la préparation du poisson; je remarquerai seulement ici par forme d'anticipation, que les Hollandais qui savent mieux que tous autres mettre leur tems à profit, ont soin quand le travail de la pêche ne les occupe pas, de tirer de la cale les poissons qu'ils ont préparés en vrac pour les paquer sur le pont; parce que le poisson qu'on met en quarts, se conserve beaucoup mieux que quand il n'est salé qu'en vrac. Cependant à leur arrivée en Hollande on les paque de nouveau, & on les presse si bien, que quatorze barrils paqués à la mer n'en font plus que douze.

410. LE soin que les pêcheurs Hollandais ont d'habiller & de saler en vrac chaque jour le poisson qu'ils ont pris la nuit, & de le paquer aussitôt qu'ils jugent que leur poisson a pris sel, joint à l'attention que les marchands de Hollande ont de le bien paquer à terre avec une suffisante quantité de gros sel, souvent même avec celui de Brouage, & de paquer les harengs les mieux conditionnés séparément de ceux qui ont quelque défaut, comme nous dirons dans la suite : ces attentions ont mérité aux harengs de Hollande la réputation dont ils jouissent. Il nous reste à parler de la pêche du hareng qu'on nomme d'Yarmouth; nous allons nous en occuper.

A R T I C L E X I.

De la pêche du hareng au nord de l'Angleterre, qu'on a coutume de nommer d'Yarmouth.

411. J'AI déjà cité, que j'ai déjà cité, décrit la route que les harengs suivent autour des isles Britanniques, & il indique les saisons où

ils paroissent dans ces différens parages, ainsi que le tems qu'ils y séjournent; à notre égard nous nous bornerons presque à parler de ce qui regarde les parages qu'on nomme d'*Yarmouth*.

412. NOUS avons dit que ce sont les Hollandais qui font principalement la pêche du hareng aux isles Schetland ou Hitland, sans néanmoins que cette pêche soit interdite aux autres nations; de même les Anglais font la plus grande partie de la pêche de ce poisson dans la mer qui est au nord de leur isle, quoique les autres nations la puissent faire; & cela n'est pas surprenant puisqu'ils font cette pêche tout près de leurs côtes, comme les Picards & les hauts-Normands dans la Manche. Les Anglais se réservent seulement, & exclusivement aux autres pêcheurs, une certaine étendue de pêche à une petite distance de leur côte; & pour se la conserver, ils entretiennent une couple de bâtimens gardes-pêche, qui en écartent les pêcheurs des autres nations.

413. LA pêche nommée d'*Yarmouth* se fait depuis Oxford jusqu'à l'est d'*Yarmouth*, & s'étend à huit, dix ou douze lieues au large. Les pêcheurs Anglais, comme nous l'avons dit, s'approchent plus de leurs côtes que ceux des autres nations; néanmoins pour éviter les écueils qu'ils nomment de *Saint Nicolas*, & des bancs d'*Yarmouth*, ils se tiennent un peu au large; mais au commencement de la saison de cette pêche, ils approchent le plus qu'ils peuvent de ces bancs, parce qu'il y a ordinairement beaucoup de poisson; puis ils se portent vers l'entrée de la mer d'Allemagne du côté de l'embouchure de la Manche, pour le suivre jusqu'à la hauteur d'Oxford & de Tanet; ce poisson est nommé d'*Yarmouth*, quoique les parages de ce nom ne s'étendent pas aux endroits que je viens de nommer; mais on a coutume de conserver ce nom, parce que presque tout le poisson que prennent les Anglais dans une assez grande étendue, est porté frais à *Yarmouth* où on le prépare, ce qui a fait nommer cette pêche d'*Yarmouth* & harengs d'*Yarmouth*, tout ce qu'on prend dans ces parages. Les Hollandais & les Français leur donnent aussi ce nom, quoiqu'ils emportent chez eux leur poisson salé en vrac ou paqué, sans le déposer à *Yarmouth*, comme le font les Anglais.

414. IL y a eu un tems où les bancs de harengs se rassembloient en quantité aux côtes méridionales de l'Ecosse; alors les Anglais portaient leur poisson à *Dumbar*, où ils le préparoient comme on fait maintenant à *Yarmouth*. Les harengs en abandonnant les côtes d'Ecosse, au moins en partie, se sont portés près de celles d'Angleterre, où maintenant il s'en prend quelquefois une telle quantité, que cette pêche est communément plus utile aux Anglais; que celle de la morue verte ou sèche; aussi pour la favoriser, ils l'ont déchargée de tous droits, péage, subsistance, gabelles, &c. les pêcheurs prennent seulement un congé à *Yarmouth*.

415. LES bateaux français ſont équipés comme pour la pêche dans la Manche, avec cette différence qu'ils prennent des manets qui ont les mailles plus ouvertes, & qu'ils embarquent à frais communs pour cinq ou ſix ſemaines de vivres, avec quelques barrils de biſcuit pour y avoir recours dans le beſoin. Lorſque la pêche du premier voyage eſt heureuſe, ces vivres leur ſuffiſent; mais ſi elle eſt mauvaiſe, & qu'ils prévoient être obligés de tenir la mer plus long-tems, ils diminuent les rations, économifent leurs vivres, & ont recours au biſcuit qu'ils ont embarqué par précaution: comme ils ſont obligés de préparer leur poiſſon à bord, ainſi qu'on le voit représenté *pl. IV, fig. 5*, ils embarquent du ſel & des barrils.

416. LORSQU'ILS entreprennent une petite pêche à peu de diſtance de l'embouchure de la Manche, ils embarquent quelques barrils avec un peu de ſel, & chacun prend ſon pain, comme ils ont coutume de le faire, quand ils ſont leur petit métier dans la Manche. Les bateaux étant ainſi équipés, ils ſe rendent à leur poſte; & quand ils ſont arrivés ſur le lieu de la pêche, ils ſe démâtent comme dans la Manche, & mettent de même leurs filets à la mer.

417. LES Anglais étant fort à portée du lieu de la pêche, emploient de petits bateaux, & ſe rendent ſouvent au lieu de la pêche à force de rames; quand ils ſe ſervent de voiles, ils ſe démâtent comme les Français.

418. A L'ÉGARD des Hollandais, ils carguent leurs voiles, amènent leurs vergues, & conſervent leurs mâts, comme ils le ſont au nord. Leur uſage à long-tems été de faire ſuivre leurs bateaux pêcheurs par des bâtimens légers, qui ſe chargeaient du poiſſon à meſure qu'ils le prenaient, & ſe rendaient dans les ports de Hollande où on le préparait. Mais, ſoit qu'ils aient éprouvé des pertes de poiſſon, à cauſe des vents contraires qui retardaient l'arrivée des allèges, ſoit qu'ils aient trouvé que ces bâtimens de transport leur occaſionnaient des frais conſidérables, la plupart n'ont plus d'allèges à leur ſuite, & ils ſalent leur poiſſon à bord comme les Français, ce qui, à la vérité, les oblige de faire pluſieurs voyages; tantôt parce qu'ils ont pleine cargaiſon, d'autrefois parce qu'ils manquent de vivres ou de ſel, ou parce que leurs filets ont ſouffert de grands dommages.

419. ON peut ſe rappeler ce que nous avons dit dans la ſection de la morue, que les bâtimens qui vont faire cette pêche dans l'Amérique ſeptentrionale, pêchent quelquefois du hareng avec les mêmes filets qui ſervent à prendre des capelans, ſeconde partie, première ſection; & que quand la pêche de la morue n'avait pas été heureuſe, ils ſalaient quelquefois des harengs.

420. LES bateaux hollandais qui viennent ſ'établir à Yarmouth, au retour de la pêche de la morue ou du hareng pec, ayant des allèges, au lieu

de faire plusieurs voyages qui interrompent la pêche, ils envoient en Hollande les poissons qu'ils ont salés en vrac, & tirent par leurs allèges tout ce dont ils peuvent avoir besoin.

421. DE plus, les Hollandais ont presque toujours sur le lieu de la pêche, soit au nord, soit à Yarmouth, une flûte d'environ deux cents tonneaux, armée aux dépens de tous les bâtimens de leur nation; elle sert d'hôpital pour les matelots qui tombent malades, & on leur fournit tout ce qu'exige leur état; même quand ils en sont requis, ils ne refusent pas ordinairement de recevoir les matelots Français, moyennant une petite rétribution; assurément une telle précaution mérite bien des éloges.

Description des harengs qu'on pêche à Yarmouth.

422. NOUS avons déjà dit que quand les harengs quittent le nord, ils rangent les Orcades, & que traversant la mer d'Allemagne, que nous nommons aussi du nord, ils se rendent à celle d'Angleterre; & comme à cet endroit la mer est plus resserrée que dans la mer d'Allemagne, le poisson s'y trouve plus rassemblé & plus aisé à prendre; à plus forte raison quand ils passent de la mer d'Angleterre dans la Manche, & qu'ils parcourent les côtes de Flandres, de Picardie & de Normandie. D'après cet exposé, il paraît que les harengs peccs ou du nord (21), ceux d'Yarmouth & ceux de la Manche, sont les mêmes poissons.

423. NÉANMOINS les premiers sont les plus gros & les plus gras; ils sont fort huileux; leurs laites, ainsi que leurs œufs, sont petites & éloignées de leur état de perfection; alors ils ressemblent assez au hareng halbourg que nous avons représenté ailleurs en petit: ils sont ainsi quand ils quittent les parages du nord, pour se rendre au nord de l'Angleterre, où ils séjournent jusques vers la fin d'octobre. Ce sont ces harengs qu'on nomme *d'Yarmouth*; ils sont moins gros & moins huileux que les peccs, ils ont pris une chair plus ferme, leurs laites sont plus grosses, & leurs œufs mieux formés; en cet état ils sont incontestablement plus propres à faire de bonnes salaisons; la grande délicatesse des harengs peccs & leur huile, les rendant difficiles à conserver. Les pêcheurs en sont si persuadés, que les Anglais même & les Ecoissais n'établissent guere leur pêche dans les endroits à quelque distance d'Yarmouth, où ils savent que les harengs sont fort gras; ceux d'Yarmouth n'ont pas ce défaut, & sont excellens.

424. QUELQUES délicats prétendent que les petits harengs de la Man-

(21) On se souviendra toujours que, suivant notre auteur, ces deux termes sont synonymes, quoique dans la réalité ils aient un sens très-différent.

che pêchés à mi-canal & en bonne faiſon, ont plus de goût que ceux d'Yarmouth. Ayant accordé qu'avec ces attentions on fait de bonnes ſalaifons dans la Manche, je crois pouvoir aſſurer que les harengs d'Yarmouth ſont les meilleurs de tous; il ſ'y en rencontre peu de gais, au contraire de ceux qu'on prend dans la Manche, entre leſquels il y en a beaucoup de gais à la fin de la faiſon, & vers l'embouchure de la Seine; on m'a aſſuré qu'il en ferait de même à Yarmouth, ſi l'on y continuait la pêche juſqu'en décembre & janvier.

425. ON n'a pas de peine à croire que les harengs peuvent ſe décharger de leur graiſſe & de leur huile en changeant de climat, d'eau & de nourriture; mais on dit qu'ils ſont plus longs au nord qu'à Yarmouth, & à Yarmouth que dans la Manche. Cette circonſtance, ſi elle était bien établie, ferait douter de l'identité de ces poiſſons, puisqu'ils devraient paraître d'autant plus longs qu'ils ſeraient plus maigres; mais cette diſſimilitude n'a peut-être pas été exactement priſe, d'autant qu'au commencement de la pêche on en prend de petits, tant à Yarmouth qu'au nord. A l'égard de la différente qualité de la chair de ces poiſſons, elle dépend beaucoup des précautions que l'on prend pour faire les ſalaifons; nous le ferons appercevoir dans la ſuite. Par exemple, comme il eſt très-important que le hareng ſoit mis dans le ſel au ſortir de l'eau, ceux que les Hollandois & les François pêchent à Yarmouth ont néceſſairement cet avantage, puisqu'on ſale le jour à bord des bâtimens, *pl. IV, fig. 5*, les poiſſons qu'on a pris la nuit; ce qui ne peut pas être exécuté auſſi exactement, lorsqu'on livre le poiſſon frais dans les ports, parce qu'il ſurvient des gros tems & des vents contraires, qui empêchent de faire la liſſon auſſi exactement qu'on le ſouhaiterait.

426. ON ne trouve guère dans ces parages que des harengs; on y prend bien plus rarement que dans la Manche des celans, des roublots, des caranques, &c. mais il ſ'y trouve ſouvent des chiens de mer qui déchirent les filets, ce qui détourne beaucoup de pêcheurs de la Manche d'aller faire cette pêche.

Du tems du départ des pêcheurs pour Yarmouth.

427. POUR ſatisfaire à cette queſtion, il ſuffit de ſavoir que les premiers bancs de harengs paraiſſent à Yarmouth vers le 10 ou le 12 de ſeptembre; qu'il y en arrive de plus conſidérables à la fin de ce mois; que ceux qui ſ'y rendent en octobre, ſont moins abondans, & qu'ils ſe portent volontiers du côté d'Oxford & de Tanet. Etant prévenu de cela, il eſt ſenſible que les Anglois ſont bientôt rendus au lieu de la pêche, & les Hollandois ainſi que les François, doivent partir de chez eux, les uns plus tôt & les autres plus tard, ſuivant le tems qui leur eſt néceſſaire pour arriver à leur poſte avec les bancs

de harengs : quelquefois les Hollandais s'y rendent directement du nord , sans avoir passé chez eux ; & dans ce cas ils ont , comme nous l'avons dit , des alleges qui leur apportent ce qui leur est nécessaire , principalement des filets dont les mailles soient proportionnées à la grosseur du poisson , qui est moins gros à Yarmouth qu'à Hitland.

428. J'AI dit que les Anglais étaient si à portée des parages où l'on fait la pêche d'Yarmouth , que souvent ils se servaient de leurs rames pour s'y rendre ; il faut excepter ceux qui partent des ports que les Anglais ont dans la Manche , depuis l'isle de Wight jusqu'à la baie d'Unington : ceux-là font la pêche de la Manche & d'Yarmouth ; à peu près comme les hauts-Normands.

Des bâtimens dont se servent les Anglais , les Hollandais & les Français pour la pêche d'Yarmouth.

429. LES Anglais se servent pour cette pêche de bâtimens de beaucoup de fabriques différentes , entre lesquels il y en a qui sont assez semblables aux gondoles de Dieppe , qu'ils équipent à peu près comme les Français , cependant l'arrière est ordinairement plus étroit , & ils ont moins de quête ; leur port est de vingt ou de vingt-cinq tonneaux : ces bateaux , qui sont en petit nombre , viennent des ports que les Anglais ont dans la Manche , & la plupart préparent leur poisson à bord : le plus grand nombre peut être comparé aux petites crevelles de Dieppe , ou aux quenouilles du Pollet , sinon qu'ils sont moins longs & plus larges ; leur port est depuis huit jusqu'à quinze tonneaux ; leur voilure est rarement carrée ; la plupart sont en langues : enfin , comme nous l'avons dit , ils emploient à cette pêche des bâtimens de bien des fabriques différentes ; & l'on distingue dans le nombre de petits heux , des smacs , de grands bateaux ou doubles chaloupes , &c. & il s'y en rassemble quelquefois jusqu'à deux mille , qui , comme le font les pêcheurs de la Manche , apportent leurs poissons frais à leur port ; savoir , à Yarmouth , ou à la rade des deux Krikeley. On fixe tous les lundis le prix du hareng ; & ceux qui arrivent pendant la semaine , sont livrés sur ce pied.

430. LES filets des Anglais sont plus fins & ont moins d'étendue que ceux des Français & des Hollandais ; leurs bateaux , comme nous l'avons dit , se rassemblent près de la côte , & les frégates gardes-pêche ne permettent pas qu'il s'y établisse des bâtimens d'autres nations ; non-seulement parce que dans cette réserve il se trouve ordinairement plus de poisson qu'ailleurs , mais encore pour éviter que les grands filets français ou hollandais ne se mêlent avec les leurs qui sont fort déliés.

431. EN général, les bâtimens hollandais sont bien plus commodes pour la pèche que ceux des autres nations, leur pont ayant beaucoup plus d'étendue, & n'ayant point de dannes ou de huches comme les Français; ce qui fait qu'ils peuvent mettre quantité de barrils sur leur pont, pour paquer leurs harengs, quand ils n'en ont point à mettre en demi-sel.

432. Au reste, les bateaux hollandais, pour la pèche à Yarmouth, sont ordinairement les mêmes qu'ils emploient successivement pour la pèche de la morue sur le Doggers'bank, & pour celle du hareng à Hitland; leurs moindres bâtimens sont plus forts que les plus gros des Anglais; leur port est de soixante tonneaux; leurs équipages sont tous au mois, ainsi n'ayant point d'intérêt au succès de la pèche, ils ne mettent leurs filets à la mer que par les beaux tems: il est vrai que leurs équipages sont proportionnellement plus faibles que ceux des bâtimens français; & c'est en partie pour cette raison & à cause de la grandeur de leurs bâtimens, que la plupart n'abattent point leurs mâts, comme font les Français & les Anglais; quelquefois ils portent une petite voile à l'arrière pour se soutenir le bout au vent: je dis la plupart; car il y a quelques corves hollandaises, d'ancienne fabrique, qu'on démâte lorsqu'elles sont rendues sur le lieu de la pèche.

433. LES Hollandais & les Français pêchent ordinairement dans les mêmes eaux; mais les Hollandais, qui ne pêchent que par les beaux tems, conservent communément leur poste; au lieu que les Français, qui pêchent par toute sorte de tems, changent souvent de place, sur-tout quand ils espèrent trouver ailleurs plus de poisson.

434. LES pêcheurs hauts-Normands vont quelquefois à cette pèche avec des bateaux de soixante ou quatre-vingt tonneaux, qu'on nomme à Dieppe *grandes gondoles*, ou *grands drogueurs*; ils sont montés par vingt-quatre ou vingt-huit hommes; les uns vont à Yarmouth, & d'autres restent par le travers d'Oxford & de Thanet. Les Dunkerquois emploient souvent des corvettes de trente à trente-cinq tonneaux; & étant plus près du lieu de la pèche, ils font souvent deux & quelquefois trois voyages.

435. ON emploie quelquefois pour cette pèche hors le canal, & principalement pour Yarmouth, des bâtimens à deux ponts, qui ont servi pour la pèche de la morue; mais comme on se sert plus ordinairement de gondoles ou grands drogueurs, nous allons en donner une description sommaire, d'autant plus volontiers que ces bâtimens après avoir fait la pèche de la morue, & celle du hareng au nord ou à Yarmouth, font ensuite celle du maquereau à l'isle de Bas: quelquefois on les mâte en frégate; mais pour la pèche on les appareille communément en heu, pour pouvoir les manœuvrer avec moins de monde.

436. LES unes sont construites à cul carré, d'autres à cul rond; elles ont cinquante à cinquante-deux pieds de l'étrave à l'étambot, quinze à seize pieds de maître-bau, la moitié en plate-varangue, cinq à cinq pieds & demi de façons à l'arrière, la moitié moins à l'avant; sept à huit pieds de creux sous le maître-bau, environ quatre pieds de vibord; la précinte est placée à peu près aux deux tiers du creux; leur tirant d'eau étant lege, est de sept à huit pieds, & en charge de neuf à dix: elles ont une petite cabane au pied du grand mât, qui sert de chambre aux matelots, ce qui fait qu'elles ne peuvent parer que huit à dix avirons; sans cette cabane elles pourraient en prendre quatorze: le grand mât qui est vers le milieu, a cinquante-six à soixante pieds de longueur; il porte la grande voile & le perroquet. Le mât d'avant qu'on nomme *le mâtereau*, qui sert de misaine & porte le boursin, a trente-huit à quarante pieds de longueur; en arrière est une espèce de bâton de pavillon de dix-huit pieds de longueur, qui porte une petite voile qu'on nomme *le culin* ou *le tourmentin*.

437. LEUR port est de soixante-quinze à quatre-vingt tonneaux de poids; elles sont montées de vingt à vingt-quatre hommes; savoir, un maître, un tonnelier, cinq mouffes, le reste en matelots. Le propriétaire du bateau, le maître & les matelots, fournissent chacun une partie des filets, des cordages & des barrils de pêche, comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche dans la Manche; nous y renvoyons aussi pour le détail des instrumens de pêche, ainsi que pour la division des lots; mais les vivres sont payés par le commun, au lieu que dans la Manche chacun porte ses vivres; il n'y a que la boisson & la chaudière qui soient en commun. Le sel & les barrils pour la préparation du poisson sont payés par les intéressés, de même que les gages dont on est convenu avec le tonnelier, à quoi on ajoute un barril de harengs pour chaque voyage.

438. Nous avons déjà dit que pour Yarmouth les mailles doivent être plus grandes que pour la Manche, & moins que pour le nord, afin de les proportionner à la grosseur des poissons. Les bandingues qui répondent aux barrils destinés à soutenir la tiffure à une profondeur convenable dans l'eau, ne sont pas, à beaucoup près, aussi longues que celles qu'on emploie pour pêcher au nord; on ne leur donne au plus que deux à trois brasses de longueur, parce qu'à Yarmouth les poissons se tiennent assez près de la surface de l'eau; ce qui oblige de raccourcir les bandingues & les bassouins. Les pêcheurs sont même persuadés qu'ils feraient encore une meilleure pêche, s'ils tendaient leur tiffure tout près de la surface de l'eau; c'est effectivement ce que font les Anglais en tenant les flottes de liege plus grosses, en supprimant les barrils, & en tenant leurs filets plus légers que ne font les Français & les Hollandais.

439. DANS les parages tels que la Manche où les poissons se tiennent tantôt plus, tantôt moins profondément dans l'eau, on est obligé, suivant les différentes circonstances, de changer la longueur des bassouins & des bandingues. Nous en avons déjà prévenu; ainsi je n'entrerai point dans des détails sur la mécanique de cette pêche, sur la façon de mettre le filet à l'eau & de le relever, parce qu'elle ne diffère point de ce que nous avons rapporté dans l'article de la Manche. Mais quoique nous ayons déjà dit que les pêcheurs sont obligés d'avoir des fanaux allumés lorsqu'ils sont en pêche, il ne fera pas superflu de revenir sur ce point qui est encore plus important pour Yarmouth que pour la Manche, à cause du grand nombre de vaisseaux qui s'y rendent.

440. QUAND les bateaux pêcheurs sont en dérive sur leurs filets, & qu'il y en a un qui vient à s'arrêter pour relever les siens, il lui est ordonné de faire signal par trois différentes fois avec un feu de paille, afin d'avertir les pêcheurs qui sont à la marée de déhaler aussi leurs filets, & de mouiller leur ancre, pour éviter que tombant sur le bâtiment qui a mouillé, ils ne fussent obligés de couper leurs filets, ou bien celui-ci serait forcé de couper son cable & de perdre son ancre. A l'égard des pêcheurs qui seraient sous le vent de celui qui relève, ces signaux ne les intéressent pas; ils peuvent continuer leur pêche s'ils le jugent à propos; mais tous ceux qui mouillent pour relever leurs filets, sont obligés, pour se conformer à l'ordonnance, de faire les signaux dont nous venons de parler. (22)

441. LE service des équipages est à peu près le même à Yarmouth que dans la Manche; néanmoins comme ils sont plus nombreux, il ne m'a pas paru superflu de dire quelque chose des fonctions de chacun des hommes qui le composent; nous prenons pour exemple un équipage formé de vingt-deux hommes comme étant de force moyenne; voici à peu près les noms qu'on leur donne relativement à leurs fonctions.

(22) Outre ce que l'auteur rapporte en cet endroit de la police que les Hollandais font observer à leurs pêcheurs pendant leur travail, & ce que j'ai dit en général, note 13, sur cette matière, on en lira, je pense, ici quelques détails avec plaisir. D'abord la grandeur des mailles des filets destinés pour cette pêche, est rigoureusement déterminée, & ils ne peuvent être employés pour aucune autre pêche. De plus, chaque pêcheur est obligé de jeter ses filets à 100 brasses au moins de tous les autres bateaux, de garder deux feux dans l'intervalle; après quoi & les filets jetés, il en éteint un & va à la dérive comme les autres. S'il veut s'arrêter & jeter l'ancre,

il doit s'éloigner considérablement du lieu où se fait la pêche; mais s'il y est contraint par quelqu'accident, il montre son feu par trois fois & à différens intervalles. L'apparition d'un quatrième feu annoncera que les filets sont arrêtés à la mer, & on en conservera deux jusqu'à ce qu'ils soient entièrement dégagés. Au reste, il est défendu, sous peine de punition corporelle, d'en allumer sans nécessité ni d'une autre manière qu'il n'est prescrit par l'ordonnance. Enfin lorsque la plus grande partie d'une flotte cesse de pêcher & mouille l'ancre, tous les autres sont obligés d'en faire de même, &c.

442. LE maître, qui est à la barre du gouvernail quand on met dehors & pendant qu'on met le filet à l'eau, & encore quand on dérive sur les filets lorsque la mer est agitée. Quand on est à l'ancre & qu'on relève, ordinairement il prend le lanet pour recevoir le poisson qui tomberait à l'eau ; il aide encore le tonnelier lorsqu'on sale. Un tonnelier : il prépare & enfonce les barrils lorsqu'on sale, il en fournit au *forciblement* quand on met le filet à l'eau ; & quand on relève, il les reçoit & les arrange auprès du cabestan. Plusieurs *finceleurs* : c'est un finceleur ou un contre-maitre qui tient la tête du filet, & un autre le pied lorsqu'on le met à l'eau ; il en est de même quand on le relève. Les *forciblemens* sont ceux qui démarrent les bandingues, & les bassouins quand on relève, & qui les amarrent lorsqu'on met le filet à l'eau. On nomme *becs-d'ancre* ceux qui lovent ou rouent le cable dans la soute, & qui mouillent l'ancre. Les *cottiers* sont ceux qui parent le cable ou le halin au cabestan. On appelle *massiers*, ceux qui étant sous la danne, lovent le filet dans la soute, ou l'en tirent pour le fournir aux finceleurs qui le mettent à l'eau : quand il plie le filet dans la soute, on le nomme *loveur*. Comme l'équipage est divisé en deux bordées, chacun fait à son bord les fonctions dont on vient de parler. Le plus fort des trois mouffes leve le cable ou le halin qui est au cabestan ; alors on le nomme *leveur* : le plus faible l'allege, on le nomme *allegeur* ; l'autre le reçoit du cabestan pour empêcher qu'il ne rippe, on le nomme *teneur* ; le loveur le reçoit de ce mouffe, & le love dans la soute. Quand il faut virer au cabestan, soit pour lever l'ancre, soit pour tirer le halin lorsqu'on relève le filet, le tonnelier, les cottiers & quelques finceleurs y sont employés. Quand on prépare le poisson, tous les matelots *A*, *pl. IV*, *fig. 5*, caquent ; les contre-maitres *B*, salent ; les garçons & les mouffes *C*, servent les mannes, & fournissent le sel. Nous avons déjà dit que les instrumens de pêche ne sont pas différens de ceux dont on fait usage dans la Manche ; ils ont seulement de plus ce qui est nécessaire pour saler, nous en parlerons lorsqu'il s'agira de la préparation du poisson à terre.

De la pêche du hareng sur les côtes d'Ecosse & d'Irlande.

443. NOUS pouvons être très-concis sur la pêche du hareng dans ces parages, puisque la pêche au nord de l'Ecosse differe peu de celle qu'on fait aux Orcades, & que celle d'Irlande ressemble beaucoup à celle d'Yarmouth.

444. ON prétend que les harengs ne sont pas aussi abondans aux côtes d'Ecosse qu'ils l'étaient autrefois ; mais, comme nous l'avons déjà dit, l'abondance & la disette ne sont pas des choses constantes ; les bancs se portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, de sorte qu'ils paraissent certaines années en grand nombre sur une côte où pendant plusieurs années on n'en

voit que fort peu. Ayant égard à ces variations, il paraît assez ordinaire que la pêche aux côtes d'Ecosse, commence vers la fin de juillet jusqu'à la mi-septembre; je crois qu'elle se fait principalement depuis les environs de Bokenefs & de Seriniat jusqu'à Sainte-Catherine de Jarmaider.

445. ON dit qu'anciennement les Ecossois fumaient tout leur poisson, mais que maintenant ils le salent en blanc; ce changement peut dépendre ou de ce que les harengs s'étant éloignés de la côte, les Ecossois sont obligés de les saler à bord comme les Hollandais & les Français, ou de ce qu'on préfère à Livourne, à Venise, & en Italie où ils portent leurs salaisons, les harengs blancs à ceux qui sont sauris.

446. A l'égard de l'Irlande, quoique leur pêche la plus considérable soit le saumon, les mers qui environnent cette isle sont très-pourvues de harengs depuis le mois d'août jusqu'en octobre; ils salent tout le produit de leur pêche pour l'envoyer en Amérique, à Madere, aux Canaries, & même quelquefois en France; mais c'est en petite quantité: Waterfort est sur-tout recommandé pour cette pêche. (23)

Des habillemens des pêcheurs d'Yarmouth.

447. LES Français ont les mêmes vêtemens que pour la pêche dans la Manche, dont nous avons parlé dans l'article qui regarde cette pêche.

448. COMME les Anglais la font presque chez eux, ils sont communément assez mal accommodés quand ils ne sont point en travail; ils ont de grandes casaques qui descendent jusqu'à la cheville du pied; elles croisent par-devant & sont boutonnées; les manches sont assez étroites & retrouffées; elles ont un collet & sont peu fendues, tant par derriere que sur les côtés; ce sont presque les seuls pêcheurs qui se servent de chapeaux; les autres ont des bonnets. Lorsqu'ils sont en pêche, ils ôtent leur casaque, & ont une culotte fort ferrée; une chemisette avec de petites bottes qui ne passent pas le genou; pour certains travaux, ils prennent un cuirier, qui est un tablier de cuir, à peu après comme les pêcheurs de morue; ainsi ils sont vêtus plus à la légère que les Français.

449. LES Hollandais qui font toute l'année la pêche dans leurs bâtimens, sont de tous les pêcheurs les mieux équipés, tant pour leurs hardes que

(23) On convient généralement que les côtes d'Ecosse & d'Irlande sont les lieux où les harengs se rassemblent dans le plus grand nombre, & conséquemment ceux où la pêche peut être la plus avantageuse. Aussi les Hollandais y établissent-ils leur principale

station. Quant à la qualité, après les harengs de Hollande, ceux que les Irlandais préparent, passent pour être les meilleurs. Les Ecossois n'y réussissent pas si bien à beaucoup près, & ceux que l'on tire de l'Angleterre propre leur sont encore inférieurs.

pour la commodité de leur emménagement ; la plupart ont une petite cabane pour se loger ; & comme ils ne pêchent que de beau tems , ils s'y renferment aussi-tôt qu'il fait mauvais. A l'égard de leur habillement ; ils ont sur leurs caleçons une sorte de jupon fait d'une grosse étoffe rouge ou bleue , qui leur descend jusqu'à mi-jambe ; ils ont sur plusieurs vestes un casaquin dont les manches ne vont qu'à mi-bras ; ils se couvrent la tête avec des bonnets Flamands tricottés qui ont un petit rebord : pour le travail , ils ôtent l'espece de jupon dont nous avons parlé ; ils prennent un cuirier , des bottines très-légères , des manigots ou braffards de cuir , & des mitaines ou hale-avant de grosses étoffes. Presque tous les matelots Hollandais savent le métier de tonnelier.

Salaison du hareng à la mer.

450. QUOIQUE je me propose de parler dans la suite , & expressément , des différentes préparations qu'on donne à terre aux harengs , je ne puis me dispenser , en terminant ce qui regarde la pêche d'Yarmouth , de rapporter en peu de mots la façon de les saler à la mer , puisque cette opération s'exécute dans les bâtimens pêcheurs ; elle fait partie de la pêche , & pour cette raison elle doit être détaillée dans cet article.

451. ON a vu que les pêcheurs de la Manche faisaient leur possible pour livrer leur poisson dans la journée qui suit la nuit où ils ont été pêchés ; ainsi ils ne font point dans le cas de faire des salaisons à la mer ; si la marée & les vents contraires les empêchent de gagner leur port , ils relâchent dans un port voisin , & y vendent leur poisson plutôt que de le saler. Il en est de même des Anglais qui pêchent à Yarmouth , étant très-près de leurs côtes , ils y livrent leur poisson aussi-tôt qu'il est pris ; mais quand les pêcheurs de la Manche s'écartent de leur port , craignant de ne pouvoir le regagner à tems , & d'être ainsi exposés à perdre leur poisson , ils embarquent quelques barrils de sel pour pouvoir au moins le brailler & le mettre en état de se conserver quelques jours ; ce qui est souvent suffisant pour gagner leur port : cette préparation n'est pas suffisante pour les poissons qu'on prend dans le nord & à Yarmouth , il faut au moins les saler en vrac ; & même , autant qu'il est possible , les paquer en barrils : ainsi les Français & les Hollandais , pour rapporter chez eux tout le produit de leur pêche salée , font cette préparation à bord ; & pour cela ils suivent tous , à peu près , la méthode que nous allons exposer en peu de mots , réservant à entrer dans de plus grands détails à l'endroit où nous parlerons de la préparation du hareng à terre.

452. LES pêcheurs Normands , après avoir halé leur tissure à bord , mettent le poisson qu'ils ont pris , dans des compartimens qu'ils font sur le

pont, & qu'ils nomment *huches* ou *jardinets*. L'équipage A, assis sur le pont, *pl. IV, fig. 5*, le caque, c'est-à-dire, qu'ils prennent l'un après l'autre les harengs, à qui ils ouvrent un peu la gorge avec un petit couteau, & lui arrachent les ouies que les pêcheurs nomment *guignes*; ils tirent en même tems l'estomac & l'intestin qui est fort court. On met le poisson caqué dans des maunes C, qu'on porte à l'arrière sous la danne, où on le braille; pour cela on le met avec du sel dans un grand baquet, ou dans une grande bailline de cuivre faite comme une casserole à deux anses; elle peut avoir vingt à vingt-quatre pouces de diamètre, & six pouces de profondeur: on remue le poisson avec le sel; il en faut environ un boisseau & un quart par barril, ce qui fait, à peu près, un minot & demi pour chaque last de harengs blancs; on verse le poisson dans des tonnes: en cet état, il ne pourrait se conserver que quelques jours; c'est pourquoi quand on n'est pas dans le cas de rentrer promptement dans le port, on le met en vrac, dans des barrils que l'on tasse le plus que l'on peut avec un fouloir de bois; si même on en a le loisir, on met un faux-fond B sur le poisson, & on le faute pour l'emplir le plus qu'il est possible; on laisse ensuite, si l'on peut, le poisson s'affaisser pendant quelques heures, afin que le sel se fonde; mais on est souvent obligé de précipiter toutes ces opérations à cause des mauvais tems, ou pour débarrasser le pont, & afin de continuer la pêche: ces raisons engagent quelquefois à brailler ou à saler en vrac des poissons qui ne sont point caqués. Ce sont ces harengs qu'il est défendu par l'article VI de l'arrêt du parlement, de saler ou embarriller; il faut le vendre aux craquelotiers.

453. QUELQUES précautions qu'on prenne à bord, il faut vider à terre les barrils salés en vrac pour les paquer avec plus de foin, comme nous l'expliquerons dans la suite. Voilà, à peu près, tout ce que j'avais à dire sur la pêche du hareng à Yarmouth; je vais maintenant parler de sa livraison dans le port.

De la vente & de la livraison du poisson d'Yarmouth dans les ports de la Manche.

454. APRÈS avoir parlé de la vente & de la livraison des harengs frais, il convient de dire maintenant quelque chose des harengs braillés ou salés en vrac à la mer, & de rapporter l'usage qu'on fait pour les vendre & les livrer aux marchands saleurs.

455. IL y a des bateaux qui n'attendent point pour revenir dans leurs ports, que leur cargaison soit complète, sur-tout quand ils ne se trouvent pas sur des lits de harengs qui leur fassent espérer de compléter promptement leur chargement. Ils appareillent encore pour revenir à demi-charge,

lorsqu'ils esperent primer les autres & vendre plus avantageusement leur poisson ; dans ce cas , ils ont de plus l'espérance de se mettre promptement en état de faire un second voyage , ne fût-ce que pour s'établir à l'embouchure de la Tamise , vers Thanet & Oxford.

456. QUAND les bateaux pêcheurs sont entrés dans le port , on décharge les barrils , soit en les faisant couler sur deux bouts de mâts qui forment un plan incliné , soit en les élevant avec un palan ; & quand ils sont plus hauts que le bord , des matelots qui sont à terre les tirent hors du bâtiment en halant sur une manœuvre qui embrasse le barril ; quand ils sont assez tirés en-dehors , les matelots qui sont au palan en larguent le garand , & par cette manœuvre bien simple , ils les mettent à terre sans courir risque de le briser. Si la marchandise n'est pas vendue avant le débarquement , on les transporte chez le propriétaire du bateau , où elle reste en magasin jusqu'à ce qu'elle soit vendue , ou que le propriétaire du bateau l'ait prise pour son compte. Comme le hareng est dans des barrils , on n'en fait pas le transport dans des hottes ou des paniers comme du poisson frais , on charge les barrils sur des brouettes , ou des voitures qu'on nomme *camions* , nous en parlerons dans la suite.

457. IL faut , avant la livraison , acquitter les droits de quai , de douane , d'octrois , de subsistance , &c. en sorte que les propriétaires des bateaux sont obligés , à leur arrivée , de fournir cinq ou six déclarations même à des bureaux où ils ne doivent rien payer ; ce qui occasionne des procès qui consomment les pêcheurs en frais , & quelquefois les empêchent de retourner à leur pêche , pour avoir manqué à des formalités qui ne sont d'aucune conséquence.

458. L'ARRÊT du parlement de Rouen , de 1765 , remédie en partie à cet abus , en ordonnant , article XIX , *que pour éviter les abus résultans de la livraison des harengs braillés au compte , accélérer la livraison & le départ des bateaux , éviter la confusion & les discussions résultantes du mélange & du renvoi des barrils aux bateaux , le hareng braillé ne sera point vendu au mille , & le sera dorénavant au last de douze barrils pleins ; comme il est dit à l'article XVIII : il est en outre dit , lequel hareng sera employé pour être sauri , bouffi , ou débité aux revendeurs.* Cet article mérite explication ; car le hareng mis en barril & enfoncé , n'est pas simplement braillé , mais salé en vrac ; lequel , suivant le même arrêt , doit être paqué dans le port en barrils : ainsi ce ne sont pas ces harengs qui doivent être braillés. Nous aurons occasion d'expliquer cela plus en détail.

459. Nous venons de dire que les harengs mis en barrils se transportent au débarquement chez les marchands sur différentes voitures en Hollande , au moyen des canaux , les corves ou autres bâtimens , arrivent vis-à-vis les

maisons des marchands ; en Angleterre, on charge les barrils sur des traîneaux auxquels on ajoute quelquefois quatre petites roulettes ; les uns & les autres sont traînés par des chevaux : en France, on voiture les barrils, comme nous venons de le dire, ou sur de grandes brouettes, ou sur des voitures à deux roues qu'on nomme *camions*.

460. LES grandes brouettes n'ont, comme les autres, qu'une roue à leur extrémité ; comme elles doivent porter des poids considérables, qui, à la vérité, sont du côté de la roue, pour donner à l'homme qui est seul dans les brancards, plus de force au moyen des longs leviers, on donne treize à quatorze pieds de longueur aux brancards ; on les charge ordinairement de deux barrils, & quelquefois un petit par-dessus ; un homme qui a une bricolle passée sur ses épaules soutient les brancards suffisamment élevés, & contribué peu à faire avancer la brouette : c'est une femme ou un fort garçon qui, étant sur le côté auprès de ce qu'on peut nommer *la ridelle* de la brouette, empêche le deversement, & en même tems pousse la brouette pour la faire avancer : quand la charge est considérable, ils prennent un aide qui hale avec une corde attachée au-devant de la brouette. Quand ils n'ont à voiturier qu'un demi-barril, ils prennent de petites brouettes qu'ils nomment *guinguettes*, dont les brancards n'ont que sept à huit pieds de longueur ; alors un homme suffit pour les mener.

461. MAIS pour les transports considérables on se sert de voitures à deux roues, sur lesquelles on met jusqu'à six barrils ; les limons ont vingt à vingt-deux pieds de longueur ; ils sont liés par quatre paumelles ou entre-toises ; il n'y a à l'avant qu'un timon, qui a une traverse où se mettent deux femmes ; deux hommes font tourner les roues, & souvent un ou deux poussent par-derrière ; de sorte que cinq ou six hommes suffisent pour voiturier six barrils. A Dieppe, de même qu'il faut un privilège pour les hottes, il en faut un pour les camions : je ne vois pas quel avantage peuvent produire ces gênes, qui me paraissent sujettes à bien des inconvéniens.

Du compte du hareng salé.

462. J'AI expliqué en son lieu comment on compte les harengs frais pour en faire la livraison, & j'ai rapporté l'article de l'arrêt du parlement de Rouen, qui ordonne que la livraison des harengs frais se fera à la mesure. Lorsqu'on vend le hareng salé en détail, on le compte comme on faisait le frais ; c'est-à-dire, qu'on le livre à la poignée, au cent & au mille : on se rappellera que la poignée est de quatre harengs ; le cent est de trente-deux poignées, ce qui fait cent vingt-huit harengs ; le mille est de dix de ces cents, & par conséquent de douze cents quatre-vingt : ainsi le compte du hareng salé est exactement le même que celui du hareng frais.

463. LA livraison du hareng salé en gros, se fait par *last* ou *left*, ces termes sont également d'usage ; on les livre aussi par barrils, dont il faut douze en vrac pour faire un last, & il n'en faut que huit des harengs paqués, qui doivent contenir le même nombre de harengs.

464. POUR faciliter la réclamation des acheteurs contre les pêcheurs fauteurs d'un emplissage défectueux, soit par la qualité dont il est parlé à l'article XVIII de l'arrêt du parlement de Rouen, que nous avons cité plus haut, soit par la quantité ; il est ordonné par l'article XX du même arrêt, *que tous les maîtres de bateaux seront tenus avant de commencer leur pêche, de déposer au greffe de l'amirauté & de la juridiction consulaire, dans les ports où il y en a, sans frais, un double de la marque dont ils entendront imprimer chacun des barrils qu'ils destineront à ladite pêche, & de distinguer avec la rouane, les premier, second & troisieme voyages, &c. afin d'avoir une conviction contre les contrevenans.* Par l'article XXI du même arrêt, *le barril de hareng paqué ne sera réputé plein, loyal & marchand, qu'autant qu'il pesera 290 à 300 livres poids de marc, y compris la tare du barril, qui, étant vuide (lors même qu'il y aurait eu auparavant du hareng salé en mer ou paqué à terre) ne pourra peser plus de 30 à 40 livres aussi poids de marc ; & dans lequel ne pourra se trouver plus de 3 à 4 livres de saumure.* Et par l'article XXII, *le demi-barril & le quart, suivront proportionnellement le poids du barril, à raison néanmoins de 290 livres au moins, les deux demi-barrils ou les quatre quarts.* Voilà, à peu près, tout ce que nous avons à dire sur la pêche & la livraison des harengs ; nous allons actuellement parler de leur salaison & de leur préparation.

A R T I C L E XII.

Des préparations qu'on donne aux harengs pour les conserver.

465. APRÈS avoir exposé assez en détail la pêche du hareng dans la Manche, hors la Manche à quelque distance de son embouchure, dans les pays le plus au nord par les naturels du pays, à la hauteur des Orcades, principalement par les Hollandais, aux côtes d'Ecosse, & enfin au nord de l'Angleterre qu'on nomme *d'Yarmouth*, il convient de détailler les différentes préparations qu'on leur donne pour les mettre en état de passer dans le commerce.

466. IL y a quelque raison de croire que ce sont les Basques qui ont les premiers tenté d'aller chercher les harengs dans le nord ; mais quand on adopterait cette conjecture, il est certain que les Hollandais s'étant occupés de cette pêche, l'ont pratiquée en grand, qu'ils l'ont perfectionnée, & se la font tellement

tellement appropriée, qu'ils font maintenant presque les seuls qui la fassent (24). Les Hollandais ont de plus l'avantage d'avoir vu naître chez eux, celui qui a imaginé la manière de saler le hareng en blanc, & de le bien paquer dans les barrils : voilà ce qui regarde le hareng blanc salé.

467. ON ne peut contester aux Normands d'avoir imaginé la préparation du hareng saur, puisqu'il est notoire que jusqu'à la guerre de 1688, il se fait tous les ans en Angleterre, vers la fin d'août, plusieurs habitans de Varrangeville-sur-Mer, petit village situé à une grande lieue de Dieppe, qui se rendaient à Yarmouth & dans les petits bourgs voisins du nouveau & vieux Krikeley, où ils travaillaient dans les rousfables jusqu'à la fin de la harengaison dans ces parages ; & il y a encore aujourd'hui des descendans de ces premiers saurisseurs, qui ayant appris de leurs peres & par un long usage, la manière de saurer le hareng, se sont conservés une telle réputation sur ce point, qu'ils vont à Dunkerque, à Calais, à Boulogne, & à plus forte raison à Dieppe, faire leur métier ; ainsi si l'on apperçoit de la différence dans les harengs qui ont été saurés en différens endroits, cela ne peut dépendre que de la qualité du poisson ou de l'attention plus ou moins grande des saurisseurs, le fond de la méthode étant toujours le même.

468. JE me propose de détailler les différentes préparations qu'on donne aux harengs ; mais comme pour toutes il faut employer du sel, qui est la substance vraiment conservatrice, je vais commencer par rapporter quels sont les différens sels dont on se sert, & les qualités qui leur sont particulières.

Du sel qu'on emploie pour les différentes préparations des harengs.

469. POUR toutes les préparations qu'on donne aux harengs dans la vue de les conserver, & de les mettre en état d'être transportés fort loin, on emploie toujours du sel ; mais il y en a de différentes qualités, & tous ne sont pas également propres à faire de bonnes salaisons : c'est ce que nous nous proposons de faire connaître, quoique nous en ayons déjà parlé à la première section de la seconde partie, à l'occasion de la morue : nous invitons même à consulter ce que nous en avons dit à l'endroit cité ; cependant nous allons reprendre cet objet intéressant, & le suivre encore plus en détail que nous ne l'avons fait ; la différence qu'il y a entre les salaisons des harengs & celles des morues l'exige.

470. LES sels dont les Français font usage, sont ceux de Poitou, de Saintonge, de Bretagne & de Normandie. Tout le monde convient que la qualité

(24) Cependant, comme nous l'avons dit ailleurs, les Anglais s'en occupent beaucoup aujourd'hui, en profitant du voisinage

des lieux où elle est la plus abondante, & ils mettent tout en usage pour réussir à partager ce trésor avec leurs laborieux voisins.

de ceux qu'on nomme de *Brouage*, est supérieure à celle des autres. On les fait dans les marais salans de Brouage, de Marans, de l'isle de Ré & autres lieux de la côte de Saintonge & de Poitou : aussi n'y a-t-il point de lieu en France, où le commerce du sel soit aussi considérable que dans les provinces que je viens de nommer.

471. QUAND ces sels sont anciens, qu'ils se sont bien égouttés, qu'ils sont devenus doux, ils ne sont point ouvrir le poisson, ils n'en raccornissent point la chair, ils lui laissent tout son bon goût, sans lui communiquer d'âcreté ; en un mot, quand on emploie une juste proportion de sel, on est certain de faire de bonnes salaisons.

472. LES sels de Bretagne provenant des marais salans du Croisic, qui est situé dans le comté Nantais, entre la Loire & la Vilaine, sont employés pour les salaisons de la province : il s'en enlève encore une plus grande quantité de Bouin, qui est à l'extrémité du comté Nantais, sur les frontières du Poitou ; outre ce qui se consomme de ces sels dans le pays, pour les alimens & les salaisons, les Flamands & même les Picards en enlèvent pour le raffiner & le blanchir. Ces sels raffinés qui séduisent à cause de leur blancheur, passent pour être plus âcres & plus corrosifs que les sels gris de Brouage ; néanmoins on prétend que pour cette raison, il est avantageux d'en mêler avec ceux de Brouage, lorsqu'il s'agit de saler des harengs fort gras & huileux.

473. TOUS les sels de basse-Normandie sont blancs : les salines sont établies auprès de grandes plages de sable, que la mer recouvre & abandonne à toutes les marées ; la petite quantité d'eau de mer qui reste dans l'inégalité de ce sable, s'évapore à la basse mer, & le sel reste à la superficie du sable. Les fauniers ramassent le sel avec le sable de la superficie ; ils en forment des meulons entourés de rigoles qui répondent à un vase de bois qui est en terre, où la saumure qui découle de ces monceaux qu'on a soin d'arroser avec de l'eau douce, se rassemble ; & quand elle est suffisamment chargée de sel, on l'évapore sur le feu. Ces sels sont très-blancs, mais en petits grains ; on remarque qu'ils ne conservent pas la viande aussi bien que les sels de Brouage ; & les épreuves qu'on en a faites pour saler du poisson, n'ont pas réussi : mais on s'en sert très-utilement dans cette province pour les beurres, qui y sont un objet considérable de commerce.

474. QUELQUES-UNS emploient encore pour saler les harengs, du sel de retour des campagnes, qu'on a embarqué pour la pêche de la morue. On peut consulter ce que nous en avons dit à la première section de cette seconde partie ; pourvu que ce ne soit pas des sels vieux qui soient tombés des tas de morue, je crois qu'on peut en faire de bonnes salaisons, sur-tout si l'on avait l'attention de les exposer au soleil sur des voiles pour les bien dessécher.

475. LES étrangers nos voisins emploient pour leurs salaisons des sels blancs

d'Eſpagne & de Portugal, ce qui fournit aux Hollandois & aux Anglois un commerce aſſez conſidérable, qui conſiſte à aller chercher, ſur-tout en Portugal, les ſels dont ils ont beſoin : les François n'y ont point recours, d'autant que par les réglemens, il eſt dit que toutes les ſalaiſons ſeront faites avec du ſel de Brouage : mais c'eſt à la ville de Sétubal en Portugal, ſituée dans l'Eſtramadure, que l'on va charger la plupart des ſels que les peuples du nord conſomment ; il s'y rend un grand nombre de bâtimens pour en faire des chargemens.

476. CE ſel eſt infiniment plus beau que celui de Brouage : mais il eſt bien inférieur en qualité ; & les Hollandois qui en ſont convaincus, mêlent quelquefois du ſel de Brouage avec celui d'Eſpagne ou de Portugal, & on convient que ce mélange fait des merveilles, mieux même que le ſel de Brouage pur, lorſque le poiſſon eſt gras & huileux ; c'eſt, à ce qu'on aſſure, par ce mélange que les Hollandois parviennent à faire de très-belles & bonnes ſalaiſons. Cela peut être ; néanmoins on verra dans la ſuite que la perfection de leurs grandes ſalaiſons dépend des attentions qu'ils apportent à toutes leurs opérations.

477. L'ORDONNANCE de Hollande veut que tout le ſel qui eſt employé pour les ſalaiſons de hareng, ſoit examiné avant d'être embarqué, par les jurés des lieux, pour conſtater s'il eſt de bonne qualité, s'il n'y a point d'impuretés qui y ſoient mêlées ; les pêcheurs doivent apporter un certificat de cette viſite, à peine de 25 florins d'amende.

478. L'ORDONNANCE de la gabelle de France n'a point fixé la quantité de ſel que prendraient les pêcheurs qui ſalent à la mer ; & effectivement cela ne pouvait pas ſe faire comme pour les ſalaiſons qu'on fait à terre, à cauſe de la perte qui s'en fait à la mer, ſoit par les tems de pluie ou les gros tems, & pluſieurs autres accidens auxquels les pêcheurs ſont fréquemment expoſés. Il eſt arrivé, par exemple, qu'ayant préparé ſur le pont du ſel & du poiſſon qu'on voulait ſaler, une lame a emporté & le ſel & le poiſſon. Nous rapporterons dans un inſtant la quantité de ſel que l'ordonnance accorde pour les ſalaiſons qu'on fait à terre, dans les provinces où les gabelles ſont établies.

479. LES ſels de Brouage ſont donc réputés beaucoup meilleurs pour les ſalaiſons des harengs, que les ſels blancs de Normandie, d'Eſpagne & de Sétubal, qui ont l'avantage de conſerver la chair plus blanche ; mais étant âcres, ils la raccorniffent, lui font perdre de ſon bon goût & de ſa délicateſſe.

480. DANS les ports, comme eſt, par exemple, celui de Boulogne, où il n'y a point de gabelles, les marchands tirent directement leur ſel de Brouage ; ils l'apportent par mer, & l'emploient tel qu'il leur vient, & ſans aucune gêne. A l'égard de ceux qui ſont ſitués en pays de gabelle, l'ordonnance des gabelles de 1680, article 7, accorde indiftinctement la quantité de ſept minots & demi de ſel, pour chaque laſt de harengs, ſans faire de

distinctions de harengs pleins ou de harengs gais. Cependant le hareng plein exige plus de sel que le gai, parce qu'il est plus gros & plus gras ; à quoi on peut ajouter que le hareng nouvellement pêché, prend plus de sel que les autres, parce qu'il rend plus de sang & d'eau. Les marchands disent que quand on emploie trop de sel, sur-tout pour le hareng maigre, on raccourcit leur chair ; mais ce qu'ils ont de trop pour saler les harengs gais, les met en état de bien saler ceux qui sont pleins & gras nouvellement pêchés.

481. LE minot contient deux boisseaux, le boisseau seize pots ou trente-deux pintes de Paris ; le pot pèse trois livres, & le poids augmente à mesure que l'on garde plus long-tems le sel. Un pot de sel vieux est plus pesant qu'un pot de sel nouveau ; mais en 1680 on remplissait les mesures à la pelle, au lieu que maintenant on les remplit avec une trémie grillée, ce qui fait la différence de près d'un neuvième ou de vingt livres par minot.

482. CET article ne regarde point le port de Dieppe, où, par un privilège dont la ville jouit depuis l'établissement de la gabelle en 1344, les marchands achètent à Brouage le sel dont ils ont besoin ; mais s'ils répandaient dans les campagnes ou les autres ports, le sel qu'ils ont de trop, ils éprouveraient des avaries auxquels ne s'exposent pas les bons marchands.

483. DE plus, l'ordonnance de Louis XIV, du mois de mai 1680, concernant la gabelle, maintient les habitans de Dieppe & du Pollet dans la jouissance de ces privilèges, & prescrit les formalités qu'il faut observer pour être admis à la bourgeoisie, & jouir de la franchise du sel, lorsqu'un habitant n'est point né dans la ville.

484. IL ne suffit pas qu'un négociant qui a des vaisseaux, & un marchand des salaisons, soit bourgeois, il faut en outre qu'il soit reçu aux grandes salaisons ; c'est l'intendant de la généralité qui l'y admet sur les témoignages qui lui sont rendus par le subdélégué & les officiers municipaux, ainsi que par le contrôleur à la franchise proposé par les fermiers généraux : reste à savoir si toutes ces attestations de probité s'obtiennent gratis. Or, quand un bourgeois est reçu grand saleur, il peut faire le commerce du sel, en tirer pour son compte, le déposer dans ses caves dont le fermier a une clef ; il a droit d'en fournir ses bateaux, & d'en vendre à son profit, soit aux autres commerçans, soit aux habitans pour leur consommation.

485. DEPUIS l'imposition des huit sols pour livre, sur les sels fournis aux privilégiés, qui se prend, non sur le prix réel du sel, mais sur celui que le vendent les fermiers, le sel qui ne revenait à l'habitant que sur le pied de quarante ou quarante-cinq sols le boisseau, coûte dix à onze livres ; mais ce droit n'a été imposé que sur le sel de cuisine & de salière, & non sur celui qui est employé aux salaisons du poisson. Sans cette restriction, le commerce des salaisons était perdu pour Dieppe. On a prétendu que la quantité de sel qu'on ac-

corde aux ſaleurs des autres ports, ſerait plus exactement fixée, ſi on livrait les harengs à la meſure & non au compte; c'eſt ſur quoi nous nous abſtiendrons de rien décider, n'ayant pas été à portée d'examiner cette queſtion avec aſſez d'exactitude.

486. NOUS l'avons déjà dit, le ſel de Brouage eſt réputé le meilleur pour les ſalaiſons; néanmoins voici un fait qui prouve que pour cela il faut qu'il ſoit vieux. Une année que les ſalines de Brouage avaient peu fourni de ſel, ce qui arrive dans les années fraîches & humides, les fermiers généraux obtinrent du miniſtere une défenſe d'en laiſſer enlever par les ſaleurs de poiſſon, juſqu'à ce que les greniers des gabelles euſſent été remplis; en conféquence, les armateurs n'ayant pu en obtenir, n'envoyèrent ni à la pêche de la morue, ni à celle du hareng: enfin la défenſe fut révoquée; mais les pêcheurs n'eurent que du ſel nouveau, qui n'était pas propre à faire des ſalaiſons; la plus grande partie des harengs & des maquereaux ſe gâtèrent, on fut obligé d'en jeter beaucoup à la mer, & les marchands éprouverent de grandes pertes. Je crois qu'on peut attribuer ce mauvais ſuccès à du ſel marin à baſe terreuſe, qui eſt très-âcre, mais qui ſe détruit en grande partie, quand on garde le ſel d'une année à l'autre.

487. COMME preſque tous les harengs qu'on prépare, ſe mettent dans des barrils, il eſt à propos de faire connaître les différens barrillages. (25)

Des barrils pour le transport du hareng ſalé.

488. NOUS avons dit comment on arrangeait les harengs frais dans des paniers, pour les transporter par charrois ou à dos de cheval, dans les endroits où s'en fait le débit. A l'égard des harengs ſalés, preſque tous ſe mettent dans des barrils pour les conſerver & en faciliter le transport; & comme ils ſe vendent aſſez ordinairement dans les barrils, il faut, pour la fidélité du commerce, que ces barrils ſoient de jauge; c'eſt ce que nous allons expliquer préſentement.

489. EN Hollande, il eſt ordonné que les futailles où l'on met le hareng, ſeront marquées de la marque du tonnelier, & enſuite examinées en public par des jurés, qui rejettent toutes celles qui ne ſont pas de bon bois, ou dans lesquelles il ſe trouve des défauts capables de communiquer un mauvais goût au hareng; après cette viſite, on y imprime la marque de la ville.

490. EN pluſieurs endroits de France, il y a une police à peu près pareille, que nous avons fait connaître en rapportant le texte de l'arrêt du par-

(25) Mais aſſez inutile d'employer toute une planche gravée pour les repréſenter, de même que ceux qui les conſtruient, ou qui les meſurent.

lement de Rouen. A Dieppe, on distingue en général deux especes de futailles pour les harengs, favoir, les barrils caques, & les barrils romains; les premiers se divisent en demis, en quarts & en huitiemes; les autres dits *romains*, ne se divisent qu'en demis & rarement en quarts. Je crois que l'épithete de *romain* vient de ce que ces barrils sont destinés à renfermer des harengs saurs, dont beaucoup passent dans la Méditerranée; mais ce n'est là qu'une conjecture.

491. LES barrils caques servent à mettre le hareng blanc salé; ils doivent être bien étanches; on les fait quelquefois de chêne, le plus souvent de hêtre. Ces barrils sont sujets à la police, tant pour la condition du tonnelage, que pour la jauge.

492. LES barrils romains sont, comme nous venons de le dire, destinés à être remplis de harengs saurs; il n'est point nécessaire qu'ils soient aussi parfaitement étanches que ceux qu'on destine pour le hareng blanc; & comme ils ne sont point sujets à visite, les tonneliers peuvent faire les douves de toutes sortes de bois. Les habitans du nord paquent leurs harengs dans des futailles de sapin: on prétend que ce bois communique au poisson une odeur désagréable; c'est pourquoi ceux qui font des chargemens de hareng dans le nord, tirent le poisson des futailles de sapin, & le paquent dans des barrils de chêne ou de hêtre, si c'est pour le hareng blanc, ou de tout autre bois qui n'ait point d'odeur, si c'est pour des harengs saurs.

493. LE barril caque doit avoir de hauteur, de dehors en dehors vingt-six pouces; en-dedans, de jable en jable, vingt-quatre pouces; d'un fond à l'autre vingt-trois pouces, à cause de l'épaisseur des douves de fond qui sont faillie en-dedans; le diametre en-dedans au bouge est de dix-neuf pouces, non compris l'épaisseur d'une des douves qu'on peut estimer un demi-pouce, de sorte que le diametre en-dehors & au bouge, est de vingt pouces; le diametre aux bouts de dedans en-dedans, doit être de seize pouces; si l'on prend cette mesure en-dehors, elle aura, à cause de l'épaisseur des douves & du cercle, dix-sept pouces & demi à dix-huit pouces.

494. LE tonnelier doit se conformer à cette jauge; & pour répondre de son ouvrage, il est obligé de mettre sa marque sur tous les caques, demi-caques, quarts & huitiemes de caques qu'il vend; & lors des visites de la police, il est condamné à l'amende, quand il se trouve en contravention. Le barril caque contient quinze veltes, ou à peu près cent trente pintes mesure de Paris, qui reviennent à soixante-quatre ou soixante-cinq pots, mesure de Dieppe; il contient en vrac (ce terme *vrac* a été expliqué) depuis six jusqu'à huit cents harengs pleins, plus ou moins suivant leur grosseur; & quand il est bien paqué, il peut en tenir de neuf cents à mille: il est sensible qu'il doit contenir une plus grande quantité de harengs gais.

495. LE demi-barril a de hauteur en-dehors vingt-pouces & demi; en-dedans, dix-huit pouces & demi ſans le fond; le diametre en-dedans & au bouge eſt de 15 pouces, ou ſeize pouces en-dehors, parce qu'il faut y joindre ſix lignes pour l'épaiſſeur des douves; le diametre intérieur au bout eſt de douze pouces trois lignes, à cauſe de l'épaiſſeur du bois, environ quinze pouces trois lignes: il contient à peu près trente-deux à trente-trois pots.

496. LE quart de barril caque, a ſeize pouces quatre lignes de haut, quatorze pouces quatre lignes en-dedans, ſous le fond, parce que les jables ont un pouce de hauteur; ſon diametre en-dedans au bouge, eſt de douze pouces, & celui des bouts en-dedans eſt de dix pouces deux lignes, l'épaiſſeur des douves n'étant pas comprise: il contient à peu près ſeize à dix-ſept pots.

497. LES demi-quarts ou huitiemes de barril, contiennent huit à neuf pots; ils ont treize pouces de haut en-dehors, onze pouces entre les jables qui ſont à un pouce de l'extrémité des douves; à chaque bout, le diametre au bouge en-dedans, eſt de huit pouces & demi. Ces demi-quarts & huitiemes de barrils, ne ſervent qu'à paquer du hareng blanc; on les emploie rarement à mettre des harengs en vrac, ſi cela arrive, c'eſt lorsque les pêcheurs le font à la mer pour leur compte.

498. IL eſt bon de remarquer que le poiſſon contenu dans un barril, ne peut jamais faire juſte deux demi-barrils, non plus qu'un quart deux huitiemes; néanmoins ce qui eſt contenu dans quatre quarts, approche beaucoup de ce que contient un barril; ainſi toutes ces diſenſions n'ont point été établies rigoureuſement. Les barrils qu'on nomme *romains*, n'ont point de jauge fixe, d'autant qu'on vend le hareng ſaur au nombre; ſeulement pour gagner quelque choſe ſur la voiture, en ne multipliant pas les barrils, les commettans recommandent qu'ils contiennent au moins douze cents harengs. On ne fait de demi-barrils romains que quand ils ſont commandés.

499. QUAND les tonneliers livrent les barrils caques aux ſâleurs, ils n'ont que dix cercles, deux en talus ſur le jable, deux auſſi de chaque côté au bouge, à cinq pouces du milieu, & un de chaque côté en bande à la moitié de l'eſpace qui eſt entre les cercles du bouge & ceux du talus. Ces barrils ſervent à mettre en vrac les harengs qu'on ſale, tant à la mer, à bord des bâtimens, qu'à terre, & auſſi les harengs ſauris.

500. QUAND les pêcheurs embarquent de ces barrils pour y mettre les poiſſons de leur pêche, comme ils les rempliſſent du ſel dont ils auront beſoin, ils y font mettre, pour les rendre plus ſolides, douze cercles; pour cela on ajoute un cercle de chaque côté au bouge, de ſorte qu'il y en a trois au lieu de deux, ce qui fait douze au lieu de dix. Quelques-uns croient qu'il eſt ſuffiſant pour les barrils qu'on ne transporte pas fort

loin, de mettre vingt cercles sur chaque barril, cinq sur chaque bout & cinq sur le bouge; mais cela ne se pratique guere: comme il faut que les barrils de harengs salés en blanc soient bien étanches, les commettans demandent qu'ils soient doublés, ainsi que nous allons l'expliquer.

501. LES barrils qu'on nomme *doublés*, sont entièrement couverts de cercles, excepté cinq pouces qui restent vuides au milieu; le nombre des cercles n'est pas fixé; on en met plus ou moins, suivant leur largeur; mais il faut qu'on n'apperçoive les douves qu'au milieu. C'est dans ces barrils qu'on paque les harengs, comme l'on dit, allités & arrangés à la main.

502. UN de ces barrils bien paqué & pressé doit contenir depuis mille jusqu'à douze cents harengs pleins, & douze à quinze cents de gais. Les demi-barrils, different ordinairement des barrils, en ce qu'on retranche quelques cercles au bout qu'on ne défonce pas. Communément quand on les embarque, on leur met douze cercles; mais il y a des demi-barrils qui sont doublés comme les barrils. Les quarts de barrils sont ordinairement garnis de cercles comme les demi-barrils. Les huitiemes de barrils ont huit cercles, savoir, trois sur chaque bout & un au bouge; cependant quand on doit les envoyer loin, soit par mer ou par terre, on les double, à moins que les commettans ne donnent à leurs commissionnaires des ordres différens.

503. QUAND on fait des envois au loin, le dernier cercle du bout qu'on nomme *talus*, est arrêté par trois petites chevilles mises en triangle; ceci regarde le fond qu'on défonce; & au fond qu'on ne défonce pas, on ajoute dans le jable un cercle retenu par ces trois mêmes chevilles que les tonniers nomment *pinoches*. Si en roulant ou en déchargeant des barrils caqués, il arrive qu'une douve se rompe, lorsque le mal est peu considérable, on y remédie avec un morceau de douve dont les bouts taillés en chamfrain, passent sous les cercles voisins; sinon on ôte la douve défectueuse, & on en coule une neuve à la place: enfin, quand la futaille est mauvaise, on lui en substitue une autre sans toucher au hareng qui a été paqué, qu'on passe dans une futaille, ce qu'on appelle *frelater*; & c'est bien à juste titre; car ces harengs ainsi changés de futaille souffrent nécessairement quelques dommages.

504. LES barrils romains, qui servent à mettre du hareng saur, & dont la jauge n'est pas fixée, sont plus grands que les caques; ils ont, à peu près, vingt-cinq à vingt-six pouces de hauteur; on les livre avec dix cercles, savoir, deux sur le bouge, deux au talus, & un en bande; quand il est rempli, on ajoute un cercle sur le bouge; ainsi il en a douze: quand c'est pour envoyer au loin, on les double quelquefois.

505. ON arrête ces cercles avec quelques clous qui entrent dans le bout
des

des douves ; & au fond, qu'on n'ouvre pas, on met dans le jable un cercle arrêté avec des clous ; ainſi que nous l'avons expliqué plus haut en parlant des barrils en caques, excepté que pour ceux-ci on emploie des chevilles de bois. Les demi-barrils romains, qu'on ne fait que quand ils ſont demandés, ſont ajuſtés, à la grandeur près, comme les barrils.

506. ON ne met jamais de harengs ſaurs dans des barrils qui auraient ſervi à des ſalines, parce qu'ils conſervent une humidité qui endommagerait le hareng ſaur ; & les gardes tonneliers conſiſqueraient ces futailles s'ils en trouvaient, ſoit ſur des charrettes, ſoit lorsqu'on les porterait pour les embarquer. Au reſte, ce que nous venons de dire ſur la jauge des barrils, eſt conforme à ce qui ſe pratique à Dieppe ; mais cette jauge varie beaucoup dans les différens ports.

507. LES barrils de Saint-Valery en Caux, & de Feſcamp, ſont plus grands, & contiennent ſouvent deux lits de harengs de plus que ceux de Dieppe, ce qui fait preſqu'un douzième de différence : au contraire, les barrils de Calais & de Boulogne ſont plus petits que ceux de Dieppe. Voici les dimenſions que M. de Blaveau a priſes à Boulogne, & qu'il a bien voulu m'envoyer : pour les barrils, un pied onze pouces ſix lignes de hauteur ; diamètre au bouge, un pied ſix pouces ſix lignes ; diamètre au jable, un pied trois pouces trois lignes un quart. Pour les demi-barrils, hauteur, un pied ſix pouces ſix lignes ; diamètre au bouge, un pied trois pouces quelques lignes ; diamètre au jable, un pied trois à quatre lignes. Pour les quarts de barrils, hauteur, un pied un pouce ; diamètre au bouge, un pied ; diamètre au jable, dix pouces. Treize barrils de Boulogne auraient peine à en faire douze de Dieppe.

508. LES barrils de Hollande ſont, à très-peu de choſe près, comme ceux de Calais ; mais les harengs y ſont plus proprement accommodés. On perd toujours un barril par laſt, lorsqu'on veut les paquer ſuivant l'uſage de Dieppe ; cependant on les livre ſouvent dans les barrils de Hollande pour éviter les frais de paquage, de doublage, & ce qui eſt plus conſidérable, l'achat des barrils.

509. QUANT au travail des tonneliers, les uns relient les barrils ; un autre les ſaute pour preſſer le poiſſon ; un troiſième appoſe ſa marque à chaud, ſur le fond des barrils ; d'autres les roulent & les arrangent ſous un hangar. Ceux qui ſeront curieux d'avoir des connoiſſances très-étendues ſur l'art du tonnelier, trouveront de quoi ſe ſatisfaire en conſultant dans les arts de l'académie, ce que M. Fougereux de Bondaroy, de l'académie des ſciences, a donné touchant cet art. Mais avant d'entrer dans les détails ſur les diverſes ſaiſons, il nous paraît convenable de dire quelque choſe des fonctions des différens ouvriers qui y ſont employés.

Des ouvriers employés aux salaisons du hareng.

§ 10. POUR les salaisons qui se font à la mer, c'est le maître qui préside aux différentes opérations; nous avons dit que c'était lui qui, communément, faisait la fonction de saleur: les matelots *A*, *pl. IV*, *fig. 5*, caquent les harengs, c'est-à-dire, qu'ils en tirent les ouies; ce sont encore eux qui les braillent, & quelquefois ils les paquent en vrac *B*. Communément pour les pêches, où il faut saler les harengs en vrac, on embarque un tonnelier; quand on ne fait cette opération que dans des cas forcés, en quelque façon accidentellement, c'est un matelot qui fait cette fonction; pour cela on essaie de comprendre dans l'équipage quelques matelots qui soient un peu tonneliers.

§ 11. MAIS à terre chez les saleurs, c'est le maître saleur *A*, *pl. V*, *fig. 2*, qui préside à toutes les opérations, & qui ordonne à tous les ouvriers. Quand il est occupé à d'autres ouvrages, il est remplacé par un ouvrier *B*, qu'on nomme *garçon de cour*; c'est lui qui, en l'absence du maître, doit avoir l'œil à tout ce qui se passe; & les autres ouvriers lui sont subordonnés. C'est lui aussi, qui marque à chaud les barrils, suivant l'espece de poisson qu'ils contiennent, & qui y appose la marque du marchand saleur, pour que s'il y a de la fraude, on sache à qui s'en prendre; c'est pour-quoi on le voit en *B*, *fig. 3*, qui tient à la main l'instrument qui sert à faire cette marque; & il a auprès de lui un brasier pour chauffer ses fers. Par l'article XXIII de l'arrêt du parlement de Rouen, *tous les saleurs seront tenus, chacun en droit soi, de faire marquer à feu tous les barrils, demi-barrils & quarts, provenans de leurs paquages; & ce, du nom de la ville & du port dont ils sont, de leur propre nom, avec l'empreinte aussi à feu, de trois fleurs-de-lys au-dessous du nom du marchand, sur le fond des barrils d'une nuit seulement, pour les distinguer de ceux de deux nuits; à peine, &c.* Nous avons dit que celui qui tient les comptes pour le déchargement du poisson & la livraison, soit aux chasses-marée, soit aux saleurs, se nomme *écoureur*.

§ 12. IL faut avoir plusieurs tonneliers pour ouvrir les barrils en vrac, enfoncer ceux qui sont paqués, couvrir de cercles ou doubler les barrils qui doivent être embarqués ou chargés sur des voitures: c'est le maître tonnelier qui doit fouler ou sauter les barrils qui sont pleins; pour cela, on met un faux-fond sur le poisson. Nous avons représenté des faux-fonds en *a*, *a*, *a*, *pl. IV*, *fig. 4*; on voit sur cette même figure, des meules de cerceaux de différentes grandeurs *b*, des douves *c*, des paniers à claire-voie pour égoutter le poisson *d*, d'autres *e*, pour les transporter; en *f*, une pelle percée pour répandre le sel, & en *g*, des fers pour apposer à chaud les marques des marchands, des tonneliers, &c.

513. DEUX tonneliers & ſouvent un laveur, renverſent les barrils en vrac dans la cuve, & le laveur les y lave; ces ouvriers ſont à la journée & gagnent le moins de tous ceux qui ſont employés dans la cour.

514. ON voit, *pl. V, fig. 5*, en D, un tonnelier qui arrange des harengs en vrac que lui apporte le matelot E.

515. LES paquereſſes en nombre, vuident ou caquent les harengs qu'on leur livre frais, comme le fait le matelot C, *pl. V, fig. 5*, & elles les portent aux ſaleurs qui les braillent; enfuite elles les paquent, ainſi que les harengs qu'on leur livre en vrac.

516. TOUS ces ouvriers, les laveurs exceptés, ne ſont point à la journée; ils ſont payés au barril ſuivant le prix uſité, à moins que le marchand ſaleur n'exige qu'ils apportent des ſoins particuliers; auquel cas il convient avec eux de la gratification qu'il doit leur donner.

517. LE maître tonnelier, qu'on nomme auſſi *ſauteur*, ainſi que les paquereſſes, prennent chacun ſix harengs à la fin de la journée: on imagine bien qu'ils choiſiſſent les plus beaux, ce qui diminue de la qualité des harengs marchands qui entrent dans le commerce; ainſi il ſerait mieux de ſubſtituer à cet uſage une gratification en argent. Et c'eſt pour remédier en partie à cet abus, qu'il a été défendu aux femmes d'entrer dans les barques des pêcheurs; c'eſt pour les empêcher de faire ce triage qu'il a été ordonné de livrer les harengs dans des meſures qu'on emplirait à la pelle ſur le quai: nous avons rapporté ces articles de l'arrêt du parlement de Rouen. Et c'eſt encore dans la même intention qu'il eſt dit, article XVII, *que chaque maître de bateau ne pourra faire plus de deux quarts de harengs ſalés dans tout le cours de la ſaiſon; le tonnelier ainſi que le matelot, plus d'un quart chacun pour leur propre conſommation; & le propriétaire plus de deux quarts: à l'effèt de quoi chacun des maîtres ſera tenu à chaque arrivée du bateau, d'inſérer dans la déclaration qu'il eſt obligé de donner au bureau des oëtrois, le nombre de quarts faits pour lui & pour les gens de ſon équipage pour leur proviſion; à peine en cas de fauſſeté, &c.*

518. QUOIQUE cet article paraiſſe très-convenable pour conſerver aux harengs qu'on met dans le commerce toute leur bonne qualité, il n'eſt point ſuivi; chaque maître ou matelot prépare des quarts pour leur compte particulier: on n'a point ſévi contre cet abus, probablement parce que beaucoup de marchands achètent ces quarts des matelots. Je ne parle point ici de la livraison du hareng, des femmes qui les portent dans des paniers, des hommes dans des hottes, ou, quand ce ſont des barrils, ſur des camions; ces ouvriers ne ſont point regardés comme attachés à la cour, & nous avons amplement parlé de leurs fonctions. Ce que nous venons de dire ſur la préparation qu'on donne aux harengs pour les conſerver & les mettre en état d'entrer dans le commerce, ſont des notions préliminaires qu'il nous a paru convenable de rapporter avant

d'entrer dans les détails qu'on trouvera dans l'article suivant; nous les regardons comme fort intéressans, ce qui nous a déterminé à en faire un article particulier.

A R T I C L E X I I I.

Idee générale de la salaison du hareng.

§ 19. J'AI rapporté précédemment les avantages que procure la pêche & le débit du hareng frais; j'ai fait remarquer que la pêche du hareng occupe & fait subsister beaucoup de monde, qu'elle contribue à former de bons matelots, & qu'elle procure à presque toutes les provinces du royaume, un excellent poisson frais: mais ce poisson étant salé a bien d'autres avantages; il fournit aux peuples du nord une partie de leur nourriture pendant l'hiver; & de plus, il est d'un grand secours à quantité de peuples, qui, étant éloignés de la mer, ne peuvent jouir de la marée fraîche, sur-tout dans les tems d'abstinence; car les harengs salés en blanc ou sauris, se transportent non-seulement dans toutes les provinces des royaumes qui en font la pêche, mais encore dans toute l'Italie, & jusques dans le Levant, où ils fournissent une nourriture assez généralement estimée; d'où naît une branche de commerce très-considérable, qui mérite la protection de toutes les nations policées.

§ 20. LES Français, les Hollandais, & les Anglais préparent des harengs, les uns qu'on nomme *salés en blanc*, & les autres *sauris*, quelques-uns à la façon des anchois; mais les Français & les Hollandais en saurissent peu, en comparaison de ce qu'ils salent en blanc: les Anglais, au contraire, saurissent la plus grande partie des harengs qu'ils pêchent à Yarmouth; ils les nomment *pichling*.

§ 21. ON peut se rappeler que nous avons dit que quand les pêcheurs s'établissent assez près de la côte pour livrer dans la journée les harengs qu'ils ont pris la nuit, ils les vendent frais, ou aux chasses-marée, ou aux saleurs; mais quand, pour quelque cause que ce puisse être, ils ne peuvent pas faire cette prompte livraison, ils braillent leur poisson dans leurs vaisseaux; quelquefois ils les salent en vrac, ou même les paquent dans des barrils. Comme toutes ces opérations qu'on est obligé de faire à la mer s'exécutent dans les ports avec plus de soin que sur les vaisseaux, nous nous sommes contentés de les indiquer en parlant de la pêche, remettant à les exposer plus en détail, lorsque nous traiterions de la salaison des harengs à terre.

§ 22. LES différentes préparations qu'on donne aux harengs sont donc de les brailler, de les saler en vrac, de les saler en blanc, & de les paquer, d'en faire du hareng bouffi, de les saurir, de les préparer à la façon du Meklenbourg; enfin d'en faire qu'on nomme *à la haque*, dont les pêcheurs cordiers.

se servent pour amorcer leurs haims. Il n'est point question ici des préparations que les chasses-marée donnent aux harengs qu'ils se proposent de transporter frais dans les différentes provinces : nous avons dit qu'elles se réduisaient à les laver, & à les arranger dans des paniers. Je remarquerai seulement qu'il pourrait être avantageux pour la conservation des harengs qu'on vend frais, de leur ôter les ouies & les entrailles qui se corrompent plus promptement ; mais les chasses-marée disent qu'ils ne seraient plus marchands. Nous allons suivre les unes après les autres les différentes préparations que leur donnent les saleurs.

Du hareng qu'on nomme braillé.

523. NOUS avons dit que quand les pêcheurs ne pouvaient pas livrer leur poisson dans les vingt-quatre heures du tems qu'il avait été pêché, ils lui donnaient une demi-salaïson, qu'on appelle *brailler* ; il est important qu'elle soit faite presqu'aussi-tôt que le poisson est tiré de l'eau. On braille aussi dans les ports le poisson qu'on se propose de saler en blanc ou de saurir ; quand on braille à la mer, cette préparation est en quelque façon provisoire, & met seulement le poisson en état d'être conservé deux ou trois jours sans se gâter, ce qui est ordinairement suffisant pour gagner le port. Cette opération se fait de différentes manières. A la mer, comme elle doit toujours être faite promptement, on n'habille point les harengs, c'est-à-dire, qu'on ôte point les ouies ni les entrailles ; c'est bien à tort, car ces harengs ne sont propres qu'à être bouffis ou sauris ; l'arrêt du parlement de Rouen de 1765, le décide ainsi. Quelques-uns, pour brailler, mettent une petite quantité de harengs dans une baille ; ils répandent dessus du sel à la main ; sur cette couche de sel, ils en mettent une de harengs, puis du sel, & ils braillent, brouillent, ou remuent le hareng dans le sel, soit avec les mains, soit avec une spatule.

524. D'AUTRES mettent une petite quantité de harengs, dans une espede de casserole de cuivre avec du sel, & ensuite brouillent le tout pour que le sel s'attache de toute part au poisson. Quand les harengs sont rares, les chasses-marée transportent de ces harengs braillés en différens endroits où ils les vendent comme frais ; mais communément les pêcheurs les renversent dans une baille pour qu'ils prennent le sel, & ils se pressent de gagner le port pour les livrer aux saleurs le plus promptement qu'il leur est possible ; au reste les harengs braillés doivent se livrer à la mesure, comme ceux qui sont frais. Quelquefois les saleurs versent confusément ces harengs braillés dans une tonne D, pl. V, fig. 5, qu'on enfonce après avoir mis entre les harengs un peu de sel ; c'est ce qu'on appelle *paquer en vrac* : quand ces harengs ont

été caqués & qu'on a mis suffisamment de sel, ils peuvent se conserver long-tems.

§25. J'AI l'obligation à M. le Testu de m'avoir appris qu'il y a une autre façon de brailler à la mer qu'on nomme *en bac* ou *en grenier*; pour cela, quand le hareng a été brouillé avec le sel, comme nous l'avons dit, on le jette avec son sel dans un jardinet de la matotte, qu'on a eu soin de garnir d'une voile pour retenir le sel & empêcher qu'il ne se rende à la pompe; à mesure qu'on le dépose dans le jardinet, on répand par-dessus un peu de sel; cette méthode qu'on appelle *brailler en bac*, n'est pas, à beaucoup près, aussi bonne que de le mettre en vrac, dans des tonnes, ce hareng ne peut être bon qu'à bouffir; mais on n'a pas toujours des tonnes à la mer, ni le tems de caquer le poisson, non plus que de le brailler avec plus de soin, & par cette préparation on peut le conserver assez bien pendant quelques jours, pour en faire ensuite des harengs bouffis.

§26. CHEZ les saleurs, où l'on a plus d'emplacement, & où l'on peut prendre le tems nécessaire, l'opération de brailler ne se fait qu'après que les harengs ont été lavés, moulés, caqués & habillés; en cet état, comme on le verra dans la suite, on les porte aux saleurs qui les braillent; mais pour cela ils suivent différentes méthodes.

§27. DANS plusieurs ports, on se sert d'un cuvier ou grande baignoire A, *pl. V, fig. 1*, dans laquelle on verse une hottée de harengs: sur-le-champ une personne préposée au braillage, saupoudre dessus une légère couche de sel, ce qu'elle répète toutes les fois qu'on verse une hottée de harengs dans le cuvier, jusqu'à ce qu'il soit rempli; on ne le remue pas, & on le laisse prendre un degré de sel convenable, avant de passer à une autre opération.

§28. DANS d'autres ports, à mesure que les femmes ont habillé le poisson elles le jettent dans un bac ou une auge A, *pl. VI, fig. 6*, qui forme comme une large gouttière de huit pieds de longueur, treize ponces de largeur au bas & dix-huit pouces au haut, & dont un bout est ouvert; ce bac est posé sur deux chantiers B, qui l'élevent de deux pieds au-dessus du terrain; le bout C qui est ouvert est un peu plus bas que l'autre, pour que le poisson coule plus aisément, quand, étant braillé, on veut le tirer de l'auge ou bac. A mesure qu'on le met dans le bac, des femmes répandent du sel dessus, & elles le brassent ou le remuent avec une pelle, jusqu'à ce que toute la superficie du poisson soit à peu près également garnie de sel; on emploie environ cent cinquante livres de sel pour brailler un last ou dix à douze milliers de harengs: lorsque les poissons sont également garnis de sel, on les fait couler avec une pelle dans un panier D, qu'on met dans un baquet E, destiné à recevoir le sel qui tombe des harengs pour qu'il ne soit pas perdu; puis on paque en vrac les harengs braillés, comme nous l'expliquerons dans la suite.

Opération des caqueuses pour la préparation des harengs blancs.

529. LES harengs qu'on livre frais aux saleurs, ainsi que ceux qui ont été braillés à la mer, se traitent de la même manière, à moins que ceux qu'on a braillés à la mer n'aient été habillés, ce qui est très-avantageux : car le hareng braillé qu'on caquerait ensuite, ferait beaucoup inférieur à celui qu'on aurait caqué & salé frais. Le hareng braillé & ensuite caqué, fait toujours une mauvaise salaison ; comme il a pris d'abord peu de sel, il est mou, & en cet état en passant dans les mains des caqueuses, il est sujet à se peigner. C'est pour ces raisons que l'arrêt du parlement de Rouen, article VI, fait défenses de le mêler avec les poissons de première qualité ; néanmoins les pêcheurs trouvent à le vendre aux saurisseurs & aux craquelotiers. Quand les harengs ont été caqués à la mer avant de les brailler, on les traite comme ceux qu'on livre en vrac : nous en parlerons dans la suite.

530. A mesure que les harengs frais arrivent chez les saleurs, on les verse dans des cuves B, *pl. V, fig. 1*, pleines d'eau, qui sont quelquefois assez grandes pour contenir plusieurs lasts de harengs. Les femmes chargées de ce travail, s'arrangent autour de ces cuves pour leur donner la préparation qu'on nomme *caquer* ; pour cela elles prennent chaque hareng l'un après l'autre, avec la main gauche, près de la tête, puis le pressant entre les doigts de la main droite, qu'elles font couler de la tête à la queue, elles en détachent tous les corps étrangers qui pourraient les salir, & emportent une partie des écailles ; c'est ce qu'on appelle *mouler* ; ensuite, tenant toujours le hareng de la main gauche, elles soulèvent avec deux doigts de la droite, l'opercule des ouies, elles passent le doigt index par-dessous, & saisissant avec le doigt ces guignes des deux côtés, elles les arrachent, & avec elles l'estomac & l'intestin qui répond à l'anus, en sorte qu'il ne reste dans le corps que les œufs & la laite ; c'est ce qu'on appelle *caquer*. Les caqueuses font ordinairement une légère incision à la gorge, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, comme le fait l'homme C, *fig. 5, pl. V* : il faut prendre garde dans cette opération de détacher la tête ; car ces poissons mutilés seraient mis au rebut. A mesure que les harengs ont reçu cette préparation, on les met dans des mannes, séparant les laités des œuvés, pour les porter, ainsi triés, au saleur qui les braille ; elles mettent aussi à part les harengs de rebut, dont nous avons parlé.

531. COMMUNÉMENT ce triage se fait par les paqueuses, excepté quand on vuide les tonnes de hareng salé en vrac & caqués à la mer, pour les mettre en barrils, lorsque le saleur juge que ces harengs ont pris assez de sel ; nous en parlerons dans un instant. Les caqueuses ramassent toutes les issues qu'elles font, obligées de porter à la mer C, *pl. V, fig. 1*.

Opération des faleurs.

532. LES faleurs commencent , à l'égard des harengs frais que leur fournissent les caqueufes , par les brailler dans le fel , ainfi que nous l'avons expliqué plus haut ; on est difpenfé de cette opération pour ceux qu'on a braillés à la mer , lorsque ceux-ci ont été caqués ou vuidés de leurs ouies & de leurs intestins , qui font les parties les plus fujettes à fe corrompre : les pêcheurs le favent bien , & quand ils en ont le tems , ils les caquent à bord , fur-tout ceux qu'ils fe propofent de faler en vrac , pour les conferver plus long-tems. Je reviens aux falaisons qu'on fait dans les ports.

533. LES faleurs arrangent groffiérement les harengs braillés dans des tonnes ou de grands barrils D , *pl. V , fig. 5* ; ils les empliffent comble , fans les fouler , & les laiffent s'affaiffer d'eux-mêmes dans ces barrils pendant quelques heures ; enfuite les tonneliers y mettent les fonds : ce font ces harengs qu'on appelle *salés en vrac*. On les laiffe ainfi renfermés dans ces barrils pendant quinze jours ou trois femaines , pour leur donner le tems de prendre le fel , & de s'en pénétrer ; cette préparation differe peu de ce qui fe fait à la mer. Pendant ce tems le hareng s'affaiffe , il rend fon eau , il fe forme une faumure qui furnage le poiffon , & il faut empêcher qu'elle ne coule ; car le poiffon qui resterait à fec , fe gâterait.

Maniere de paquer les harengs.

534. QUAND le faleur juge que les harengs ont fuffifamment pris fel , il les tire des tonnes en vrac , foit qu'ils aient été faits à la mer ou dans le port , pour les paquer en barril , ce qui les met en état d'entrer dans le commerce : je vais décrire cette derniere opération. On défonce les tonnes ou barrils en vrac , & on renverfe le poiffon dans une cuve , où les femmes les lavent avec leur propre faumure ; dans les ports où le fel est commun , quelques-unes les lavent dans une faumure nouvelle : je crois cette méthode préférable , parce que la vieille faumure étant déjà chargée du fang & de la lympe du hareng , elle a plus de difpofition à fe corrompre que la nouvelle ; cependant fi l'on prenait ce parti , je crois qu'il faut qu'elle ne foit pas trop forte : mais qu'on fe ferve de l'une ou de l'autre faumure , on doit les bien nettoyer de la terre & des faletés qui peuvent s'y être attachées , enfuite on les tire de la faumure avec des pelles percées , ou formées par un filet de corde tendu fur un chaffis de fer , & on les met s'égoutter dans des corbeilles à claire-voie : quand ils font fuffifamment égouttés , les mêmes femmes les prennent un à un pour les arranger ou les paquer dans des barrils de différentes jauges , quarts , demi-quarts ou huitiemes , &c. elles

les

les preſſent le plus qu'elles peuvent les uns contre les autres, mettant toujours le ventre en-haut.

535. COMME le ventre eſt la partie la plus failiante des harengs, il faut, quand un lit eſt fini, qu'on n'apperçoive ni les têtes ni les queues, & qu'on ne voie que les ventres. On fait dans cette opération un nouveau triage, & les paqueuſes mettent au rebut les harengs piqués, ſéchés ou éventrés, en un mot, ceux qui ne ſont point marchands ou qui ont quelqu'un des défauts que nous avons rapportés, en parlant de la livraison du hareng frais. Quelques-uns ſont enſuite un ſecond triage des plus beaux harengs, tous laités, ce ſont des harengs de choix qu'on paque en petits barrils; le reſte ſont les harengs marchands; d'autres pour ne point appauvrir les harengs marchands, ne ſont point de choix.

536. ON remplit ainſi les barrils juſqu'au haut du jable; enſuite le tonnelier lâche les cercles du haut qu'on nomme *le colet* ou le ſommier, & ayant mis ſur le poiſſon un faux fond *a, a, pl. V, fig. 4 & 5*, ils montent deſſus pour les fouler, ou comme l'on dit, les fauter: quand les paqueuſes ont la main forte, & qu'elles ſavent bien arranger les harengs, il ſuffit de les fauter une fois; mais lorſqu'elles ſont faibles, on les faute deux ou trois fois, mettant de nouveaux lits de harengs à meſure que les autres ſ'enfoncent: car il eſt ſi important que les harengs ſoient bien preſſés les uns contre les autres dans les barrils, que quelquefois on les entaſſe avec un verrin ou un cric, comme nous l'avons dit en parlant de la morue, à la première ſection de la ſeconde partie; cette condition eſt ſur-tout regardée comme importante quand on paque des harengs gais.

537. ENFIN les tonneliers enfoncent les barrils & reſſerrent les cercles, ce qui comprime encore beaucoup les harengs; alors on relie les barrils en plein, ou on les *double* pour nous ſervir de l'exprefſion des ports. Les habiles tonneliers parviennent à faire enforte que le fond poſe immédiatement ſur le poiſſon, ſans qu'il ſ'en trouve d'engagés entre le fond & le jable. Suivant l'ordonnance, dix-huit barrils en vrac doivent faire douze barrils bien paqués, & un barril bien paqué doit peſer deux cents quatre-vingts à trois cents livres.

538. LA plupart des marchands recommandent que les quarts ſoient bien foulés, pour diminuer l'arrimage & les droits de fortie; car des barrils qu'on fortirait en vrac ne payeraient pas moins de droits que ceux qui ſont bien paqués: quelques-uns néanmoins pour les avoir à meilleur marché, recommandent qu'on ne les ſoute pas beaucoup: c'eſt un abus, parce que le détaillier qui compte avoir dans un barril bien paqué un certain nombre de harengs, en trouve moins, & il éprouve une perte.

539. QUAND nous diſons qu'au paquage on doit faire tenir dix-huit

barrils en vrac dans douze paqués, ce n'est qu'un à-peu-près; car il y a des barrils en vrac qui contiennent plus de harengs que d'autres; ceux qu'on emplit à terre en contiennent presque toujours plus que ceux qu'on emplit à la mer; douze barrils bien paqués peuvent contenir, à peu près, dix mille harengs, ce qui fait un last.

540. LES barrils paqués contiennent donc plus de harengs que ceux en vrac; mais leur poids n'est pas proportionnel au nombre de harengs, comme on le voit par l'épreuve ci-dessous faite à Dieppe. Trois barrils de harengs en vrac pèsent bruts huit cents quarante-neuf livres. Les ayant fait paquer en deux barrils qui contenaient les poissons des trois barrils, ces deux barrils pèsent ensemble & bruts cinq cents soixante-quatre livres. Ainsi le déchet du poids de la saumure & celui d'un barril s'est trouvé de deux cents quatre-vingt cinq livres. Mais comme les bons barrils contiennent plus ou moins de saumure, & qu'ils peuvent peser plus ou moins les uns que les autres, ce déchet n'est pas toujours le même.

541. ON n'emploie point ordinairement de sel au paquage, néanmoins quand on doit transporter par mer ces quarts dans des pays chauds, on saupoudre un peu de gros sel entre les lits de harengs. Dans quelques ports on arrange les barrils paqués & enfoncés les uns auprès des autres le bondon en en-haut, & on y verse à plusieurs reprises par le bondon, de la saumure dans laquelle on les a lavés, après qu'on l'a laissée pendant vingt-quatre heures dans de grandes tonnes se clarifier par précipitation: quand on a versé cette saumure dans les barrils on les bondonne, & ils sont en état d'être vendus.

542. JE remarquerai à cette occasion 1°. qu'on préfère l'ancienne saumure clarifiée à la nouvelle, ce qui pourrait faire penser qu'il vaut mieux laver les poissons en vrac dans leur saumure que dans une nouvelle; 2°. qu'il y a des saleurs qui condamnent l'usage de verser de la saumure par la bonde; cette opération, disent-ils, ferait perdre au poisson une partie de la saumure qu'il aurait prise. N'ayant pas été à portée de faire sur cela des expériences, je me borne à rapporter les différentes pratiques qui souffrent, & avec raison, quelques contradictions; car 1°. on ne voit pas comment l'addition d'une saumure nouvelle pourrait faire perdre au poisson sa saumure. 2°. Il paraît vraisemblable qu'une saumure de sel neuf est préférable à celle qui est chargée de la lymphe & du sang des poissons; mais comme dans plusieurs ports le sel est fort cher, les saleurs ont intérêt de le ménager.

Préparation du hareng en Bretagne.

543. NOUS avons dit qu'on faisait en Bretagne des pêches de hareng qui, en certaines années, étaient assez considérables. Voici à peu près, comment on les y prépare.

544. ON arrache les guignes ou ouies, & on tire avec eux l'eſtomac & l'inteflin qui ſe détachent aifément, nous avons déjà prévenu qu'on ne peut pas faire trop tôt cette opération, parce que ce ſont ces parties qui ſe corrompent le plus promptement; enſuite on lave les harengs dans de l'eau de mer ou de l'eau douce; à meſure qu'ils ſont lavés, on les jette dans des baquets où on les ſaupoudre de ſel, remuant le baquet en tout ſens pour que le poiſſon ſ'en charge dans toutes ſes parties: cette façon de brailler ne differe pas beaucoup de celles que nous avons rapportées. Enfin on les paque; pour cela le ſaleur met ſur le fond une couche de ſel, puis un lit de harengs qu'il arrange un à un à la main, ſur ce lit de harengs une couche de ſel, & il remplit ainſi tous les barrils par des lits alternatifs de poiſſon & de ſel; il finit par une couche de ſel, & enfonce les barrils: comme le ſel n'eſt pas rare en Bretagne, on ne l'épargne pas; il me paraît même qu'on en emploie trop; les harengs ainſi ſalés s'affaiſſent, & il ſe forme une ſaumure qui les ſurnage comme lorſqu'on ſale en vrac, les bargers qui font cette opération prétendent que le hareng eſt bien ſalé & marchand quand on peut toucher la ſaumure avec le doigt; mais ces barrils ſe vuident, & on les remplit d'une ſaumure nouvelle aſſez forte pour qu'un hareng flotte deſſus.

545. COMME en Bretagne le ſel eſt à meilleur marché que le poiſſon, les ſaleurs en emploient beaucoup plus qu'il n'eſt néceſſaire; & peut-être que ſans cela leurs harengs ſe gâteraient, parce qu'ils ne les préparent qu'en vrac; mais, comme le remarque M. le recteur de Piriac, pour faire de bonnes ſalaisons, il faudrait que les bargers ne fiſſent que la pêche, & qu'ils vendiſſent leur poiſſon à des ſaleurs qui s'occuperaient uniquement de cette opération; aſſurément ſi quelqu'un s'adonnait ſérieuſement à la préparation des harengs que prennent les bargers, & qu'ils vouluſſent ſaler en vrac les harengs braillés, enſuite les paquer, & en faiſant cette opération les trier fidèlement, ils pourraient vendre leurs harengs concurremment avec les Hollandais, ou au moins avec les pêcheurs de la Manche. Nous avons déjà détaillé la pratique de ces derniers; nous allons maintenant rapporter celle des Hollandais.

Paquage du hareng par les Hollandais.

546. COMME dans certaines années les côtes de Hollande ne fournifſent que peu de harengs, les Hollandais qui en font un très-gros commerce, ont pris l'habitude d'aller chercher ce poiſſon à la hauteur de Schotland, au nord de l'Ecoſſe, ou à Yarmouth; & ces poiſſons ne pouvant être livrés frais aux ſaleurs, les pêcheurs les ſalent en vrac, & quelquefois les paquent dans leurs bâtimens; c'eſt en cet état qu'ils les livrent en Hollande.

547. QUAND les corves ou autres bâtimens Hollandais reviennent de l'une ou de l'autre de ces pêches, ils entrent dans les canaux qui traversent presque toutes les villes de Hollande. Ainsi chaque marchand fait préparer son poisson devant sa maison, dont le bas sert ordinairement de magasin; quand le tems le permet, on paque le hareng au bord du canal; sinon cette opération se fait dans le magasin; mais toujours aussi-tôt que les pêcheurs ont fait leur livraison de poisson frais ou salé. On renverse le poisson, comme en France, dans des cuiviers; on caque ceux qui sont frais, on les trie & on les alite de même; toute la différence consiste en ce qu'en France ce travail est fait par des femmes, & en Hollande par des hommes, qui, étant plus forts, les paquent plus pressés les uns contre les autres & plus également.

548. LEURS salaisons devraient être plus fortes que celles des Français, parce qu'ils poudrent un peu de sel neuf entre chaque lit de harengs; mais ils emploient du sel blanc qui, comme nous l'avons dit, passé pour avoir moins de force que ceux de Brouage: c'est pour cette raison, & parce que les harengs du nord sont gras & huileux, que quelques saleurs attentifs mêlent du sel de Brouage avec leur sel blanc, ce qui raffermir la chair de ces harengs: quelques-uns reprochent aux salaisons de Hollande de n'être pas aussi bien épurées de sauce que celles de France; mais qu'on dise tout ce qu'on voudra, il est certain que les harengs de Hollande sont d'une excellente qualité étant braillés & paqués en vrac immédiatement après qu'ils ont été tirés de l'eau; & il n'y en a point de deux ou de trois nuits. Comme au triage on ne retranche que les poissons vicieux, & qu'on ne fait point de harengs de choix, les barrils marchands en contiennent ordinairement plus de laités & d'une belle grosseur qu'en France; enfin les sels blancs d'Espagne & de Portugal qu'ils emploient, donnent un coup-d'œil avantageux à leurs salaisons; il est vrai que ces sels leur procurent de l'âcreté; mais ils savent la tempérer en l'alliant avec du sel de Brouage: ils paquent souvent au verrin, & on prétend que la saumure qu'ils ajoutent aux harengs paqués leur donne un coup-d'œil avantageux, parce qu'ils emploient une saumure neuve clarifiée par précipitation, & de plus filtrée par un tamis fin.

Des défauts particuliers aux harengs salés en blanc.

549. NOUS avons rapporté, paragraphe ci-dessus, les défauts qui font mettre au rebut les harengs frais; il convient, après avoir décrit la façon de préparer le hareng en blanc, de faire connaître les défauts qu'on peut leur reprocher; car par cette préparation, ils en contractent de particuliers.

550. DANS ces fortes de harengs, ſoit qu'ils viennent d'Yarmouth ou de la Manche, ſoit qu'ils ſoient pleins ou gais, on rebute, comme dans les frais, ceux qui ſont égorgés, égarés, éventrés, brûlés, mous ou flasques, de mauvaſe eau, éventés ou bougons. Je vais rappeler en peu de mots ce que j'ai dit de ces défauts à l'occaſion du hareng frais.

551. ON appelle *égorgés*, ceux dont on a découvert les côtes en les caquant, ou à qui on a trop coupé le deſſous de la gorge. Il eſt dit *éventré*, lorsqu'en l'habillant on lui a trop ouvert le ventre. On appelle les *harengs brûlés* quand leur chair eſt deſſéchée par la force du ſel, ce qui arrive, ou quand on emploie du ſel nouveau, ou quand on en met trop, ou encore aux harengs bouſſards qui ont frayé nouvellement. Au contraire, ils ſont *mous & flasques*, quand on a trop ménagé le ſel; quand cela arrive à de harengs de bonne qualité, & que l'altération du poiſſon n'eſt pas conſidérable, on paque ce poiſſon avec une forte ſaumure, ou une petite quantité de gros ſel, ou même quand il y en a peu, on les paque avec des harengs bien apprêtés.

552. IL y a des bancs de harengs qui ſont de mauvaſe qualité, ſoit parce qu'ils ſont près de frayer, ou parce qu'ils ont ſéjourné dans de mauvais fonds; ceux-là ſe gâtent au ſel, & on les nomme *de mauvaſe eau*. On appelle des harengs *éventés* quand, étant paqués, ils ont perdu leur eau; en ce cas, ils deviennent jaunes, fades & puants. Enfin les *bougons*, comme on l'a dit aux harengs frais, ſont ceux qui ne ſont point entiers, ayant perdu une partie de leurs écailles, de leurs nageoires ou de leur chair en les apprêtant.

553. LES pêcheurs & les ſaleurs penſent que pour que les harengs ſe conſervent bien, il faut ſaler dans les mêmes barrils les laités & les œuvés; mais j'ai vu des harengs de choix, & tous laités, qui ſe conſervaient à merveille.

A R T I C L E X I V.

Des réglemens pour réprimer les abus ſur les ſalaiſons de harengs.

554. LA bonne-foi eſt la baſe fondamentale du commerce; tout le monde en convient: néanmoins l'appât d'un gain momentané, engage pluſieurs négocians à s'écarter de cette règle qu'ils s'efforcent de publier comme le plus ſûr appui de leur commerce; & en s'en écartant, ils jettent un diſcrédit général ſur toutes les marchandises, de forte que ceux qui ſont leur commerce avec nobleſſe & fidélité, en ſouffrent, ſe trouvant confondus avec ceux qui manquent de bonne-foi. Ce n'eſt pas d'aujourd'hui qu'on a cherché les moyens de mettre en concurrence les ſalaiſons du royaume avec

celles des étrangers, & de rendre les salaisons de tous les ports, également bien conditionnées, en réprimant des abus dont on se plaint avec raison.

555. IL y a des ports où l'on fait exécuter soigneusement des réglemens de police qui y ont été établis ; à Dunkerque, par exemple, il y a une police établie, tant pour la pêche que pour la préparation du hareng, & tout propriétaire de bateau, avant d'envoyer à la pêche, se présente au magistrat pour faire serment qu'il observera les réglemens établis à l'un & l'autre égard ; entr'autres conditions, il s'engage de ne point saler de harengs, que ceux pris dans les vingt-quatre heures ; & pour qu'il ne se fasse point de fraude dans les salaisons, on a établi des visiteurs qu'on nomme, je crois, *maraudeurs*, qui doivent être présens lorsqu'on sale des harengs en ville, pour apposer une marque sur les barrils, avec connaissance de cause. Ceux qui ne peuvent pas être salés dans les vingt-quatre heures, sont portés aux saurisséries qu'on nomme *coreffes*.

556. L'ARRÊT du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, servant de réglemant pour la salaison du hareng, & que j'ai cité en plus d'une occasion, est exécuté à Dieppe, & dans tous les ports du ressort de ce parlement. Mais un abus des plus considérables, & qui jette le plus de discrédit sur les salaisons, est d'introduire dans les paquages des poissons de rebut, dont on a donné le détail article XIII, & encore plus de saler en blanc des harengs pêchés de plus de deux nuits ; ceux d'une nuit étant beaucoup meilleurs que ceux de deux, il convient de les paquer à part. C'est pourquoi l'arrêt du parlement de Rouen de 1765, fait défenses, article I, à tous les maîtres de barques ou de bateaux pêcheurs, leurs matelots & équipages, d'apporter dans les ports de son ressort, & d'y décharger comme frais, d'autres harengs que ceux d'une, deux ou trois nuits, à peine de, &c. Et l'article II, fait défense aux maîtres de barques, allant à la pêche du hareng, & aux marchands saleurs à terre, de caquer, saler & emballer d'autres harengs que ceux d'une ou deux nuits ; ceux de trois nuits doivent être bouffis : on conçoit bien que quand on dit des harengs d'une nuit, on n'entend pas des harengs pêchés la nuit ; car on n'en prend guere le jour, mais des harengs qui ont été pris la nuit qui précède le jour de la livraison.

557. LES harengs du nord, & ceux d'Yarmouth qu'on sale à la mer, ont communément cet avantage sur ceux qu'on livre frais dans les ports, parce que les vents & les marées contraires, retardent souvent la livraison ; le triage de gros harengs laités qu'on fait, tant dans les harengs frais que dans les salés, diminue encore la valeur de ceux qui entrent dans le commerce & qu'on appelle *marchands*.

558. LE confeil a rendu pluſieurs arrêts en forme de règlement, pour réprimer ces abus , & établir une concurrence, non-ſeulement entre les ſaiſons des différens ports du royaume, mais encore avec celles des pays étrangers ; il a donc été ordonné :

559. 1°. QUE les harengs qui ſeraient pêchés dans la mer d'Allemagne, à l'embouchure de la Tamife, au nord de l'Angleterre , & qu'on nomme *d'Yarmouth*, qui, communément, ſont d'une qualité ſupérieure à ceux de la Manche, & qu'on ſale en vrac à la mer, ſoient paqués à part dans des barrils qui ſeraient marqués au feu de trois fleurs-de-lys, outre la marque du marchand ſaleur.

560. 2°. QUE le hareng de la Manche, ſalé d'une nuit, ſerait marqué de deux fleurs-de-lys, & celui de deux nuits d'une ſeule fleur-de-lys, avec défenſe de faire aucun mélange, ni d'y introduire aucun hareng de rebut.

561. 3°. QUE dix-huit barrils en vrac ne pourront former que douze barrils paqués, dont chacun doit peſer au moins 282 livres.

562. 4°. QU'ON ne pourrait ni ſaler ni expoſer en vente des harengs pêchés dans les ſaiſons où la pêche eſt défendue : on a révoqué en partie ce dernier article de l'ordonnance, & on peut conſulter ce que nous avons dit à ce ſujet, article IV.

563. 5°. MAIS ce qui eſt de plus important, eſt d'obliger les marchands ſaleurs de mettre leur marque ſur les barrils qu'ils auront fait paquer, afin qu'ils répondent de la fidélité de leurs ſaiſons, & que les détailliers aient leurs recours ſur le ſaleur, en cas de contravention : ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que les fraudeurs peuvent donner leur marchandife à meilleur marché que ceux qui paquent fidèlement, & que le bon marché tente toujours le détailleur, quoique ſouvent il y perde.

564. 6°. LA qualité & la quantité du ſel qu'on emploie, eſt une choſe très-importante ; trop de ſel rend le poiſſon âcre & ſa chair coriace, ſi l'on en emploie trop peu, il ſe corrompt. A l'égard de la qualité, nous avons rapporté à l'article XII, les inconvéniens qui réſultent d'employer du ſel trop nouvellement gabelé ; & c'eſt un prétexte dont ſe ſont quelquefois ſervis les fermiers, pour obliger les ſaleurs à renoncer à leur franchise, & les forcer à prendre leur ſel au grenier de la ferme.

565. ON doit diſtinguer dans le commerce des ſalines, qui ſe préparent dans les ports, quatre ſortes de perſonnes qui ne devraient jamais être confondues ; chacune devrait ſe renfermer dans ſes fonctions particulières ; ſavoir, 1. les marchands de ſalines ; 2. leurs commiſſionnaires ; 3. les propriétaires des bateaux pêcheurs, & les intéreſſés à la pêche ; 4. enfin, les marchands ſaleurs.

§66. LES marchands de salines sont répartis dans les grandes villes du royaume, & ont de grands magasins pour fournir des marchands moins considérables, & même des détailliers. Les propriétaires des bateaux & les intéressés à la pêche, sont ceux, comme nous l'avons dit plus haut, qui fournissent les bateaux tout équipés, qui, au retour, sont chargés de la vente du poisson, tant frais que salé, qui revient de la mer. Les marchands saleurs sont ceux qui achètent le poisson des propriétaires des bateaux pour les préparer chez eux. Les commissionnaires sont ceux qui achètent des harengs salés chez les saleurs, pour les envoyer à leur commettant; ils doivent veiller à la perfection de la marchandise, & l'avoir à juste prix.

§67. Si chacun se renfermait à faire ses fonctions, tout en irait mieux; mais souvent le propriétaire de plusieurs bateaux, est saleur & commissionnaire: alors il sale les poissons de ses bateaux; il arrête ou achète au plus bas prix, le poisson des saleurs, qui, ordinairement, sont pressés de vendre; & après en avoir fait quelques fournitures à ses commettans sur ce pied, lorsqu'il n'a plus de concurrents, il fournit le hareng à ses commettans sur un pied fort cher, & par ce moyen rassemble en sa personne tout le gain; étant porteur d'ordre, il fait renchérir la marchandise, jusqu'à ce qu'il ait vidé ses magasins, & les marchands n'ont pas, comme ils le comptaient, du poisson de la première main; car ce commissionnaire qui fournit sa propre marchandise, essaie de la vendre le plus qu'il lui est possible. D'ailleurs, le propriétaire de bateaux, lorsqu'il est en même tems saleur, réserve pour lui les poissons les mieux conditionnés; & les saleurs qui n'ont point de bateaux, n'ont, pour ainsi dire, que son rebut, & se trouvent quelquefois obligés de saler en blanc du poisson de trois nuits. Si l'on tenait la main à l'exécution de l'ordonnance, on n'éprouverait point ces abus, chacun se renfermerait dans sa profession particulière, & les commissionnaires étant sur les lieux, réprimeraient les abus.

§68. MAINTENANT il n'y a de concurrence qu'entre les marchands des différens ports, entre lesquels effectivement il y en a qui exercent sur les salaisons, des polices plus exactes que d'autres. A l'égard du choix du sel, nous en avons parlé dans un article particulier, ainsi que sur la jauge des barrils.

§69. DANS des ports, on arrache les ouies & les intestins avec le doigt; dans d'autres, on se sert d'un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, & cette méthode est préférable, parce que le doigt ne peut pas suffire à caquer beaucoup de poissons. Ailleurs, on tient la main à ce qu'on ne prépare en blanc que les poissons d'une, ou au plus de deux nuits; dans d'autres, on en prépare de cette façon de trois nuits: bien entendu autant que cette police peut être exécutée;

tée;

tée; car suivant la température de l'air, & l'attention que les pêcheurs ont à conserver leur poisson, il y en a de trois nuits qui sont préférables à ceux de deux, & les pêcheurs ne manquent pas de les déclarer tels.

570. Ici l'on est exact à paquer à part les poissons de dehors de la Manche; qu'on nomme d'*Yarmouth*; ailleurs on confond ces poissons dans les mêmes barrils, & on vend le tout pour être d'*Yarmouth*; quelques-uns paquent séparément les poissons pleins & les vuides, & ont soin de les distinguer par des marques imprimées sur les barrils; d'autres ont grand soin de tout confondre, même d'y comprendre les poissons de rebut.

571. MAIS un abus qui est presque généralement répandu dans tous les ports où l'on fait des salaisons, est de faire choix & de trier de gros harengs laités pour les paquer à part, & les vendre plus cher que les autres; ce choix appauvrit les salines marchandes qui font le grand débit, & ce triage est fait tantôt par les femmes qui comptent les harengs, pour les fournir aux marayeurs, tantôt par les pêcheurs à qui l'on accorde un certain nombre de harengs en forme de gratifications, & enfin par les saleurs même. Nous avons rapporté des articles de l'arrêt du parlement de Rouen qui tendent à diminuer cet abus.

572. CALAIS, Boulogne & Dunkerque ont l'avantage de n'être point sujets à la gabelle, ainsi ils peuvent mêler du sel blanc avec le sel gris; lorsqu'ils préparent des harengs gras & huileux, ils leur procurent ainsi le coup-d'œil avantageux qu'ont les salines de Hollande; ils ne sont point dans le cas, pour éviter des procès & des contestations avec les gabeleurs, de trop ménager le sel; aussi font-ils dans l'usage de mettre, comme les Hollandais, de la sauce neuve & claire sur les harengs.

573. LES pêcheurs de Calais, de Boulogne & de Dunkerque, font en partie leur pêche à l'embouchure du Canal, à Thanet, même à Yarmouth, où les poissons sont communément de meilleure qualité que dans la Manche, particulièrement sur la côte qui est entre la rivière de Somme & la Seine. Les Dieppois ne sont pas également à portée de profiter de ces avantages; mais ils soutiennent la réputation de leurs salines par l'attention, la propreté & la fidélité qu'ils observent dans la préparation de leur poisson.

574. D'UN autre côté, les Dieppois sont plus à portée des grandes villes, que les ports dont nous venons de parler, & ils ont des routes bien entretenues pour s'y rendre; au lieu que les autres sont obligés de transporter leurs salines par mer au Havre, ou à Rouen pour les vendre, soit à Paris, soit dans la Bourgogne; outre que les transports augmentent les frais, ils occasionnent des retards qui sont quelquefois très-désavantageux.

575. CHACUN doit profiter des avantages de sa position, & faire tous ses efforts pour primer ou au moins être en concurrence avec les pêcheurs

des autres ports; rien, par exemple, ne s'oppose à ce que les pêcheurs de la Manche aillent chercher les harengs à la hauteur d'Hitland, ou à Yarmouth, ou au moins à l'embouchure de la Manche vers Oxford & Thanet, où les poissons sont d'une excellente qualité.

576. A L'ÉGARD de la police nécessaire pour mettre les saleurs de harengs en réputation, elle consiste sommairement, en ce qu'on paque séparément les poissons pêchés d'une nuit ou de deux, & qu'on ne sale pas en blanc ceux de trois nuits: les pêcheurs de la Manche devraient s'approvisionner de sels & de barrils pour mettre en sel, comme à Yarmouth, tous les jours les poissons qui auraient été pêchés la nuit, lorsque les vents contraires ou l'heure des marées ne leur permettent pas de gagner leur port: à paquer à part les harengs d'Yarmouth, ainsi que ceux du nord: à mettre aussi dans des barrils différens, les harengs pleins & les vuides: à ne point mettre dans les barrils les harengs de rebut, oyés, écorchés, blessés, &c. à paquer en douze barrils dix-huit de ceux qui ont été salés en vrac: à tenir la main à ce que les barrils aient exactement leur jauge, & que les tonneliers y apposent leur marque au feu: à bien sauter ou presser les harengs, avec le verrin, de sorte que chaque barril pese environ trois cents livres, qu'il contienne à peu près mille harengs, & que dix barrils fassent un last; qu'on ne mette ni trop ni trop peu de sel, & que ce soit du sel vieux sauné, mais neuf; que les saqueurs ainsi que les marchands mettent leur marque au feu sur les barrils, avec celle qui indique la qualité du poisson qui y est renfermé, & la ville où ils ont été paqués, pour que les acquéreurs puissent avoir leur recours sur les marchands en cas de fraude ou de négligence; car il est juste que celui qui a commis la faute, en supporte la honte, & qu'elle ne retombe point sur les autres saleurs. (26)

A R T I C L E X V.

Du hareng saur.

577. NATURELLEMENT les meilleurs harengs saurs doivent être ceux d'Angleterre, parce qu'ils sont tous d'Yarmouth, & pour cette raison de la

(26) Les loix prohibitives sont sans doute très-sagement établies, mais l'on fait que la cupidité est fertile en moyens de s'y soustraire. Les institutions rémunératives, jointes à toutes les facilités nécessaires aux pêcheurs, seraient plus efficaces, & contribueraient mieux que les autres à perfec-

tionner l'art important dont il s'agit. Celui qui aurait mis plus d'intelligence, de soins & de bonne foi dans ses opérations, serait récompensé d'un côté par le souverain, & de l'autre par le prompt débit de sa denrée que la confiance publique lui garantirait.

meilleure qualité; de plus, ils font de la nuit, parce qu'on les livre à la côte auffi-tôt qu'ils ont été pêchés, & qu'aucuns ne font falés à bord des bâtimens: au contraire, les harengs ſaurs qu'on prépare en France, ne font point d'Yarmouth, parce que ceux que les Français pêchent dans ces parages, font tous falés en vrac dans les bateaux, & enfuite préparés en blanc; on ne ſaurit guere que ceux qui ont été pris à la côte, entre leſquels les uns font d'une nuit, d'autres de deux, même quelques-uns de trois; les uns font pleins, & les autres font gais: ces circonſtances font des différences conſidérables dans la qualité des harengs ſaurs, comme dans celle de ceux qu'on prépare en blanc; cependant communément ceux de la Manche font plus dé vente, & ont un coup-d'œil plus avantageux que ceux d'Angleterre, ce qu'on attribue à ce que ceux de France font fumés avec du bois de hêtre bien ſec; mais ils ſouffrent moins le transport & ne ſupportent pas auffi bien les chaleurs que ceux d'Angleterre: la couleur brune de ces harengs, & la propriété qu'ils ont de ſe mieux conſerver, ne dépendraient-elles pas de ce qu'ils auraient été plus fumés & plus deſſéchés que ceux de France? Peut-être auffi de ce qu'ils font plus gras? Cela pourra s'éclaircir par la ſuite.

578. ON prépare à Dieppe, des harengs demi-ſauris qu'on nomme *crachelots*, *appétits* ou *bouffis*; nous nous propoſons d'en parler, ainſi que de ceux qu'on nomme à la façon de *Meklembourg*. Pour ce qui eſt des Hollançais, quand les harengs ne donnent pas à leurs côtes, ce qui arrive en certaines années, ils ſalent en blanc tous les harengs qu'ils vont chercher, tant au nord qu'à Yarmouth; & ne ſauriffent que ceux qu'ils prennent près de leurs côtes, & qu'ils n'ont pas vendus frais.

579. ON fait en général, que pour ſaurir le hareng on ne le caque point, mais on le braille, ou on lui fait prendre un peu de ſel; enfuite on l'embroche dans des baguettes qu'on appelle *ainettes*, & on le ſuſpend dans des eſpeces de tuyaux de cheminée, dans leſquels on les tient plus ou moins de tems à une chaleur douce, & à une fumée très-épaiſſe: en un mot, ces harengs font un peu falés, puis fumés. Ces idées générales ont grand beſoin d'être éclaircies; nous comptons le faire; mais auparavant nous allons décrire les uſtenſiles dont on fait uſage dans les ſaurifferies, rouſſables ou ſaurecks.

Des uſtenſiles dont on ſe fert dans les ſaurifferies ou rouſſables.

580. ON a de grandes cuves H, *pl. VI, fig. 1*, ſemblables à celles dont on ſe fert pour caquer les harengs qu'on ſale en blanc. Les femmes qui préparent les harengs bouffis, en ont de différentes grandeurs, & même des baquets *a*, *fig. 2*, pour y mettre les harengs qu'on va viſiter avant de les paſſer aux baguettes.

581. ON a aussi des paniers treillés ou à jour *d*, *pl. V*, *fig. 4*, pour y mettre égoutter le hareng, comme on fait celui que l'on paque, & de plus différentes sortes de mannes & mannettes *e*, *pl. V*, pour porter le hareng aux rouffables, & livrer aux marchands les harengs bouffis.

582. LES ainettes sont des baguettes de coudrier ou de faule, grosses comme le doigt, appointies par un bout, plus ou moins longues, suivant qu'il y a plus ou moins d'espace entre les bâtis de menuiserie où on les arrange, qu'on nomme *chanlattes*, ou dans les ports *écanlattes*; des femmes enfilent des harengs dans ces baguettes pour les mettre aux rouffables; on achete ces baguettes par bottes de cinq cents ou de mille *h*, *pl. V*, *fig. 4*, & on en fait la provision dans les mois d'août ou de septembre.

583. OUTRE les barrils romains dont on a parlé, qui servent pour paquer les harengs qu'on envoie au loin, on a des corbeilles d'osier blanc & ferrées pour y arranger les harengs saurs ou bouffis, comme dans les barrils, lorsqu'on n'a pas à les transporter loin; les plus grands, *fig. 3*, *pl. VI*, ont vingt-trois à vingt-quatre pouces de haut, ils sont un peu ovales, le grand diamètre de leur ouverture est à peu près de vingt pouces; on y arrange les harengs le plus ferré qu'il est possible sans les sauter; ils en tiennent à peu près un mille.

584. ON a encore différentes sortes de paniers pour mettre dans des voitures ou sur des chevaux, comme ceux qui servent au transport de la marée fraîche; il y en a, *fig. 4*, qui contiennent cinq cents harengs, d'autres, *fig. 5*, deux cents ou deux cents cinquante; un cheval n'en porte que trois des premiers, *fig. 3*, & six de ceux *fig. 5*. On doit enfin, pour fumer les harengs, avoir une provision de bois d'aulne bien sec; on se sert aussi de copeaux de chêne ou de hêtre.

Description des étuves, corettes ou coreffes.

585. IL y a de ces étuves de différentes grandeurs, les unes sont au rez-de-chauffée, d'autres au haut de la maison, chacun profitant du lieu dont il peut disposer; il y en a aussi de petites & de grandes; c'est quelquefois un petit bâtiment de dix pieds en carré sur douze de hauteur, couvert en tuiles posées à mortier & bien crépies; on laisse sur chaque face du toit quinze ou vingt œils de bœuf formés par des faitières renversées qu'on nomme des *bavettes*, pour laisser échapper la fumée: je vais en décrire une des plus grandes. Ce bâtiment est séparé en trois parties par deux rangs d'espece d'échelles supportées chacune par deux petits sommiers qui les élèvent de six pieds au-dessus du terrain; ces échelles sont de toute la hauteur du bâtiment, s'élevant jusqu'au faite: les harengs ayant environ dix pouces de longueur, on met les lattes, qui forment comme des échelons, à onze pouces les unes des autres,

pour qu'il y ait un pouce de diſtance entre la queue d'un étage à la tête de ceux d'un autre étage ; c'eſt ſur ces échelons qu'on poſe les baguettes ou ainettes où les harengs ſont enfilés. Dans une petite corèſſe, comme celle dont nous venons de donner les diſpenſions, il peut tenir ſeize à dix-ſept mille harengs.

§ 86. LES grandes rouffables, comme celle qui eſt représentée *pl. VI, fig. 1*, ſont ſéparées en trois parties, A, B, C, par deux languettes, D, E, qui ſont ordinairement faites de baugis ; c'eſt à l'intérieur de ces cloiſons que ſont attachées les échelles, F, F, F, F, &c. formées par des montans de ſapin, F G, F G, &c. & les échelons ſont faits par des taſſeaux ou des lattes de trois pouces de largeur qu'on poſe de champ ; on les nomme *chanlattes* ou *écanlattes* ; les eſpaces où l'on met les ainettes ſe nomment *des corps de chanlattes* : au moyen des cloiſons D, E, on a dans le même bâtiment comme trois rouffables ; auſſi voit-on qu'on peut charger l'eſpace A, décharger l'eſpace C, & fumer le poiſſon qui eſt dans l'eſpace B.

§ 87. IL y a aux rouffables deux fenêtres ou évents que le maître ſauriſſeur fait ouvrir quand il le juge à propos, pour empêcher les harengs de noircir, & faire enſorte qu'ils aient une couleur plus dorée : c'eſt peut-être de cette circonſtance que dépend la couleur avantageuſe qu'ont les harengs qu'on prépare en France ; mais cette diſpoſition n'eſt pas entièrement la même dans tous les ateliers où l'on ſaurit ; celles que l'on voit représentées ſur la *pl. VI, fig. 2*, ſont précédées en-bas par un grand manteau de cheminée en hotte, au-deſſus duquel eſt un tuyau quatre fois plus grand que les grands tuyaux de cheminée de cuiſine ; on en a ſupprimé le devant pour qu'on puiſſe appercevoir l'intérieur & la diſpoſition des harengs dans les rouffables. Les rouffables étant des eſpeces de manufactures, il eſt à propos de faire connaître les fonctions des ouvriers qui y ſont employés.

Des ouvriers employés à la préparation des harengs ſaurs.

§ 88. ON nomme *ſauriſſeur*, K, *pl. VI, fig. 1*, celui qui préſide à toutes les opérations, particulièrement à la conduite du feu ; car il faut un homme expérimenté pour conduire le feu convenablement ; il n'a point de repos, & ne dort que par intervalle : car il doit entretenir le feu jour & nuit, toujours égal & proportionné à la qualité des harengs ; plus ils ſont gras, plus il faut que le feu dure, & cependant l'entretenir doux, de crainte que le poiſſon ne s'échaude ; & le ceſſer à propos ; car quand il eſt ſec, il y a à craindre de le brûler. L, *fig. 1*, ſont les ſaleurs & laveurs.

§ 89. ON voit en I, les inquereſſes qui mettent les harengs aux baguettes en les piquant par les joues, de ſorte que les pointes ſortent par la gueule ;

elles les donnent au pendeur M : quand le saurin ou saurisseur juge que le poisson est assez fumé, il ordonne au dépendeur N, de le retirer.

590. LE saureur O, est un maître tonnelier qui visite les ainettes à mesure qu'on les dépend pour ôter tous les poissons défectueux qu'il met au rebut ; au sortir des mains du saureur, ils passent au compteur, qui les compte à l'ainette. Je crois que cela ne se pratique pas dans tous les ports.

591. ENFIN les harengs visités & comptés sont portés à l'empieur P, qui les paque dans des barrils romains, séparément ceux qui sont d'une nuit & pleins, & ceux qui sont de plusieurs nuits ou vuides ; les uns & les autres sont marchands suivant leur qualité : on les arrange en rose, c'est-à-dire, qu'on met les têtes autour du barril, & la queue vers le centre : enfin d'autres tonneliers enfoncent les barrils, & quelquefois les fautent.

592. LE saurin ou saurisseur, le saureur, le compteur, le pendeur, le dépendeur, & l'empieur, ont chacun ordinairement six harengs de triage par rouffable, les autres ouvriers en ont trois ; ces harengs sont nommés *saurin de bouche*, & sont fort recherchés. Au reste ce que nous venons de dire sur la préparation du hareng saur ou sauri, ne doit être regardé que comme des notions préliminaires ; nous allons maintenant expliquer toutes les circonstances de cette préparation.

De la préparation du hareng saur en France.

593. L'ESPECE & la qualité du hareng que l'on saurit, est la même qu'on prépare en blanc ; seulement on est plus attentif à ne préparer en blanc que les poissons d'une ou de deux nuits, au lieu qu'on saurit quelquefois ceux de trois nuits, quoique les harengs d'une nuit qu'on saurit, soient beaucoup meilleurs que ceux de trois nuits.

594. LE hareng qu'on veut saurir, se vend à la mesure & à l'encan, comme celui qu'on se propose de préparer en blanc ; le marchand saurisseur le fait apporter chez lui comme on fait le hareng qui doit être salé en blanc. On ne le caque point comme on fait le hareng blanc, mais on le braille ; pour cela en l'apportant du bateau, on le met dans un magasin sur le plancher, qui doit être bien uni ; deux hommes en remuent environ un cent à la fois avec des pelles de bois, pendant qu'un autre jette du sel dessus ; & quand il y en a suffisamment pour que la superficie du poisson en soit couverte, on les pousse dans un coin les uns sur les autres, ce qu'on répète jusqu'à ce que toute la fourniture soit brailée, & on les laisse prendre sel pendant vingt-quatre heures, ensuite on les met dans des corbeilles à deux anses & à claire-voie, pour les plonger dans de l'eau douce jusqu'à ce qu'il n'y reste plus de sel ; ensuite on les met aux ainettes pour les pendre dans la coreffe.

595. VOICI une autre façon de brailler les harengs qu'on veut ſaurir. A meſure qu'ils arrivent on les verſe dans une cuve *H*, *pl. VI*, & avec une pelle on les ſaupoudre de ſel neuf : on les remue dans le ſel pour qu'ils en ſoient également couverts de tous côtés ; en un mot, on les braille comme nous l'avons dit plus haut ; quand les pêcheurs les livrent braillés, c'eſt autant de fait & une avance pour le ſauriſſeur. On conſomme pour cette opération environ deux rafures & demie de ſel pour dix à douze mille de harengs ou un laſt : l'ordonnance de 1680, accorde pour chaque laſt de harengs trois minots de ſel. Si le hareng qu'on ſaurit, eſt pour la conſommation des provinces peu éloignées, on le laiſſe dans le curvier prendre le ſel pendant 24 ou 30 heures ; celui qu'on deſtine pour la Méditerranée, quarante-huit heures, & pour l'Amérique un peu plus de tems, enſuite on les lave avec beaucoup de ſoin dans de l'eau de puits : il eſt défendu de ſe ſervir pour cela de la ſaumure des harengs qui ont été ſalés en blanc, ni de celle qui s'égoutte de ceux qu'on a braillés pour les ſaurir ; ſi l'on employoit de ces ſaumures, les harengs tourneraient infailliblement en trois ou quatre jours. Quelques-uns prétendent qu'une ſaumure faible, mais nouvelle ou du ſel neuf, eſt préférable à l'eau tout-à-fait douce ; & que cette eau légèrement chargée d'un ſel neuf, donne au poiſſon un coup d'œil avantageux.

596. POUR les laver, on les met dans des paniers à claire-voie *L*, *pl. VI*, *fig. 1*, dont le fond s'éleve en-dedans comme celui d'une bouteille ; on plonge à pluſieurs reprifes ces paniers dans une cuve qui eſt remplie d'eau, ce qu'on répète juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu ; à meſure qu'ils ſont lavés & égouttés, on les ainette, c'eſt-à-dire que des femmes *I*, *fig. 1*, les enfilent par la tête avec les baguettes dont nous avons parlé ; on fait entrer la baguette par la joue, & on la fait ſortir par la gueule. Il faut que les harengs ne ſe touchent point les uns les autres, afin que l'air chaud & la fumée les frappent dans toutes leurs parties ; cependant une ainette qu'on ſuppoſe de trois pieds quelques pouces de longueur, eſt chargée de vingt à vingt-deux harengs, & ſouvent on met douze ainettes vis-à-vis l'une de l'autre dans la rouffable, *fig. 1*. A meſure que les ainettes ſont chargées, on les préſente, comme on le voit en *M*, les unes après les autres, à des hommes qui ſont ſur les chanlattes ; ils ſe les paſſent de main en main juſqu'à celui qui eſt le plus élevé ; car c'eſt par le haut qu'on commence à garnir les chanlattes.

597. A meſure que les ainettes ſont miſes en place, le pendeur paſſe les doigts entré les harengs, ce qu'on appelle *étriquer*, afin de s'afſurer que les harengs ne ſe touchent pas ; car tous ceux qui ſe ſont touchés, ſont mis au rebut lorſqu'on dépend. Nous avons déjà dit qu'il y avoit environ

dix pouces d'une aînette à une autre dans la hauteur, pour que la queue des uns ne touche pas à la tête des autres.

598. LES cours de chanlattes commencent à six ou sept pieds au-dessus du terrain, comme on le voit en F, F, *pl. VI, fig. 1*, afin que les rangs d'en-bas ne reçoivent pas une chaleur trop vive; quand les chanlattes sont garnies d'aînettes chargées de poisson, on les laisse en cet état pendant vingt-quatre heures pour que le poisson puisse s'égoutter avant d'allumer le feu: si toute la rouffable est garnie, on établit les feux au nombre de quatre ou cinq, à quatre pieds de distance les uns des autres.

599. DANS une petite coreffe qui a, on le suppose, seize pieds en carré, on allume sur le pavé sept à huit feux de trois à quatre bûches chacun, qui doivent rendre autant de fumée que de chaleur, & très-peu de flamme, de tems en tems on change les feux de place, pour que la chaleur & la fumée se communiquent également par-tout.

600. QUAND les harengs sont égouttés, on allume donc ce qu'on appelle *le premier feu*, qu'on continue jour & nuit sans interruption pendant quatorze ou quinze jours, le visitant de deux heures en deux heures pour fournir du bois ou l'attifer; car il faut entretenir une chaleur égale: on le change aussi de place dans toute l'étendue du foyer, l'approchant quelquefois sur le devant de la cheminée, & d'autres fois le portant vers le fond. Quand la rouffable est établie dans une salle assez grande, le devant de la cheminée est fermé par une cloison, & l'on ménage au-devant de la cheminée un passage pour y entrer & faire la pente.

601. APRÈS avoir ainsi entretenu le feu pendant quatorze ou quinze jours, quelquefois vingt plus ou moins, suivant que le saurisseur le juge convenable, on cesse les feux, & on laisse, comme l'on dit, reposer la rouffable pendant trois jours, pour que les harengs se ressuyent, s'égouttent & rendent leur huile, ce que les ouvriers appellent *pisser* ou *mettre le hareng à la pissé*; effectivement il devient humide, & il en coule quelques gouttes d'huile. C'est alors un spectacle assez singulier lorsqu'on entre la nuit dans une coreffe où les feux sont éteints; car non-seulement tous les poissons sont lumineux; mais même toutes les gouttes qui en déçoilent semblent être des gouttes de feu. (27)

(27) Ce phénomène ne surprendra pas si l'on considère qu'il se trouve dans la nature plusieurs corps, qui ayant été exposés à la chaleur du soleil ou à un feu violent, ont absorbé la lumière lors de leur dilatation & la retiennent pour ne la laisser échapper que peu à peu, à mesure qu'en se refroidissant ils retournent dans leur état ordi-

naire. Les substances grasses produisent cet effet encore plus que les autres. Or les harengs ont été mis vers la fin à un feu très-vif, comme notre auteur le dit dans ce paragraphe, afin d'opérer leur parfait dessèchement, & ce sont les parties huileuses qu'ils contiennent qui donnent lieu à cette espèce de phosphore. 602.

602. LORSQUE la pisse est finie, on rallume les feux comme la première fois, & prenant les mêmes précautions, on les entretient pendant cinq à six jours, quelquefois sept à huit, & lorsqu'on voit le poisson bien sec, on éteint les feux & on vuide la coreffe, en tirant les ainettes des chanlatres, ce que font les dépendeurs N, en se donnant les ainettes deux à deux; sur-le-champ on les porte sur une table qui est dans la rouffable pour les visiter, les trier, & quelquefois les compter. Nous remarquerons que pour le hareng qu'on doit consommer dans le royaume, quinze jours de rouffable suffisent; mais pour ceux qui doivent passer dans la Méditerranée, il faut vingt à vingt-cinq jours & quelquefois plus.

603. LE *trieur* O met à part ceux qui sont gais, piqués ou trop desséchés; ce qui forme le rebut qu'on vend à meilleur marché que le reste à des hotteronniers ou de petits chassés-marée, qui les portent aux endroits où ils savent en trouver le débit; le reste est marchand, & se met dans des barrils qui contiennent à peu près un mille P, ou dans des demis ou quarts de barrils. On voit que l'opération de saurir les harengs exige une attention particulière, aussi est-elle confiée à des hommes expérimentés & qui répondent du succès.

604. LE feu doit se faire avec du bois qui rende beaucoup de chaleur, qui fasse beaucoup de fumée & peu de flamme; on emploie cependant différentes sortes de bois; dans quelques ports c'est du bois de chêne, ailleurs c'est du hêtre, d'autres estiment celui d'aulne; on a soin d'entretenir toujours la porte fermée, on conduit le feu par degré: c'est pourquoi on commence par en allumer un au milieu de la placé; vingt-quatre heures après on en allume deux autres; puis quand la coreffe est grande, encore deux autres. Le saurisseur doit éviter de trop chauffer son poisson; c'est pourquoi il tâte fréquemment les harengs, & s'il les trouve trop chauds, il ralentit le feu & modere son opération; mais pour procurer aux harengs un parfait desséchement, on fait à la fin un feu vif, & on ferme l'entrée de la rouffable avec une grosse toile.

Préparation du hareng sauri en Angleterre.

605. L'OPÉRATION de saurir à Yarmouth est, à très-peu de choses près, la même que celle que nous venons de décrire: seulement comme ils saurissent presque tout le poisson qu'ils prennent au nord de leurs isles, qui y est en très-grande quantité, & qu'ils en préparent peu en blanc, la plupart de leurs établissemens pour saurir sont plus grands que ceux qu'on voit en France: pour se former une idée des plus belles, il faut imaginer un grand cloître carré; le tout est garni de hangars, sous lesquels sont

les cuves à faler ; le dessus leur sert de magasin pour ferrer après la saison de la pêche, leurs filets, les manœuvres & les autres ustensiles de pêche ; lorsque la pêche est trop abondante pour tout encaquer, ils salent du hareng en guerrier sous ces hangars. Dans cette espece de cloître, il y a un puits dont on tire l'eau avec une pompe, & cette eau est distribuée dans les endroits où l'on en a besoin, par des tuyaux de bois.

606. A l'égard des roussables, elles sont assez semblables à celles de France ; mais il y en a qui ont cinquante à soixante pieds de hauteur, & qui étant remplies, contiennent six à sept cents mille harengs, ce qui occasionné une grande économie sur la main-d'œuvre & la consommation du bois.

607. QUAND le poisson est égoutté, on allume les feux à peu près comme en France, & on les continue pendant treize jours ; ensuite ils restent trois jours à la pisse ; on rallume les feux, & on les entretient pendant huit jours ; on les tient encore à la pisse pendant quatre jours ; puis on leur donne le dernier feu qui dure trois jours. Ainsi les harengs restent en Angleterre dans les roussables, pendant près de cinq semaines, au lieu que cette opération ne dure en France que vingt-un à vingt-trois jours. Il est vrai que les harengs d'Yarmouth étant plus gras que ceux de la Manche, ils se dessèchent plus difficilement ; & que s'ils n'étaient pas suffisamment secs, ils se corrompraient, sur-tout si on les transportait dans les endroits éloignés & chauds.

608. ON reproche aux harengs d'Angleterre d'être d'une couleur plus obscure & moins dorée que ceux de France ; mais ce n'est pas un défaut réel, puisque cette couleur dépend de ce qu'ils sont plus gras, & que pour cette raison il faut les tenir plus long-tems à la roussable pour les mettre en état de se conserver ; d'ailleurs il y en a qui prétendent que quand les Anglais brûlent dans leurs roussables du bois de hêtre, leur hareng est moins brun que quand on emploie du bois de chêne ; & il ne faut pas croire, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils chauffent leurs roussables avec du charbon de pierre ; il est certain que les harengs d'Yarmouth sont de la meilleure qualité, & que les Anglais qui les prennent tout près de leur côte, les préparent aussi-tôt qu'ils sont sortis de l'eau ; nous ferons appercevoir combien cela est avantageux : on leur reproche seulement que n'y ayant point de police établie pour le pacage, comme dans plusieurs ports de France & ceux de Hollande, il se glisse des infidélités ; qu'il y en a qui mettent au milieu des barrils des poissons viciés qu'on oblige les sauteurs Français de mettre au rebut : mais en général, on peut dire que les harengs saurs d'Yarmouth sont très-bons. Les barrils dans lesquels les Anglais mettent leurs harengs, son semblables aux barrils romains dont nous avons parlé.

Des défauts qui font mettre les harengs ſaurs au rebut.

609. CES harengs ne font point marchands quand ils ont quelques-uns des défauts dont nous avons parlé à l'occafion des harengs frais, & de ceux qu'on fale en blanc ; mais outre cela ils en ont quelquefois de particuliers : tels font ceux qu'on appelle *baifés* ou *échaudés*, *brûlés* ou *de mauvaife eau* ; je vais expliquer ces termes.

610. LES harengs font dits *baifés*, quand étant pendus aux ainettes, ils n'ont point été étriqués avec aſſez de ſoin, & que ſe touchant, ils ſe font collés enſemble en ſe ſéchant ; en ce cas, la peau de l'un ou de l'autre s'enleve quand on les ſépare, & alors ils ne font point marchands. Les harengs *échaudés*, font ceux qui ont été pouſſés d'un feu trop vif dans la rouffable ; il eſt arrivé quelquefois que par l'ignorance ou la négligence du ſaurin, tout le poiſſon qui était dans une rouffable a été perdu : on dit qu'autrefois cela arrivait aux Anglais mais que maintenant ils y portent plus d'attention, & qu'ils n'éprouvent plus ces pertes conſidérables. Les harengs qu'on nomme *brûlés*, ont le même défaut que les *échaudés*, mais à un degré plus conſidérable. Enfin on appelle harengs *de mauvaife eau*, ceux qui étant bouffards ou malades, n'ont pu ſe bien ſaumurer ni ſe fumer parfaitement. Tous les harengs qui ont quelques-uns de ces défauts, ne font point compris dans les barrils qui font marqués pour être d'une nuit ; les moins défectueux paſſent dans les barrils de deux nuits, ou bien ces rebuts qu'on nomme quelquefois *ſaurins*, font vendus à bon marché à des hotteronniers ou à de petits marayeurs.

611. QUOIQU'ON permette de bouffir & de ſaurir des harengs de trois nuits, on devrait recommander aux ſauceurs de ne point confondre dans les mêmes barrils, les harengs d'une, deux ou trois nuits, ceux d'une nuit étant infiniment ſupérieurs aux autres, & ceux de trois nuits très-inférieurs ; à l'égard de ceux de quatre nuits, il eſt défendu de les expoſer en vente pour quelque uſage que ce ſoit : je crois néanmoins que ſi on les avait falés en vrac dans le bateau au ſortir de l'eau, & avec les précautions que nous avons rapportées, on pourrait en faire de bons harengs ſaurs.

612. IL conviendrait encore de défendre expreſſément de ſaler les harengs qu'on veut ſaurir, avec de vieille ſaumure, quelque belle qu'elle paraiſſe : cet article peut ne pas avoir ſon application aux craquelots ou bouffis.

613. ENFIN il eſt naturel de recommander pour les harengs ſaurs comme pour les blancs, de ne préparer que des harengs bien conditionnés, & de ne pas confondre dans les mêmes barrils des harengs défectueux avec les bons. On pourrait encore défendre de caquer à part de beaux harengs qu'on nomme

faurins de bouche, afin de ne pas dégrader par ce choix ceux qu'on met dans le commerce.

Des harengs de demi-apprêt, qu'on nomme bouffis, craquelots ou appétits.

614. LORSQUE les harengs de primeur ne sont pas communs, ce sont les chasses-marée qui les achètent pour les transporter frais dans différentes provinces; mais quand ce poisson est assez abondant pour que son prix en soit diminué, on en prépare en demi-apprêt ou craquelots; & quand cette préparation a été bien faite & à des poissons de bonne qualité, ils sont recherchés d'autant qu'ils précèdent les harengs saurs, & qu'ils sont plus délicats, ce qui les fait nommer des *appétits*; il est vrai qu'ils ne se conservent pas long-tems, c'est pourquoi ils sont achetés & vendus par les chasses-marée.

615. LEUR réputation n'est encore bien mieux établie, si l'on ne préparait de cette façon que de bons harengs exempts de tous défauts; mais on donne cette préparation à des harengs gais & à des harengs de plusieurs nuits, qu'on juge peu propres à être préparés en blanc, ou même en saur, pour être transportés loin.

616. QUOI qu'il en soit, on prépare communément en bouffi, les harengs de plusieurs nuits que les pêcheurs rapportent frais de la mer, & ceux qu'ils y ont braillés, comme nous l'avons expliqué. Les harengs qui fournissent le plus ces sortes de petites roussables, sont les gais, lorsqu'ils donnent abondamment à la côte; & on peut le faire sans contrevenir aux réglemens & à la police; on les nomme *bouffis*, parce que le feu assez vif qu'on leur fait supporter, les gonfle; les chasses-marée en transportent assez considérablement à Paris comme la marée fraîche, ou par charrette ou à dos de cheval.

617. IL est défendu de saler les harengs qu'on veut saurir, dans la saumure qui vient des harengs qu'on a préparés en blanc; il est ordonné de se servir de sel neuf; au contraire, pour le bouffi on prétend qu'une saumure de sel neuf le ferait ouvrir; j'ai peine à me le persuader, quand je fais attention que ce mauvais effet n'arrive pas aux harengs qu'on saurir, lors même qu'on les retire des roussables pour les préparer en craquelots. On dit, il est vrai, qu'on a fait sur cela des épreuves; mais peut-être a-t-on employé une saumure trop forte, ou cette pratique a-t-elle été établie pour économiser le sel: d'ailleurs comme les harengs de plusieurs nuits s'ouvrent ordinairement quand on les prépare en bouffi, on peut avoir attribué ce désordre au sel neuf pour ne pas convenir qu'on a préparé des harengs trop vieux pêchés. Quoi qu'il en soit, l'usage est de saler les harengs qu'on veut

bouffir dans la fauce qui provient des harengs blancs qu'on a mis en cuve pour les paquer. Il n'y a que des femmes qui ſoient employées à cette préparation, on les nomme *craquelotieres* ; on leur livre les harengs en compte, elles les préparent & les rendent de même en compte, moyennant une ſomme qu'on leur donne par millier.

618. A meſure qu'on livre les harengs aux *craquelotieres*, elles le renverſent dans de grandes cuves *a*, *pl. VI, fig. 2*, ou on les y met en pleine fauce ſans les preſſer les uns contre les autres ; pluſieurs ſont ſuffiſamment ſalés quand ils y ont reſté vingt-quatre heures : à l'égard des gais, comme ils rendent plus de ſang que les pleins, on les y laiſſe pluſieurs jours, & il n'y a point à craindre qu'ils y prennent trop de ſel ; en les tirant de ces cuves, les femmes *b*, les enfilent dans des ainettes comme les harengs qu'on veut ſaurir ; elles les pendent dans de petites rouſſables *c*, qui peuvent en contenir cinq à ſix mille. J'ai représenté trois de ces petites rouſſables : on les pend dans celle *c* ; dans celle *d*, on les fume ; & dans celle *e* ; on les dépend. Ordinairement on ne laiſſe point égoutter ces harengs ; la dernière aINETTE eſt à peine placée qu'on allume le feu ; mais on place d'abord la moitié de la pente, on y met le feu pendant ſix heures pour le ſécher ; enſuite on acheve de placer le poiſſon, & on continue le feu clair pendant neuf heures : on ne chauffe ces rouſſables qu'avec du bois d'aulne, & pour les quinze premiers jours on n'emploie que des copeaux ſecs qu'on achete chez ceux qui travaillent ce bois ; alors comme le poiſſon n'a point rendu ſon eau, il ſe gonfle & devient bouffi.

619. Au bout de quinze à ſeize heures, on ceſſe le feu de copeaux ſecs ; & pour leur donner la couleur dorée qu'on deſire, on tire le feu en-devant de la cheminée, & on l'entretient avec des copeaux de bois vert qui font un feu ſourd & beaucoup de fumée ; quand il paraît de la flamme, on jette deſſus une poignée de ces copeaux verts, quelquefois même on jette de l'eau deſſus pour arrêter la flamme. Les quinze heures de feu viſ ayant ſuffi pour ſécher le poiſſon, il ne s'agit que de lui donner par la fumée la couleur dorée qu'on regarde comme une condition importante. Quand le feu eſt ceſſé, on laiſſe le poiſſon dans la rouſſable ſe refroidir pendant environ une heure ; puis les femmes *f*, *pl. VI, fig. 2*, le dépendent, elles le mettent dans des corbeilles & le portent chez le marchand, mettant les corbeilles ſur leurs épaules *C*, *pl. V, fig. 3*, chaque corbeille contient vingt-cinq poignées ou deux cents harengs au petit compte : ces femmes l'ont reçu à trente poignées qui font cent vingt pour un cent, & elles le rendent à vingt-huit pour les indemnifer des rebuts qui tombent à leur perte. Quelquefois, quand il y a beaucoup de demandes, & qu'on met aux rouſſables les harengs tout frais & ſans être ſalés, ils ſont aſſez bons quand on les mange ſur-le-champ ;

mais ils ne font point de garde ; ainsi cette préparation ne devrait pas être pernieuse.

620. IL arrive encore lorsque la marée fraîche manque , que pour fournir les chasses-marée , on tire des rouffables où l'on prépare les harengs saurs , des harengs qui ne font point entièrement préparés ; alors on les donne aux craquelotieres qui les fument & leur donnent la couleur avec leurs copeaux d'aulne vert ; mais comme les rouffables des craquelotieres font bien plus petites que celles de ceux qui sauriffent les harengs , il leur faut un tems assez considérable pour leur faire prendre la couleur. Ces harengs qu'on nomme de *demi-apprêt* , font de bonne qualité ; cependant on estime pour la délicatesse le véritable craquelot entièrement préparé par les femmes , comme nous venons de l'expliquer : lorsqu'elles ont des harengs d'une nuit & qu'elles les préparent avec de bonnes sauces , ils font très-appétissans ; mais comme le hareng doit flotter dans la sauce , il faut huit à dix barriques de sauce pour préparer un last de harengs.

De la préparation du hareng fumé à Mecklembourg.

621. JE ne puis parler de cette préparation que sur le rapport d'autrui , n'en ayant jamais vu ; mais on dit qu'aussi-tôt que le hareng est sorti de l'eau , on le met dans une saumure , dans laquelle il reste peu de tems ; puis on le met aux ainettes comme celui qu'on veut saurir ; on le pend dans une espee de tour faite de brique , quelquefois de bois , & qui est couverte par le haut ; on fait en-bas du feu avec du bois qu'on couvre de mouffe , & quand il se forme beaucoup de fumée on couvre le haut de la tour avec des nattes ; on les laisse en cet état jusqu'à ce qu'on les juge assez desséchés , & on les vend tout de suite : on dit que ces harengs qui tiennent beaucoup des bouffis , font excellens , mais qu'ils ne se conservent pas long-tems.

Du compte des harengs saurs à la livraison.

622. COMMUNÉMENT les harengs saurs se vendent au compte , soit qu'ils soient encore dans les rouffables , soit qu'ils soient enfermés dans les barrils romains ; au lieu que les harengs blancs paqués se vendent à la futaille. Le cent des harengs saurs dans les barrils , est de vingt-cinq poignées & demie de quatre harengs chacune , qui font ensemble cent deux pieces ; & quand on les prend n'étant pas dans les futailles , ou lorsque les marchands le détaillent , il est de vingt-six poignées qui font cent-quatre harengs.

De la préparation du hareng pour acquer, qu'on nomme à la acque.

623. NOUS avons dit en plus d'un endroit qu'on donne aux pêcheurs & à ceux qui sont employés dans les sauneries & les sauriferies, un certain nombre de harengs par forme de gratification; comme ces harengs sont communément choisis entre les plus beaux, il y en a qui les préparent avec soin pour les vendre comme harengs de choix; mais vers la fin de la saison lorsque les harengs sont de mauvaise qualité, les pêcheurs qui se proposent de faire après la harengaison la pêche aux haims, en préparent pour amorcer ou acquer; c'est de la préparation de ces poissons dont nous nous proposons de parler.

624. POUR faire les harengs à acquer ou à la acque, quelques-uns les salent en vrac; mais d'autres pour faire les harengs à acquer ou à la acque, leur tranchent la tête, les ouvrent du côté du ventre dans toute leur longueur, & en tirent les intestins, ainsi que la laite & les œufs quand il y en a; ils grattent même avec un couteau le dedans du corps; quand on a ôté le sang, le plus qu'il est possible, on les jette dans une cuve pleine d'eau fraîche, où on les lave en les frottant avec les doigts, sur-tout vers l'arête; on les tire de cette cuve pour les mettre dans une autre où il y a de nouvelle eau, où on les lave une seconde fois; lorsqu'ils sont ainsi bien lavés, on les prend à poignée, & on les met dans un panier où on les laisse s'égoutter jusqu'au lendemain; ensuite on saupoudre du sel dans le fond d'une autre cuve; on met environ un cent de ces harengs égouttés dans un panier, & tandis que deux femmes les secouent, une autre saupoudre à la main du sel dessus, jusqu'à ce que le hareng en soit garni de tous côtés; alors elles le renversent sur la couche de sel qui est dans la cuve, l'unissant de tems en tems avec la main; quand la cuve est ainsi remplie jusqu'à quatre pouces près de son bord, on la couvre: en cet état, le poisson peut se conserver pour amorcer les haims; mais on ne le mange pas.

Des harengs frigauds.

625. ON dit qu'on apportait autrefois à Paris, une espece de hareng préparé dans une sauce, & qu'on nommait *frigaud*, qu'on en envoyait de Flandres en petits barrils; ils étaient cuits dans une espece de court-bouillon: on peut chercher leur préparation dans la section du saumon qu'on nomme *en sauce* ou *en daube*.

A R T I C L E X V I.

Du commerce du hareng.

626. IL se fait une assez grande consommation de hareng salé, blanc ou

fauri, dans le royaume, où il se distribue par les rivières navigables de Loire, de Seine, de Somme, &c. ainsi on en transporte jusqu'à Nantes, Bordeaux, Bayonne, & même quelquefois en Espagne; on en portait autrefois dans la Méditerranée, d'où l'on rapportait en échange des drogues médicinales, ce qui a fait donner aux bateaux qui servaient à ce commerce le nom de *drogueurs*; mais les pêcheurs Français sont peu dans le cas d'en fournir à l'étranger, parce que les grandes villes recherchent ceux qui sont le mieux conditionnés; & ceux qui sont de qualité inférieure, se débitent dans les pays de vignoble où l'on trouve des chanvres, des toiles, des vins, des eaux-de-vie, qui procurent un retour avantageux dans les provinces maritimes, soit pour la consommation du pays, soit pour les armemens ou le commerce extérieur; ainsi le transport, chez l'étranger, des harengs salés ou saurs, par les Français, est maintenant peu considérable.

627. LES hotteronniers en portent en carême dans les campagnes & les petits marchés voisins des ports où l'on prépare du hareng; mais ce sont ordinairement des poissons viciés qu'on donne à bon marché. Pour en fournir des lieux plus considérables, & qui ne sont pas fort éloignés de la mer, on en paque dans des paniers d'osier blanc qui sont très-ferrés; ils ont ordinairement vingt pouces de hauteur, quinze pouces de diamètre par le bas, & dix-huit par le haut; ils contiennent à peu près 500 harengs pleins ou gais; comme ce paquage n'est pas aussi cher que celui en barril, on peut donner le poisson à meilleur compte; mais il ne faut pas se proposer de transporter ces harengs paqués en panier fort loin; car ils ne se conservent pas aussi bien que ceux qu'on paque en barrils. En tems de guerre, on en a même transporté aux armées qui étaient peu éloignées, à dos de cheval dans des sacs, où on les foulait le plus qu'il était possible.

628. LE commerce étranger du hareng se fait, pour la plus grande partie, par les Anglais & les Hollandais, les Anglais pour le hareng saur, les Hollandais pour le hareng blanc; car les Anglais ne préparent de harengs blancs, que pour fournir les endroits voisins des lieux où l'on en fait la pêche; il s'en fait même peu de commerce dans les provinces de l'intérieur de l'isle. Les Hollandais au contraire, qui salent presque tous les harengs en blanc, en consomment chez eux une grande quantité, & en font au-dehors un commerce considérable; ils en fournissent l'Allemagne, la Flandre & l'Empire; la réputation que se sont faite leurs harengs blancs, fait qu'ils en transportent jusques dans le nord, où l'on en prépare peu de cette façon.

629. IL ne tiendrait qu'aux pêcheurs français d'être en concurrence avec les Hollandais; il leur est libre de pêcher dans toutes les mêmes mers; ils pourraient mettre en sel le jour, les poissons qu'ils ont pris la nuit: non seulement ils ont les sels de Brouage qui sont réputés les meilleurs, mais ceux qui

qui ſont réputés les meilleurs, mais ceux qui ne ſont point en pays de gabelle, peuvent employer des ſels blancs : enfin ſ'ils n'étendent pas cette branche de commerce, ils ne peuvent s'en prendre qu'à leur peu d'activité & d'attention.

630. POUR ce qui eſt du hareng ſauri, quoique les Hollandais, & encore plus les Français, en préparent de cette façon, ce commerce eſt principalement dévolu aux Anglais qui en transportent dans tous les endroits où l'on porte la morue ſeche, & les harengs ſaurs leur procurent les mêmes retours. Ceux que préparent les Français, ſe diſtribuent dans l'intérieur du royaume, par charrois ou par eau ; on en fournit le Lyonnais, la Guienne, la Gascogne, la Biſcaye, quelque peu paſſent à Cadix ; mais ils ne peuvent être en concurrence avec les Anglais qui ſont en état de les donner à meilleur marché.

631. LES harengs ſaurs de France, ſont plus clairs & plus dorés que ceux d'Angleterre, qui ſont d'un brun terne : ceux de France ſont plus en chair & moins deſſéchés ; mais ils ne ſe conſervent pas auffi bien : & quoiqu'on en ait transporté de bons aux iſles de l'Amérique, on dit qu'ils ſe gâtent quand on veut leur faire traverser le détroit pour paſſer dans la Méditerranée. Ces faits peuvent être vrais & n'offrir rien de contradictoire ; car un bâtiment qui ſort de France à la fin de l'année, & qui emporte des harengs nouvellement préparés, peut n'être que vingt ou trente jours pour ſe rendre aux iſles, au lieu que le même bâtiment qui voudrait embouquer le détroit, ne ferait pas arrivé de pluſieurs mois au lieu de ſa deſtination.

632. LES Anglais préparent quelquefois, comme les Français, des harengs clairs & dorés, qui ſont même plus délicats, mais ils ne ſe conſervent pas ſi bien que les autres qui ſont ternes ; ce ſont ceux-ci qu'on paſſe dans la Méditerranée, & dont il ſe fait une énorme conſommation en Eſpagne, en Portugal, en Italie, dans tous les ports de la Méditerranée & dans le Levant ; on fait le transport de ce poiſſon avec des navires depuis deux cents juſqu'à quatre cents tonneaux, munis de canon, & d'équipages aſſez nombreux pour n'avoir rien à craindre des corſaires qui croiſent ordinairement à l'entrée du détroit.

633. LES harengs que les Anglais pêchent à Yarmouth, leur ſont livrés tout nouvellement pêchés, & pour cette raiſon doivent être meilleurs que ceux qui ont trois nuits quand on les ſaurit ; cependant, comme nous l'avons dit, ils ont une couleur brune, une odeur & un goût qui leur eſt propre, ce qui a fait croire qu'ils étaient préparés avec du charbon de pierre ; mais cela ne ſe pourrait ; ils emploient, comme les Français, la fumée du bois, apparemment que cette couleur & cette odeur viennent du degré de chaleur qu'on leur donne, pour les mettre en état de ſe conſerver dans les

plus grands transports ; car, comme nous l'avons dit, les Anglais en préparent comme les Français, qui ont aussi une couleur claire & dorée.

634. QUOIQUE les Hollandais ne fassent guere de harengs, ils en font néanmoins un commerce considérable, en en achetant des Anglais & même des Norwégiens, qu'ils transportent par-tout où ils savent en trouver un débit avantageux.

635. NOUS avons déjà dit qu'on ne pêche point de harengs aux environs de Venise ; cependant on y en fait une grande consommation ; les Anglais y en transportent beaucoup. Une partie même de ceux qu'ils y portent est privée d'huile qu'ils ont retirée pour l'employer dans la préparation de leurs laines : on y en envoie peu de blancs ; mais les autres y arrivent en si grande quantité dans des tonneaux, qu'il y en a qu'on ne vend que cinq à six deniers : il est vrai que ceux qu'on vend à un aussi bas prix, ne sont pas bons ; mais le peuple s'en accommode, & en consomme beaucoup pendant l'hiver.

636. LES marchands sont engagés à y en transporter, tant à cause d'un encouragement qu'on leur donne en Angleterre pour favoriser ce commerce, que par le gain qu'ils font sur les raisins secs qu'ils chargent en retour, & dont il se fait une grande consommation en Angleterre ; de plus, ils profitent d'une diminution de la moitié des droits de sortie, que la république accorde à ceux qui sont venus à Venise chargés de marchandises. Ces chargemens de raisins se font à Zante & à Thessalonique.

637. LES Hambourgeois tirent de Hollande les meilleurs harengs qu'ils distribuent dans l'empire ; mais les Hollandais avant d'expédier ceux qui n'ont pas été préparés dans leurs ports, font ouvrir les tonnes par des emballeurs jurés qui les voient, les salent & les paquent de nouveau, dans des barrils de chêne, à la façon de leur nation ; les emballeurs s'engagent par serment de faire fidèlement cette opération, & apposent différentes marques sur les barrils, conformément à l'ordonnance. La bonté des harengs de Hollande vient, comme nous l'avons déjà dit, de ce que les pêcheurs leur ôtent les oüies à mesure qu'ils les prennent, & qu'ils ne manquent jamais de mettre en tonne, ou de saler en vrac, avant la chute du jour, tous les harengs qu'ils ont pris pendant la nuit ; ils les arrangent avec beaucoup de soin, très-serrés dans les barrils, & mettent entre les poissons un peu de sel d'Espagne ou de Portugal. Ces attentions, sur lesquelles les Hollandais ne se relâchent pas, ont donné à leurs harengs salés la réputation dont ils jouissent à juste titre (28).

(28) Ainsi les provinces de France, situées le plus avantageusement pour la pêche du hareng, ayant dans leur pays le meilleur de tous les sels pour conserver ce poisson, & n'ignorant ni le commerce im-

mense qu'en font les Anglais & les Hollandais, ni les moyens qu'ils emploient pour y réussir, ne tirent cependant aucun parti de ces circonstances réunies. Mais on cessera de s'en étonner si l'on considère que les pé-

A R T I C L E X V I I.

De l'apprêt des harengs dans les cuiſines ; & addition à l'apprêt des aloſes.

638. A L'ÉGARD des harengs frais, après avoir arraché les ouies avec leſquelles on tire l'eſtomac & une partie des inteſtins, il faut leur ôter les écailles, les bien laver & les eſſuyer avec un linge ; on les fait enſuite cuire ſur le gril ; & lorſqu'ils ſont très-frais, on les fert ſans ſauce, & on les mange avec un jus de citron ou du verjus. Mais quand ils ont été transportés un peu loin, & qu'ils ont perdu un peu de leur fraîcheur, on leur fait la ſauce ſuivante, qui fert auſſi à manger les harengs ſalés en blanc.

639. ON met dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un jus de citron ou du verjus, ou à leur défaut, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, un peu d'eau, & on aſſaiſonne le tout de poivre & de ſel ; on fait épaſſir la ſauce ſur un petit feu ; quelques-uns y ajoutent un peu d'oignon coupé menu, & on verſe cette ſauce ſur les harengs qu'on a dreſſés ſur un plat.

640. POUR les harengs ſalés en blanc, on commence par les deſſaler dans de l'eau, on les eſſuie avec un linge, & on les ouvre par le ventre pour introduire dans le corps quelques aſſaiſonnemens & du beurre frais ; quand ils ſont cuits ſur le gril, on les fert ſur une purée, ou avec la ſauce dont nous venons de parler.

641. SI ce ſont des harengs ſaurs, il y en a qui ſe contentent, après les avoir mis quelques heures dans l'eau pour les deſſaler, de les faire un peu griller : je dis un peu, car il ne faut pas les deſſécher ; mais pour les apprêter, comme l'on dit, à la Sainte-Menehould, après leur avoir coupé le bout de la queue & l'extrémité du muſeau, on les met tremper pendant trois ou quatre heures dans de l'eau, puis pendant une couple d'heures dans du lait. Quand ils ſont égouttés, on les trempe dans du beurre chaud, aſſaiſonné d'un peu de laurier, de thym, de baſilic, le tout haché bien menu ; on y ajoute un peu de gros poivre & deux jaunes d'œufs ; à meſure qu'on les trempe dans le beurre,

cheurs François ſont très-gênés quant à la qualité & la quantité du ſel qu'il leur faut, qu'on les oblige à payer divers droits, à faire des déclarations multipliées, &c. & qu'enſin leurs entraves s'étendent juſqu'à ne pas pouvoir occuper qui il leur plaît pour le transport de leur poiſſon ; mais à être obligés de ſe ſervir de ceux qui ont obtenu

privilege excluſif pour mener la brouette, & traîner un camion. Il y a apparence que ſi l'on pouvait les exempter de la gabelle dans tous les ports de mer de la Manche, le commerce du hareng ne tarderait pas à y fleurir. L'importance que les Anglais y attachent, comme je l'ai dit ailleurs, eſt digne d'être imitée par-tout.

on les poivre ; quand ils font cuits sur le gril , on les dresse sur la fauce qu'on a mise dans un plat , & , si l'on veut , on presse dessus un jus de citron.

642. ON peut écharpir les harengs , en retirer les arêtes , & en mettre comme nourriture , dans une salade verte , ou comme assaisonnement dans des ragoûts. On peut aussi en faire des omelettes , comme on fait celles au jambon ou au fromage.

643. NOUS avons dit à la fin du chapitre des aloses quelque chose sur les différentes façons de les apprêter pour les servir sur les tables ; mais nous en avons omis une des meilleures , qu'on nomme à la *maitre d'hôtel*. Elle consiste , quand on a ôté les écailles , à ouvrir le poisson par le ventre , pour le vider , & mettre dans le corps de fines herbes , des épices & de bon beurre frais ; puis le faire cuire sur le gril , l'arrofant de tems en tems avec du beurre frais fondu ; ce beurre nourrit la chair de l'aloſe qui est un peu sèche ; les fines herbes lui communiquent un bon goût : mais il en faut mettre modérément , pour qu'on sente le goût de l'aloſe qui est agréable. On peut de même accommoder du hareng frais à la maitre-d'hôtel.

C H A P I T R E V .

De la sardine , sardina : chalcidus , *Bellon* : trichis ou trichias , *Rond.*
En anglais , small pylchard (29).

644. LE poisson que nous nommons *sardine* , est de la famille des harengs , & par conséquent de celle des aloses : tous ces poissons sont ronds , à écailles & à arêtes ; tous ont un seul aileron mou sur le dos , vers la moitié de leur longueur ; sous le ventre , derrière l'anus , un aileron qui s'étend presque jusqu'à la naissance de celui de la queue , deux nageoires derrière les ouies , deux sous le ventre , où l'on sent des aspérités comme aux aloses , aux fentes & aux harengs.

645. RONDELET dit que quand ce poisson est grand , il prend le nom de *sarde* , néanmoins il donne encore ce nom à un poisson bien différent qu'il nomme *bise* , & qu'il dit approcher de la pélamide dont je parlerai ailleurs. Il me semble que Galien l'a appelé *sarda* , & qu'il dit que ce poisson est plus propre qu'un autre à être salé , parce que sa chair n'est ni trop molle ni trop sèche. Les plus grosses sardines n'excedent pas la grandeur des harengs de moyenne taille ; ces circonstances indiquent bien que les aloses , les harengs & les sar-

(29) En allemand *sardelle*.

dines, ſont de la même famille, quoique de différentes eſpeces : mais ce n'eſt pas tout.

646. LES fardines ſont, ainſi que les harengs, des poiſſons de paſſage qui paraiſſent ſur nos côtes par bancs ou bouillons, dans des faiſons marquées ; elles n'entrent point comme les aloſes, dans les rivieres qui ſe déchargent à la mer, aux endroits même où l'on prend beaucoup de fardines ; néanmoins il y en a une eſpece dont je parlerai dans la ſuite, qui reſte dans les lacs d'eau douce ſans jamais communiquer avec la mer.

647. NOUS avons dit que le vrai hareng étoit un poiſſon de l'Océan qui ne ſe trouvoit point dans la Méditerranée ; les fardines, au contraire, ſont ſi abondantes dans cette mer, qu'il y en a qui ont cru qu'elles lui étoient propres à l'excluſion de l'Océan : on verra dans la ſuite qu'elles fréquentent les deux mers, & qu'on en fait dans l'Océan des pêches preſqu'auſſi abondantes que dans la Méditerranée.

648. QUOIQUE les fardines ſoient des poiſſons de faiſon, qui, généralement parlant, précèdent les harengs, elles paraiſſent plus tôt à certaines côtes qu'à d'autres ; & elles ſe plaiſent particulièrement ſur certains fonds où elles ſe rafſemblent en grand nombre, & y ſéjourment plus long-tems qu'ailleurs ; tout cela pris généralement : car les bancs de fardines, comme ceux de harengs, ſe portent quelquefois très-abondamment d'un côté & enſuite d'un autre, & quelques années plus tôt, d'autres plus tard ; nous citerons des endroits où l'on en prend quelques-unes toute l'année.

649. IL paraît qu'elles s'établifſent volontiers aux endroits où il y a des herbiers que les Bretons nomment *jaudre* ; c'eſt pour les en tirer que les pêcheurs Bretons leur préſentent un appât qu'ils appellent *réſure*, au moyen duquel on ne bouleverſe point le fond comme les filets trainans qu'on emploie en quelques endroits, qui ſont, pour cette raiſon, un tort conſidérable à la multiplication de beaucoup d'eſpeces de poiſſons, notamment des fardines : néanmoins tous les pêcheurs ne conviennent pas que les fardines s'établifſent ſur les fonds ; pluſieurs penſent, & ce n'eſt pas ſans fondement, qu'elles ſe tiennent ſouvent entre deux eaux comme les harengs, pour éviter les pourſuites de quantité de poiſſons qui s'en nourrifſent. Étant prévenu qu'il y a beaucoup d'incertitude ſur la marche des fardines, on peut dire que communément on en prend peu dans la Manche ; depuis la Bretagne excluſivement juſqu'en Flandres, peut-être parce que les harengs qui fréquentent beaucoup ces parages, en écartent les fardines ; néanmoins on en a quelquefois vu des bancs conſidérables vers l'embouchure de la Seine, mais c'eſt rarement : cependant il y en a ſûrement quelques-unes dans la Manche ; car on trouve ſur les côtes de Caux quelques fardines confondues dans les manets avec les harengs & les céans.

650. ON verra dans la suite qu'on en fait des pêches considérables en Bretagne, & qu'on en prend sur presque toutes les côtes d'Angleterre. Les Portugais en prennent beaucoup à la côte des Algarves, les Espagnols en prennent à Cadix; mais leur pêche la plus considérable est au royaume de Grenade: en outre, comme j'ai déjà dit, ce poisson est abondant dans la plupart des ports de la Méditerranée & dans ceux d'Italie. On dit que la Sardaigne qu'on nommait autrefois *Cedregna* à cause du fleuve Cedro, un de ceux qui l'arrosent, a pris le nom de *Sardinia*, parce qu'il s'y rend une grande quantité de sardines qui sont très-communes sur toutes les côtes de la Méditerranée.

651. CEUX qui se piquent d'être connaisseurs en sardines, & qui prétendent avoir examiné avec attention la qualité des sardines de Bretagne, des côtes de France jusqu'à Bayonne, celles d'Espagne, de Languedoc, de Provence & d'Italie, trouvent les petites sardines de Provence les plus fines, néanmoins on estime beaucoup les petites sardines qu'on pêche à Royan: on en pêche dans d'autres parages qui sont aussi grosses que de moyens harengs, & leur goût en approche un peu; en cela elles sont bien éloignées d'avoir la délicatesse & le goût fin des petites sardines de Royan & de Provence: il est vrai qu'on pêche dans l'Océan & la Méditerranée, des poissons de ce genre qui sont gros comme de petits harengs; mais on ne les regarde pas comme de vraies sardines, & on leur donne des noms particuliers.

652. APRÈS ces sardines de Provence & celles de Royan, on estime celles de Belle-isle: on dit que les sardines de Galice en Espagne, & de Falmouth en Angleterre, sont presque aussi grosses que des harengs gais; ces sardines, ainsi que les petites de Royan, sont les deux extrêmes: dans d'autres parages il s'en prend de grandeur moyenne. Il est probable que les sardines acquièrent de la grosseur dans nos mers; mais je suis porté à croire qu'on confond avec les vraies sardines, des poissons qui sont seulement de leur même famille, tels que les célans, les célerins, les sprats ou sprats, & d'autres dont nous parlerons dans la suite, ce qui occasionne un embarras dont on a peine à se tirer. Quoique la route que suivent les sardines, ne soit pas encore bien déterminée, je vais rapporter ce que j'en ai pu apprendre, tant sur les informations que j'ai prises en différentes provinces où j'ai questionné les pêcheurs, que sur ce qu'ont bien voulu me communiquer mes correspondans.

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

Conjectures sur la route que suivent les sardines.

653. LES sardines, comme nous l'avons dit, sont des poissons de pas-

ſage qui paraifſent en certains endroits, dans certaines ſaiſons, & enfuite ſont un tems confidérable ſans ſe montrer; mais je ne puis tracer exactement la route qu'ils ſuivent. Il y en a qui prétendent que les ſardines paſſent de la Méditerranée dans l'Océan, & que ce poiſſon remonte du ſud vers le nord. D'autres aſſurent que d'abord ce poiſſon paraît dans l'Océan, très-délicat & fort petit, aux côtes de Biſcaye dès le commencement du printems, qu'il groſſit dans ſa route, & qu'il termine ſa courſe près des côtes d'Angleterre, où il arrive fort gros en automne; les remarques dont M. Archin m'a fait part ſur le tems où commence cette pêche, en différens endroits de la Bretagne, ſemblent donner quelque poids à cette conjecture; car cette pêche ſe fait plus tôt au Croiſic qu'à Camaret, & elle ne commence en Angleterre qu'au mois de ſeptembre.

654. M. ARCHIN ajoute qu'on voit d'abord le long des côtes de nos provinces méridionales de petites ſardines; que les premières ſe pêchent vers Saint-Sébaſtien & Bayonne, puis à Royan, où elles ſont délicieufes, mais ſi petites & ſi délicates, qu'on ne peut les ſaler qu'en ſaumure dans de petits barrils, comme les anchois; qu'elles groſſiſſent & arrivent aux ſables d'Olone du 15 au 30 mai; puis augmentant encore de groſſeur, elles parviennent ſucceſſivement à la côte de Bretagne, depuis le Croiſic & Belle-île, juſqu'à Douarnenez & Breſt, d'où ordinairement elles diſparaifſent vers la mi-octobre. Ce que nous venons de dire eſt ce qui ſ'obſerve le plus ordinairement, car il eſt arrivé quelquefois qu'on en a pêché abondamment en Bretagne en décembre, & notamment en 1751 & 1753, où, quoique l'air fût froid, on en prit beaucoup à Belle-île, & au Port-Louis, préſque juſqu'à la fête de noël; mais ces événemens ſont rares, & on peut les regarder comme des exceptions à la règle générale.

655. M. CELORON, commiſſaire de la marine, au Conquet, penſe auſſi que les ſardines acquièrent de la groſſeur, en ſéjournant ſur les côtes de Bretagne: ſe renfermant à ce qu'il a obſervé dans cette province, il dit que les premières, qui ſont petites, ſe montrent à Belle-île, qu'elles paſſent enfuite au Port-Louis, puis à Concarneau, & de là à la baie de Berteau, vis-à-vis Camaret, vers le mois de juillet, devenant toujours de plus en plus groſſes; néanmoins que quelquefois elles changent tellement de groſſeur, que d'un jour à l'autre on eſt obligé de prendre des filets dont les mailles ſoient plus ou moins grandes.

656. PLUS on eſſaie d'approfondir cette queſtion, plus on trouve d'embarras; car beaucoup de pêcheurs veulent que les ſardines, comme les harengs, ſillent du nord & ſe portent vers le ſud, en groſſiſſant chemin faiſant. Quoique quelques obſervations ſoient favorables à ce ſentiment, il ſ'en faut beaucoup qu'il ſoit à l'abri de toute contradiction; car, de ce qu'on pêche

des sardines plus tôt au Croisic qu'à Camaret, & qu'elles soient alors petites, il ne s'enfuit pas qu'on n'en prenne pas aussi de petites à la côte de Camaret, ou même sur celles d'Angleterre. Mais peut-être que les pêcheurs de Camaret & d'Angleterre, ne font pas dans l'habitude de commencer leur pêche d'assez bonne heure pour prendre de petites sardines; peut-être encore que ne faisant cas que des grosses sardines, ils se servent de filets à mailles assez larges pour laisser échapper les petits poissons.

657. ON prend sur les côtes d'Espagne de petites sardines avec des saines, & on en porte de Bilbao à Bayonne, préparées en saumure, comme les anchois, & renfermées dans des flacons. Mais des pêcheurs qui ont fréquenté les côtes d'Espagne, ont assuré M. le Roy, commissaire de la marine, qu'on y prend de fort grosses sardines. Or, si ce poisson filloit en grossissant, de la Méditerranée vers le cap Léopard, on devrait en pêcher, depuis l'Espagne jusqu'en Angleterre, de grosseurs différentes proportionnellement au tems qu'elles emploient à faire cette route; & il n'a pas été possible, à M. le Roy, ni à moi, d'avoir sur cela quelque chose de positif; ainsi je terminerai cet article, comme je l'ai commencé, en disant que la route que suivent les sardines est fort incertaine.

658. ON prétend qu'on a commencé à faire une pêche considérable & des salaisons de sardines à la partie du nord du ressort de l'amirauté de Brest, & qu'on l'a ensuite faite près de Roscoff; quoi qu'il en soit de cette époque, qu'on ne fait que par tradition, on la fait maintenant le long des côtes des évêchés de Vannes, de Quimper & de Léon; les lieux où il y a un plus grand nombre de pêcheurs, sont Belle-isle, le Port-Louis, Auray, Concarneau, Douarnenez, Treboul, Camaret, &c. En général la pêche y dure depuis la fin de mai jusqu'au commencement d'octobre; & on arme dans ces différens endroits près de neuf cents chaloupes, montées chacune de quatre à cinq hommes. (30)

A R T I C L E I I .

Des différens lieux où l'on fait la pêche des sardines.

659. QUOIQUE nous ayons indiqué, en exposant les conjectures qu'on a faites sur la route des sardines, beaucoup d'endroits où se montre ce poisson,

(30) On observe que les sardines fréquentent toujours une partie des côtes de la Bretagne, & presque jamais l'autre partie, quoiqu'elles soient contiguës entr'elles. Cela procède de deux causes, l'une que la mer est beaucoup plus tranquille dans la pre-

mière, tandis que la lame est constamment haute dans la seconde; l'autre que celle-ci abonde en chiens marins & autres poissons voraces, qui se nourrissent de sardines, & leur font une cruelle guerre.

je crois convenable, avant d'entamer ce qui regarde leur pêche, de rappeler les différens lieux où l'on en prend; mais je me bornerai à rapporter sommairement les connoissances que j'ai pu me procurer sur ce point intéressant.

660. ON a vu que les morues, les saumons, les harengs, sont, en quelque façon, des poissons propres à l'Océan, & qu'on en prend peu dans la Méditerranée: il n'en est pas de même des sardines; on en prend dans la Méditerranée & dans l'Océan, en Italie, dans le pays Vénitien, à Raguse, même dans l'Epire; on en fait de grandes pêches en Espagne, en Portugal, & pour ce qui regarde la France, en Languedoc, en Provence, dans la Guienne, l'Aunis, le Poitou, & principalement en Bretagne. On ne fait point de pêche expressément destinée à prendre ce poisson sur les côtes de Flandre, de Picardie & de Normandie, quoiqu'on en prenne beaucoup sur les côtes de la grande Bretagne, &, comme nous l'avons déjà dit, jusque dans le nord de l'Europe, en Islande; car Horrebows dit y en avoir vu un nombre prodigieux qui agitaient la mer, pendant que le ciel était obscurci par une prodigieuse quantité d'oiseaux qui les chassaient pour s'en nourrir.

661. ON voit dans les relations des voyageurs, qu'on prend dans le nord quantité de poissons plus petits que les harengs, qu'on dit être excellens; il y a apparence que ce sont des sardines. Ce poisson se trouve aussi en Asie; car Vander - Broeck rapporte que lorsque les Hollandais étaient en rade devant Chichiri en Arabie, on vit paraître tout d'un coup une multitude de poissons inconnus dans ces mers; qu'ils ressembloient aux schooles de Hollande, & encore plus aux sardines de Portugal; les habitans les nommerent *Hollandais*, parce qu'ils étaient venus avec les vaisseaux de cette nation. On continua à les voir pendant trois ans en si grande quantité, que les hommes en étant rassasiés, en firent sécher pour en nourrir leurs chameaux; ils disparurent ensuite, & l'on n'en vit plus. Kempfer dit qu'il y en a beaucoup au Japon, & on lit dans l'histoire générale des Voyages, qu'on les y nomme *iwas*.

662. A l'égard de l'Afrique, Lopez dit qu'il y en a une telle quantité à Loango, que pendant l'hiver elles sautent sur le rivage; il reste à savoir si ce sont de vraies sardines ou des poissons qui leur ressemblent. Suivant Marc-Paul, il y a des cantons en Arabie, où les habitans font une sorte de farine avec des sardines seches, qu'ils pilent, & en forment des gâteaux qu'ils font sécher au soleil. Scheffer dit que les habitans les plus reculés de la Norwege, sont souvent dans le cas de se nourrir de poissons séchés & particulièrement de sardines.

663. ON voit dans l'histoire général d'Islande, qu'il arrive sur les côtes

une prodigieuse quantité de sardines, qui sont chassées par les thons ou cabillauds.

664. ENFIN dans l'histoire générale des voyages, on voit qu'on trouve des sardines en une infinité d'endroits; que les negres de Loango en font une partie de leur nourriture, les faisant bouillir avec différentes herbes & du poivre du Brésil, que les negres nomment *akki*; qu'on prend sur la côte d'Or une infinité de poissons qui ne diffèrent des sardines que parce que leurs arêtes sont fort incommodés. Je ne finirais pas si je voulais rapporter tout ce qui est dit à ce sujet dans l'ample collection des voyages que je viens de citer. On voit qu'il y en a au Brésil, à Constantinople, & en beaucoup d'autres endroits. (31)

665. JE me propose de rapporter comment on pêche les sardines, dans plusieurs des différens lieux que je viens d'indiquer; mais il me paroît convenable de parler d'abord des pêches qui se font en France, commençant par celles de l'Océan.

ARTICLE III.

Description de la sardine.

666. IL y en a qui prétendent que le nom de *sardine* a été donné à ce poisson, parce qu'on en prenait beaucoup auprès de l'isle de Sardaigne; mais ne pourrait-on pas dire que le poisson a donné le nom à l'isle?

667. LA sardine, ainsi que le hareng, ressemble beaucoup à l'alose par sa bouche, ses ouies, ses yeux, ses écailles, la forme de sa queue, le nombre & la position des ailerons & des nageoires, ainsi que par la scie qu'elle a sous le ventre; c'est donc en quelque façon un petit hareng, dont les gros, *pl. VII, fig. 1*, n'excedent guere six à sept pouces de longueur totale AB; celles qui sont plus grosses tiennent, comme nous l'avons dit, du hareng, & sont peut-être des poissons d'un autre genre; il y en a de beaucoup plus petites que celles que nous avons représentées sur la même planche, *fig. 5*, puisque, sans parler de la fraie qui n'entre point dans les alimens, on en prend qui n'ont que deux pouces & demi ou trois pouces de longueur.

668. LA grosse sardine qui a été dessinée de grandeur naturelle, avoit six pouces de longueur totale AB; du bout du museau au derriere de l'oper-

(31) J'ajouterai à ce que dit ici notre auteur, qu'il se fait en mai & en juin sur les côtes de la Dalmatie & près de l'isle de Liffa, une pêche de sardines si abondante, qu'elle

en fournit non-seulement à la Grece entiere, mais encore à une partie de l'Italie. On prétend que les Turcs usent de ce poisson comme d'une médecine lorsqu'ils sont malades.

cule des ouies quinze lignes; toujours du bout du museau au centre de l'oeil, qui est grand, vif & fort élevé sur la tête qui est aplatie, il y avoit cinq lignes & demie; quand la gueule est fermée, elle paraît assez petite & la mâchoire inférieure n'est presque pas plus longue que la supérieure; en ce cas le museau semble assez pointu, on ne sent point de dents dans l'intérieur.

669. SUR le dos vers le milieu de la longueur du poisson, est un petit aileron C, composé de seize à dix-sept rayons; il a à peu près sept lignes de longueur à son attache au corps; le plus long rayon C, est à peu près de cette même longueur. Sous le ventre, derrière l'anus, est un autre aileron E, formé de dix-huit à dix-neuf rayons, qui n'ont guère que trois lignes de longueur; l'étendue de cet aileron à son attache au corps, étoit de 10 à 11 lignes.

670. DERRIERE & au-dessous des ouies, sont deux nageoires F, & deux plus petites G, sous le ventre, qui est à l'à-plomb de l'aileron du dos; l'aileron de la queue est fort échancré, le plus long rayon D H, a douze à treize lignes de longueur; son étendue H I, est à peu près de douze à quatorze lignes; l'épaisseur verticale, à l'à-plomb de l'aileron C du dos est à peu près de quatorze à quinze lignes; mais cette dimension varie comme aux autres poissons, suivant qu'ils sont plus ou moins gras, vuides ou remplis d'oeufs; les femelles ont le ventre plus gros que les mâles, & en général les sardines ont le corps plus arrondi que les harengs.

671. LA forme des écailles, leurs couleurs, leurs reflets de lumière, leurs chatoiemens sur les côtés sont comme aux harengs, les couleurs sont seulement un peu plus brillantes; lorsque ces poissons sortent de l'eau, leur dos est d'un beau verd plus clair que celui du hareng; à l'air il devient bleu, le ventre est blanc mat, & la tête a des reflets couleur d'or.

672. NOUS avons comparé la sardine aux harengs pour sa forme extérieure: mais la chair des sardines est beaucoup plus grasse, plus délicate, & elle a plus de goût que celle des harengs. On ne les vuide point, & en les mangeant on ne trouve aucune partie qui ait de l'amertume (32); on les regarde comme un excellent poisson quand elles sont très-fraîches; mais elles se gâtent promptement. Nous rapporterons dans la suite comment on les prépare pour les conserver.

673. NOUS avons dit qu'il y a des sardines encore plus petites que celle que nous avons représentée *pl. VII, fig. 2*: mais, à la grandeur près, ces petites sardines sont semblables à la grosse que nous venons de décrire, & que nous avons représentée *fig. 1*.

(32) Parce qu'elle n'a point de vésicule de fiel.

A R T I C L E I V.

De la pêche des sardines.

674. COMME nous avons dit que les Français, les Anglais, les Espagnols, les Portugais, les Italiens & les peuples du nord prennent des sardines, nous nous trouvons engagés à parler des manœuvres propres à chaque différente nation, & nous allons commencer par exposer fort en détail celles que font les Français dans l'Océan; & comme c'est en Bretagne que se font les plus grandes pêches, je parlerai d'abord de celles de cette province, & particulièrement de ce qui se pratique à Belle-isle & au Port-Louis; car on fait une pêche considérable de sardines le long des côtes du nord de Belle-isle, jusqu'à la pointe sud ou du canon sous Loc-Maria, en tirant au nord jusqu'à celle des Poulains au-dessus d'Aubrich; cette étendue se nomme *la bonne rade*, étant à couvert des vents de sud-sud-ouest par la terre de Belle-isle, & de ceux du nord-nord-ouest par la grande-Terre; la mer y étant tranquille les sardines s'y rassemblent; mais au large de l'isle, & vers les côtes qui lui sont opposées, elles n'y terrissent point, parce que la mer y est orageuse. Il se rend à la Bonne-rade des chaloupes du Port-du-Palais, de Sauzon, de Belle-isle, du Port-Louis, de Saint-Cados, d'Auray & de Groays: je vais parler sommairement des pêches qui se font dans ces parages.

Pêche des sardines par les Français dans l'Océan, considérée généralement.

675. JE ne parlerai point des sardines qu'on prend accidentellement à la côte, confondues avec d'autres poissons dans les étentes à la basse-eau, dans quelques parcs, dans des filets à manche avec lesquels on prend la menuise; il s'agit des pêches qu'on fait expressément pour prendre des sardines. On verra dans la suite que dans certaines provinces on pêche les sardines avec des saines qu'on tire à terre pour prendre le poisson, ou qu'on relève à la mer dans des bateaux qui ont servi à les traîner. Il s'est aussi introduit l'usage de pêcher les sardines avec des dreges, dragues & autres filets qui traînent sur le fond; ce qui est expressément défendu par l'ordonnance de la marine, article XVI, titre 3, plus près que quatre lieues des côtes, regardant ces pêches qui bouleversent les fonds comme étant très-destructives.

676. MAIS la pêche des sardines qui est autorisée, se fait avec des filets flottans & ordinairement dérivans, dont nous parlerons dans un des paragraphes suivans: les Bretons qui font principalement cette pêche dans l'O-

céan, attirent les sardines dans leurs filets, avec un appât qu'on nomme *rave*, *rogue* ou *résure*, qui leur occasionne une dépense assez considérable, que ne supportent point les pêcheurs d'autres provinces, qui n'en font point usage; ceux-là pêchent les sardines précisément comme les pêcheurs du canal pêchent les harengs, avec des mannets qu'ils présentent dérivant au passage des sardines, qui se maillent ou se broquent par les ouïes.

677. LA pêche des sardines est encore plus incertaine que celle des harengs; il y a des années où l'on en prend une immense quantité, & d'autres presque point. Voici un exemple singulier de cette bifarrierie. La pêche des sardines n'a jamais été fort abondante à Lanion, diocèse de Tréguier; mais tous les ans, depuis le siège de Belle-isle, on y en prend assez pour en fournir abondamment & à bon marché à dix lieues à la ronde, pendant trois semaines ou un mois, & jamais on n'en avait tant vu que l'année du siège & la suivante; ainsi, à l'occasion de ce siège, ce petit poisson a passé les limites de Belle-isle & de l'isle de Bas, qu'il paraissait avoir adopté depuis long-tems.

678. DANS les circonstances fâcheuses où les sardines ne se montrent point sur une côte, tous les pêcheurs éprouvent une perte considérable, tant par le déperissement des bateaux & des filets, que parce qu'ils ont travaillé infructueusement; mais les Bretons, outre les frais dont nous venons de parler, perdent la *résure* dont on fait une plus grande consommation quand la pêche est stérile, que quand elle donne abondamment. Je vais commencer les détails sur la pêche des sardines en Bretagne, par expliquer ce que c'est que la *résure*.

Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les sardines, & qu'on appelle rave, rogue, résure, gueldre, chevrons ou maniguette.

679. ON peut consulter ce que nous avons dit de cet appât, seconde partie, première section, mais il ne faut pas confondre la *résure* qu'on emploie en Bretagne pour prendre les sardines, avec une composition qu'on nomme aussi *résure* en Provence, dans laquelle il entre de la noix de galle & du musc, qui attire & enivre toutes fortes de poissons. Cette composition, où je crois qu'il entre aussi de la noix vomique ou des coques du Levant, est regardée, à juste titre, comme un poison, & pour cette raison, est expressément défendue; mais il est bien difficile d'avoir des preuves suffisantes pour faire le procès à ceux qui sont en contravention, parce qu'ordinairement ils ne composent leur drogue, que quand ils sont à la mer. Il faut encore être prévenu que les Bretons appellent quelquefois leur filet à sardines *résure*, au lieu de *tissure*. Il s'agit ici de la *résure*, qui four-

nit un appât pour prendre les sardines ; on la fait communément avec des œufs de morue ou d'autres poissons.

680. ON en tire beaucoup du nord, celle qui vient de Norwege, de Danemarck, de la mer Baltique, est en barrils de sapin, qui pesent deux cents cinquante livres. La rave qui est apportée de Berghen, vient dans des barrils qui pesent à peu près cent cinquante livres : ceux qui viennent de Drontheim, deux cents livres. La résure que les Hollandais font dans les mers d'Allemagne & sur le Doggers'bank, est mise dans des barrils de chêne, qui pesent jusqu'à trois cents livres ; car les Hollandais qui vont à la pêche de la morue, ont grand soin d'en faire les œufs ou la rogue pour en faire de la résure, qu'ils vendent aux pêcheurs de sardines ; les Bretons qui vont à Terre-Neuve, en rapportent aussi pour les pêcheurs de leur province. Les Basques en fournissent aux Espagnols, qui l'estiment plus qu'elle du nord : ils achètent quelquefois une barrique qui pèse cinq quintaux, plus de soixante livres. Les Normands qui ne font point la pêche de la sardine à leurs côtes, négligent de faire de la résure, disant qu'il leur est plus avantageux de se charger de morue que de cet appât : cela pourrait être quand la morue donne très-abondamment : mais communément ils ont tort ; car cette denrée se vend presque toujours très-bien. Il faut néanmoins avouer que les morues qu'on pêche à Terre-Neuve & sur le Doggers'bank, ne paraissent pas avoir autant d'œufs que celles de la Baltique, dont on fait les Stockfish. Comme nous avons parlé assez amplement de la préparation de la résure qu'on fait avec les œufs de morue, seconde partie, première section, nous y renvoyons le lecteur.

681. COMME la résure que l'on tire de Norwege & de Danemarck, fait un objet de commerce intéressant pour ces royaumes, sa majesté Danoise a fait un réglemeut sur la jauge des barrils, qui a été fixée à seize veltes ; & sur les représentations qui furent faites à M. le comte de Maurepas, qu'une grande partie de la résure qui venait de Berghen était mal conditionnée, ce ministre fit des représentations en Danemarck, pour qu'il fût recommandé aux juges de police de veiller à ce qu'il ne se fit point de fraude sur cette marchandise.

682. QUAND la pêche du maquereau est très-abondante à l'isle du Bas, les pêcheurs en font des œufs pour en faire de la résure qui est très-estimée ; même quelquefois, après avoir fait cuire les maquereaux, ils en écharpissent la chair, qu'ils mêlent avec les œufs pour avoir plus de résure, lorsqu'ils prévoient qu'elle se vendra davantageusement. Nous en avons dit quelque chose à la première partie, première section. La résure de maquereau étant plus légère que celle de morue, se précipite plus lentement au fond de l'eau, ce qui est avantageux dans certaines circonstances.

683. LA préparation & la vente de ces réſures ne ſont pas défendues ; mais on fait une autre forte d'appât pour les ſardines, qu'on nomme *maniguette* : elle ſe prépare avec de très-petits crabes & de petites chevrettes, qu'on nomme *fauterelles* & *chevrons* en Bretagne. Il reſte ordinairement de baſſe mer & dans les petites marées, une ſi grande quantité de ces petits cruſtacées, que les femmes, avec des ſainettes très-ferrées, même des ſacs de ſerpilliere, en prennent dans les ſlaques d'eau, & en ſalent de pleins barrils, qu'elles vendent aux pêcheurs de ſardines. Si elles ne prenaient que des *fauterelles* & de petits crabes, il n'y aurait pas grand mal : mais comme elles prennent en même tems beaucoup de petits poiſſons gros comme des lentilles & du frai, cette pêche eſt destructive, ſur-tout quand elles ſont l'eſpece de *gueldre*, qu'elles nomment *menu*, uniquement avec de petits poiſſons nouvellement éclos & du frai, qu'elles pilent & ſalent dans des barrils, & l'on voit premiere partie, premiere ſection, qu'il s'en prépare quelquefois dans certains ports juſqu'à quatre cents barrils.

684. Nous avons rapporté premiere partie, ſection ſeconde, comment les femmes prennent beaucoup de poiſſons très-petits & des cruſtacées, avec un ſac de ſerpilliere, auquel on ajoute quelquefois de petites ailes ſur les côtés, de forte que le tout n'ait que trois braſſes d'étendue ; elles ſont cette pêche à l'embouchure des rivieres, lorſque la mer ſe retire, préſentant l'embouchure du filet au courant. On peut conſulter encore ce que nous avons dit, premiere partie, ſection troiſieme, ſur la pêche de la *gueldre* & de la *guildive* ; & premiere partie, ſection premiere, ſur la pêche des appâts, dont les pêcheurs de ſardines ſont uſage, que nous avons déjà cité ; & on doit encore conſulter la planche qui eſt à la fin de la troiſieme ſection de la premiere partie : en renvoyant aux endroits que nous venons d'indiquer, nous pouvons nous diſpenſer d'inſiſter beaucoup ſur ces petites pêches.

685. LES ordonnances du 23 avril 1726 & du 16 août 1727, ont désigné l'eſpece de réſure, rave ou rogue, qui doivent ſervir à attirer les ſardines ; elles ont établi un juré qui doit viſiter les réſures, pour décider ſi elles ſont de bonne qualité, & elles ont interdit l'uſage des réſures qui ſont faites avec les petites *fauterelles* de mer, qu'on nomme en Bretagne, comme nous l'avons dit, *guildre*, *chevrons* ou *maniguette*, & cela pour la conſervation du frai de toutes ſortes de poiſſons, que ces pêcheurs ne manquent jamais de prendre pêle-mêle avec les *fauterelles* ou petites chevrettes. On a de plus prétendu que les ſardines qu'on prenait avec ces appâts prohibés, occaſionnaient des maladies ; mais je ne crois pas que ce reproche ſoit établi ſur des expériences bien faites ; il nous paraît même que c'eſt un préjugé dénué de preuves.

686. ON aſſure encore que les ſardines qu'on prend avec ces appâts, ſe corrompent en peu d'heures, qu'elles ne peuvent ſoutenir le ſel, qu'elles

s'éventrent à la presse : ces reproches bien ou mal fondés, joints aux plaintes des marchands faiseurs, ont engagé la cour à faire défenses aux pêcheurs de se servir de gueldre pour attirer les sardines dans leurs filets, & aux propriétaires des chaloupes, d'en fournir à leurs équipages. Quand on révoquerait en doute que les sardines pêchées avec ces appâts causent des maladies, & qu'elles soient aussi défectueuses qu'on le prétend, pour en faire des salaisons, on doit désirer l'exécution de ces ordonnances, puisqu'il est très-important d'interdire une pêche qui détruit une quantité immense de frai & de petits poissons, qui doivent peupler la mer & les rivières. Quand la résure de morue est devenue d'un prix excessif, il peut paraître difficile, mais non pas impossible, d'interdire la pêche de la gueldre, & de faire exécuter sur cela les sages ordonnances qui ont été rendues. Mais comme personne ne tient la main à leur exécution, cette pêche abusive se pratique aussi ouvertement, que si elle était autorisée par les loix ; & on prétend que ce qui empêche de détruire cet abus, est un conflit de juridiction entre les juges ordinaires & ceux de l'amirauté : on ne conçoit pas ce qui empêche de décider une contestation, d'où il résulte un si grand mal. Au reste, la résure de quelqu'espece qu'elle soit, est d'autant plus estimée qu'elle est plus nouvelle, & celle de trois ans ne vaut rien.

687. VOILÀ à peu près tout ce que je savais sur la résure ; mais M. le Roy, commissaire de la marine à Brest, & M. Archin, commissaire de la marine au Port-Louis, m'ayant adressé des mémoires qui contiennent des choses très-intéressantes, j'en profite avec plaisir pour rendre mon ouvrage plus complet.

688. MALGRÉ la préférence que les pêcheurs Espagnols donnent à la résure que préparent les Basques & les Olonnais, sur celle du nord, M. Archin m'écrit de Belle-isle, que le préjugé & l'habitude qui sont innés dans les pêcheurs, & aussi l'avarice des propriétaires des bateaux, empêche qu'on ne se serve de la résure de morue, que font les pêcheurs Français ; ils attribuent à cette résure des défauts qu'elle n'a pas. À l'égard de la cherté de la résure, elle est occasionnée par un monopole que je suis en état de faire appercevoir, parce qu'il est bien développé dans les mémoires qui m'ont été adressés par MM. le Roy & Archin.

689. ON tire du nord tous les ans à peu près douze mille barils de résure ; les pêcheurs ne l'achetaient, il y a dix ou douze ans, que dix livres la barrique ; le prix en a augmenté peu à peu, de sorte que depuis quelques années, les pêcheurs l'ont achetée de quarante jusqu'à soixante livres ; cette augmentation de prix est occasionnée par les gros marchands faiseurs de sardines, qui, abusant de la pauvreté des pêcheurs, achètent toute la résure qui se présente, & s'entendent entr'eux pour la receler dans leurs magasins : comme alors ils sont les seuls qui en aient, ils la vendent un prix exorbitant ; ils ravissent ainsi tout le profit que pourraient faire les pêcheurs, & se rendent maîtres de faire

faire ſeuls la pêche de la ſardine. Je fais que le miniſtere & les états de Bretagne eſſaient de réprimer cet abus ; mais j'ignore quel a été le ſuccès des tentatives qu'on a faites à ce ſujet. (33)

690. IL y a des pêcheurs qui conſomment beaucoup plus de rave que d'autres ; mais en général on peut compter que pendant trois ou quatre mois que dure la pêche, une chaloupe conſomme trois à quatre barrils de réſure.

Des différentes barques & chaloupes qui ſervent en Ponant pour la pêche des ſardines.

691. LES pêcheurs de ſardines ſur toute la côte ſud de Bretagne, à Belle-ſſe, au Port-Louis, Groays, ainſi que ceux de la côte de Poitou, Saintonge, Guienne, ſe ſervent de bateaux qui ſont à peu près d'une même conſtruction, & reſſemblent aſſez aux Biſcayennes. Suivant les notes que j'ai priſes ſur les lieux, la plupart ſont du port de huit à dix barriques ; elles ont quille, mâts, voiles, gouvernails, & elles embarquent des avirons : les plus petites, qui portent trois tonneaux, n'ont qu'un mât ; les plus grandes, qui peuvent porter ſix à huit tonneaux, parent en outre un bourſet.

692. SUIVANT les mémoires de M. Archin, les petits bateaux ont ordinairement vingt-quatre à vingt-fix pieds de quille, ſept à huit de bau, vingt-huit pieds de la tête de l'étrave à celle de l'étambot, trois pieds & demi de creux ; ces dimenſions ſont à peu près les mêmes que celles que je trouve dans un mémoire que M. le Roy m'a adreſſé. Ces bateaux marchent ſupérieurement bien, même au plus près ; ils portent bien la voile, gouvernent admirablement bien ; ils ont donné lieu à l'étaſſement d'une autre eſpece de bâtiment qu'on nomme *chafſes-marée*, qui, depuis quelques années, ſont preſque tout le petit cabotage, depuis Bordeaux & Bayonne juſqu'à Breſt : ces bâtimens qui reſſemblent aux bateaux pêcheurs de ſardines par leur conſtruction & leur grément, ne ſont jamais mieux manœuvrés que par les pêcheurs de Sardines : les ſardiniers

(33) N'eſt-il pas évident que ſi les pêcheurs François pouvaient acquérir du ſel à bas prix, ils prépareraient eux-mêmes toute la réſure qu'il leur faut, en y employant les œufs des maquereaux & des autres poiſſons qui abondent ſur les côtes du royaume, ce qui y ferait reſter annuellement une ſomme de cinq à ſix cents mille livres, dont les Danols ſont leur profit ? ne pourrait-on pas auſſi diminuer les droits impoſés ſur le produit de cette pêche ? Chaque petit barril de ſardines payé 10 ſols en entrant dans le

royaume, 40 ſols lorſque cette entrée ſe fait par l'Anjou, & 10 ſde ſortie. J'ajouterai qu'il y a des pays où on pêche la ſardine ſans ſe ſervir d'aucun appât, & d'autres où l'on emploie à cet uſage diverſes choſes de peu de valeur, comme de petits crabes pilés, dont on fait une eſpece de bouillie. On pourrait propoſer une récompenſe à quiconque trouverait un appât de ce genre bien éprouvé ; mais toujours faudrait-il avoir à bas prix le ſel néceſſaire pour le conſerver.

vont souvent à la rame ; mais les chasses-marée qui sont plus grands , ont ordinairement deux mâts très-inclinés vers l'arrière , le grand a vingt-huit à trente pieds de long , & celui de misaine quinze pieds ; la voile est en langue , la grande voile a vingt à vingt-deux pieds d'envergure sur vingt-quatre de guindan , la voile de misaine a six pieds d'envergure sur huit de chute ; le surplus du grément consiste à avoir quatre avirons , deux de vingt à vingt-un pieds , & les deux autres de quinze à dix-huit pieds , un grapin de cinquante livres , & un cablot d'environ quarante brasses , trois ou quatre fortes de manets , dont les mailles sont de différentes ouvertures , pour employer les uns ou les autres , suivant la grosseur des sardines , qui change beaucoup pendant la saison de la pêche. L'ordonnance de 1684 permet de se servir de filets qui aient les mailles de quatre lignes d'ouverture , cependant les plus épaisses des pêcheurs Bretons , ont plus de cinq lignes ; les pièces ont à peu près vingt-deux brasses de longueur , sur trois & demi & jusqu'à cinq de chute ; elles sont flottées par la tête , & un peu lestées par le pied , parce qu'elles sont faites d'un fil très-délié : les propriétaires des bateaux les fournissent tout grésés & approvisionnés de réserve.

De l'équipage des bateaux sardiniers.

693. IL y a ordinairement le long des côtes de Bretagne mille ou douze cents chaloupes , qui sont tous les ans occupées , pendant la saison des sardines , à en faire la pêche ; & dans cette saison , savoir depuis le mois de juin jusqu'en octobre , quantité d'ouvriers , même des laboureurs , quittent leur profession ordinaire pour aller à la pêche ; de sorte que quelquefois il n'y a que le maître & le second qui soient matelots. Les bateaux pêcheurs sont ordinairement équipés de quatre matelots , y compris le maître qu'on nomme *patron* ; le second qu'on appelle *brigadier* , & deux matelots ; quelquefois au lieu d'un de ces matelots , on embarque deux novices. Le maître & le brigadier doivent avoir de l'expérience & être de bons marins , les autres sont pour la force & ne servent qu'à ramer.

694. LES bateaux dits *chasses-marée* , qui peuvent porter six à huit tonneaux , ont quelquefois jusqu'à dix hommes d'équipage ; je crois que les pêcheurs de Locmaria & Locmaria-ker , ont souvent de ces grands bateaux qui se font suivre par d'autres , qui portent leur poisson à terre ; mais la fonction ordinaire de ces chasses-marée est d'acheter les sardines que les autres ont prises ; ils les mettent en grenier , les saupoudrent de sel blanc , ou les braillent , comme nous l'avons dit en parlant du hareng , & transportent ces sardines le plus promptement qu'ils le peuvent à Nantes , à la Rochelle , à Bordeaux ; ainsi ces bateaux courent toutes les côtes pour y ven-

dre leurs sardines; ils sont presque tous bons voiliers, & font quelquefois tant de diligence, que quand le tems leur est favorable, ils ne font que vingt-quatre à trente-six heures pour se rendre de Belle-isle à Bordeaux. Mais comme les sardines se corrompent promptement, les pêcheurs sont obligés d'embarquer du sel; ils comptent qu'il leur en faut un demi-minot par chaque millier de sardines.

Des conditions & engagements des équipages en Bretagne.

695. LES propriétaires des bateaux les fournissent grésés & approvisionnés de tout ce qui est nécessaire, tant pour tenir la mer que pour faire la pêche; les matelots ne fournissent quoi que ce soit que leur peine; tous les frais, les avances & les avaries tombent sur le propriétaire du bateau, & les pêcheurs ont des conditions différentes, suivant les lieux: quelques propriétaires payent les matelots en argent, les louant pour tout le tems de la pêche; d'autres, & c'est l'usage le plus ordinaire, leur donnent un tiers du poisson qui sort de l'eau, & le maître a en outre douze livres de gratification, ce qu'on nomme *le droit de sillage*. Dans quelques lieux de la côte de Bretagne, chaque matelot a un neuvième du profit de la pêche, les mouffes un dix-huitième: le reste est pour le propriétaire du bateau. Les usages sont différens dans d'autres provinces, particulièrement en Provençe: nous en parlerons ailleurs.

Des filets pour la pêche de la sardine en Bretagne.

696. CES filets se font avec de beau fil de chanvre; quoiqu'il soit retors, il n'est pas gros, parce qu'il est fait de beaux brins & bien filés; on ne les lessive point; au contraire, les pêcheurs de sardines tannent leurs filets & même leurs voiles, comme nous l'avons amplement expliqué première partie, seconde section.

697. L'ESPÈCE de filet dont on fait le plus d'usage pour la pêche des sardines, est, comme je l'ai dit, celui qu'on appelle communément *manet*, dont nous avons parlé succinctement première partie, seconde section; ces filets sont une simple nappe telle que nous l'avons représenté ailleurs; mais il faut que l'ouverture des mailles soit proportionnée à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre; car les manets différent des saines en ce qu'avec les saines on rassemble tout le poisson qui se présente à son passage, & en pliant le filet en deux on le retient; & on le prend en tirant le filet ou sur le rivage ou au bord des bateaux; au lieu qu'avec les manets, il faut que le poisson se maille & se broque par les ouïes; si les mailles sont trop larges,

le poisson passe au travers; si elles sont assez étroites pour que le poisson n'y puisse pas introduire la tête, il s'en va & n'est pas pris; il faut donc que l'ouverture de la maille soit tellement proportionnée à la grosseur du poisson, qu'il puisse introduire la tête, & que le corps qui est plus gros ne puisse la traverser; alors il est pris, non-seulement parce que le poisson de sa nature ne peut reculer, mais encore parce que s'il parvenait à reculer il serait arrêté par les ouies. Ceci bien entendu, comme il y a, ainsi que nous l'avons dit, des sardines de grosseurs fort différentes, il faut que les pêcheurs aient des manets dont les mailles soient de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres suivant la grosseur des poissons qu'ils rencontrent. Ordinairement à la fin de la saison de la pêche des sardines, on emploie des manets qui ont les mailles plus ouvertes qu'au commencement.

698. VOICI l'ouverture des mailles des manets dont on fait usage à Belle-isle, que les pêcheurs nomment tout simplement *filets à sardines*, mais qu'ils distinguent par des numéros relatifs à l'ouverture des mailles; qui varient depuis cinq jusqu'à douze lignes d'ouverture en carré; ainsi les filets du premier moule ont les mailles de cinq lignes, ceux du second moule de sept, du troisième de huit, du quatrième de dix, & du cinquième de douze; si l'on en a de plus petit moule, on les nomme *carabins*; s'ils sont de plus grand moule, on les appelle *folles*: on est rarement dans le cas d'en faire usage, à moins qu'on ne se trouve dans un banc de célans ou célerins, &c. qui ne sont point véritablement des sardines. Un bateau complètement muni de tout ce qui lui est nécessaire pour la pêche des sardines, doit avoir des filets de tous ces moules pour choisir ceux dont l'ouverture des mailles peut convenir à la grosseur des poissons qu'il rencontre; car quoiqu'on puisse dire en général que les plus petites se prennent au commencement de la saison vers les sables d'Olonne ou à Royan, de même que les plus grosses à la fin de la saison, depuis Concarneau jusqu'à Brest, néanmoins on tombe quelquefois dans des bancs dont les poissons sont plus gros ou plus petits qu'on ne s'y attendait, & en ce cas il faut changer de filets.

699. LES mailles des tiffures ou filets à sardines sont bien plus grandes que celles qui sont permises par l'ordonnance, puisque quoiqu'il soit permis d'en avoir de quatre lignes en carré, & de s'en servir en toute saison, il est rare qu'on se serve de celles de cinq lignes, le poisson étant presque toujours trop gros pour s'y mailler; si les mailles n'avaient que quatre lignes, on ne prendrait que du meslis, du nonnat, ou de la gueldre; & si elles étaient trop grandes, il ne s'y maillerait que des harengs ou des maquereaux. On

peut à ce sujet consulter ce que nous avons dit à l'occasion de la pêche des harengs.

700. Nous avons déjà prévenu qu'on pense ordinairement que les sardines pêchées au commencement de la saison, sont fort petites, qu'elles grossissent peu à peu, & que celles qu'on prend quand elles commencent à disparaître, sont les plus grosses, ce qui engage à croire qu'elles grossissent dans leur route. Ce sentiment n'est pas dénué de vraisemblance, néanmoins outre les exceptions que nous avons dit qu'il convient de faire à cette règle générale, on prétend avoir remarqué que les sardines augmentent toujours de grandeur depuis la Bretagne jusqu'en Espagne, & qu'ensuite vers les côtes de Languedoc & de Provence elles sont plus petites que les moins grosses des côtes du Ponant. Il ne serait pas naturel de croire que les sardines d'Espagne & de France diminuassent de grosseur en passant dans la Méditerranée; on n'oserait pas dire que ce sont les jeunes sardines qui viendraient des grosses qui passeraient dans la Méditerranée: ces réflexions ont engagé plusieurs à penser que les sardines passent de la Méditerranée dans l'Océan, où elles acquièrent de la grosseur. Toutes ces remarques confirment ce que j'ai dit plus haut; savoir, qu'on n'a rien de certain sur la route que suivent les sardines. Je reviens aux filets.

701. LES filets que les pêcheurs de Marennes & de Brouage tendent pour former leurs courtines, leurs venêts & tournées, dont nous avons parlé première partie, seconde section, ont leurs mailles, lorsqu'il est question de prendre des sardines, de sept à huit lignes d'ouverture en carré, & ils n'en prennent que de grosses.

702. CHAQUE filet a ordinairement quinze brasses de longueur sur deux & demi de chute; ils sont bordés haut & bas par des ficelles ou ralingues assez menues, qui ont environ neuf lignes de circonférence. Suivant M. Archin, ces nappes de filet, quand elles ne sont point montées sur leurs ralingues, ont quatre-vingt-quinze à cent pieds de long, sur vingt pieds de hauteur, & elles sont réduites à soixante-dix ou soixante-quinze pieds quand elles sont montées sur leurs ralingues; ainsi on veut que le filet, ne soit point tendu sur sa ralingue, comme nous l'avons remarqué en parlant des manets pour la pêche du hareng. La ralingue de la tête du filet est garnie de flottes de liege qui sont à environ trois pieds les unes des autres; on met à de pareilles distances sur la corde du pied du filet, des bagues de plomb qui pèsent à peu près deux ou trois onces.

703. M. le Roy remarque que la corde du pied du filet n'est pas toujours garnie de lest de plomb; c'est ce que nous avons dit qu'on fait assez souvent pour les manets qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais comme les filets pour les sardines sont plus fins que ceux qu'on emploie pour

le hareng, ils pourraient bien ne pas prendre dans l'eau une direction verticale ; c'est pourquoi les pêcheurs de Camaret mettent aux pieds & aux angles de leurs filets, des cablières qui font caler le filet, & néanmoins lui permettent un certain balancement que les pêcheurs regardent comme avantageux pour faire mailler les sardines. On pêche aussi des sardines avec des saines ; nous aurons occasion d'en parler ailleurs : nous ferons aussi remarquer que dans des endroits où les sardines se tiennent entre deux eaux, on ajuste à la tête du filet des bandingues au bout desquelles il y a de grosses flottes de liege qui tiennent lieu des barrils, dont on se sert pour la pêche du hareng.

Des saisons où commence la pêche de la sardine aux côtes de Bretagne.

704. NOUS avons déjà dit que depuis le Croisic jusques & compris Carnearu, on commence cette pêche à peu près à la fin de juin, & qu'elle finit en août ; ce poisson au commencement de la saison est si tendre qu'on ne le peut saler qu'en petits barrils & en saumure ; mais à Audierne, Camaret, Douarnenez, Belle-isle, le Croisic, elle commence en juillet & août ; le poisson est alors plus fort, & on peut le saler en grands barrils pressés ; cependant on m'a assuré que dans la baie de Camaret où la mer est tranquille, le fort de la pêche est en novembre jusqu'à la mi-décembre, qu'alors elles sont grosses & très-grasses ; & que passé la baie de Brest & l'anse de Bertheaume, on n'en prend plus sur les côtes de France que par hasard : c'est communément en ces endroits que se termine la pêche des sardines. On ne sera pas surpris de ces incertitudes, quand on fera attention aux variétés qui arrivent dans la marche de ces poissons. (34)

Manière de pêcher les sardines sur les côtes de Bretagne.

705. LES bateaux de pêche étant gréés comme nous l'avons dit, pourvus de rames, de résure, de filets & de quatre ou cinq hommes, les pêcheurs partent de grand matin lorsque le tems le permet, pour se rendre à l'aube du jour à l'endroit où ils présumant trouver du poisson ; quelquefois ce sera près de terre, d'autres fois jusqu'à deux ou trois lieues au large, & souvent dans ces parages ils s'établissent entre Belle-isle & les terres de Qui-

(34) Il n'est pas inutile d'ajouter que les pêcheurs Bretons font aussi attention au vent qui souffle, relativement au gisement de leurs côtes. Ceux de la bande de

l'ouest sont favorables en ce qu'ils en font approcher les sardines, & par la même raison ceux de la bande de l'est les en éloignent.

beron, jusqu'à l'embouchure de la riviere de St. Cado, où les fonds n'ont que huit à douze brasses d'eau au plus. On remarque en général, que les sardines se plaisent dans le remoux des courants, à des endroits où l'eau paraît peu agitée; ce que les pêcheurs appellent *des limes*; cependant il arrive quelquefois qu'il n'y a pas plus de poisson dans ces endroits qu'ailleurs; en ce cas, ils essaient de croiser la marée. Autrefois les pêcheurs de Camaret prétendaient qu'il ne fallait mettre les filets à la mer que de basse eau, ou lorsque la mer était dans son plein & étale, jamais à mi-marée; mais on a reconnu que c'était une erreur, & on jette les filets indistinctement à toutes les heures du jour. On verra dans la suite que quand on ne fait pas usage de la réfure, on jette les filets à l'eau la nuit, & que dans des circonstances on fait caler les filets à différentes profondeurs dans l'eau, au moyen de bandingues à peu près semblables à celles qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais il ne s'agit ici que de ce qui se pratique sur la côte de Bretagne.

706. LORSQU'UN bateau est rendu au lieu où il veut pêcher, il amène ses voiles & quelquefois les mâts, comme on le voit en A, *pl. IX, fig. 1*; deux ou quatre matelots se mettent aux rames, moins pour faire avancer le bateau, que pour le tenir le bout au vent; on ôte le gouvernail, & le maître ou un matelot met le filet à l'eau par l'arrière, & l'attache au bateau par le bout de la ralingue qui porte les lieges; pendant ce tems, l'équipage rame pour que le filet s'étende bien dans l'eau: cette piece de filet qui a, si l'on veut, quinze brasses de longueur, s'étend dans la même direction que le bateau, & les bagues de plomb ou les cablières qu'on a amarrés aux angles de la ralingue du pied du filet, lui font prendre dans l'eau une situation verticale.

707. LORSQUE la piece de filet est ainsi mise à l'eau, on rame mollement, seulement ce qu'il faut pour entretenir le bateau dans l'air du vent: on le laisse dériver au gré de la marée de conserve avec le filet: pendant que l'équipage est occupé à ces opérations, un mouffe délaie dans de l'eau de mer de la réfure, de sorte qu'il en forme comme une bouillie claire, le maître *b*, placé à l'arrière, & ayant auprès de lui un seilleau rempli de cette bouillie, en prend dans une gamelle; & avec une cuiller de bois, il en jette de tems en tems des deux côtés du filet, le plus loin qu'il peut; quelques-uns *c* ne se servent point de cuiller, ils la jettent à la main; & suivant la direction que prend le filet, on répand quelquefois la réfure par l'avant; mais ce n'est pas l'ordinaire: l'attention que doit avoir celui qui jette la réfure, est de la répandre à bas-bord s'il appercevait le poisson à tribord; & le contraire, afin que le poisson soit déterminé à traverser le filet pour attraper l'appât; car les sardines appercevant cet appât, dont elles sont avides, s'élevent près de la surface de l'eau, elles nagent de côté & d'autre pour en attraper, & elles se maillent: quand on voit des écailles qui flottent sur l'eau, on juge

que les fardines ont donné dans le filet (35). On en juge aussi quand on voit que les lieges sont agités à la surface de l'eau, ou encore mieux quand les filets étant chargés de poissons, les lieges entrent dans l'eau; alors on répand abondamment de la résure, & quelques-uns qui préfèrent celle de maquereau, en jettent pour les engager encore mieux à donner dans le filet.

708. QUAND le patron juge que son filet est bien chargé de poissons, il le relève; ou bien s'il s'aperçoit qu'il y a beaucoup de fardines, il ajoute une seconde pièce de filet qu'il attache à la première, en épissant ou liant ensemble les cordes des lieges des deux pièces de filets, & ordinairement il met une bouée à l'extrémité foraine de la première pièce de filet, & il attache au bateau la seconde pièce de filet par la corde des lieges, de sorte que la pièce qu'on a mise à l'eau la première, est reculée du bateau de toute la longueur de la seconde pièce: lorsque le patron trouve que les fardines sont en grande quantité, il met quelquefois jusqu'à cinq pièces de filet les unes au bout des autres, jetant toujours de la résure à mesure qu'il ajoute de nouveaux filets. On conçoit combien il est important que le bateau se tienne toujours de bout au vent, pour que les filets soient en ligne droite, & qu'ils ne s'embarassent point les uns dans les autres; mais par l'addition de ces pièces de filets, on forme une tissure de soixante-dix ou quatre-vingt brasses de longueur, qui se trouve quelquefois garnie de poissons dans toute son étendue, comme l'était la première pièce.

709. LORSQU'ON juge que le filet est bien garni de fardines, ou lorsqu'on est pressé de gagner la terre pour livrer le poisson, ou encore lorsque quelque gros poisson vorace qui s'est jeté dans les filets, les brise ou fait fuir les fardines; enfin quand le jour manque, il faut retirer les filets; & voici comment on fait cette manœuvre.

710. QUAND, pour quelque cause que ce soit, on veut relever les filets, on détache du bateau la pièce de filet qu'on a mise la dernière à l'eau, & on attache une bouée à la ralingue qui porte des lieges, puis le bateau va à la rame chercher la bouée qu'on a mise au bout de la pièce de filet qu'on a jetée la première à l'eau, ou au bout forain de la tissure: car c'est ce bout qu'on tire le premier à bord; & à mesure qu'on y amène le filet, un mouffe avec un novice, font sortir le poisson des mailles en secouant le filet, & suivant de même les unes après les autres toutes les pièces, le poisson se

(35) L'avidité avec laquelle les fardines s'élèvent vers la surface, prouve que ce poisson nage toujours entre deux eaux comme le hareng; car s'il se tenait au fond, il y resterait & y trouverait sa pâture, la rogue y tombant perpendiculairement par son

propre poids. Quelques auteurs expliquent la chose d'une autre manière, & prétendent que la rogue ou résure est une espèce d'ivraie qui enivre le poisson, l'oblige de s'élever du fond de l'eau, & à donner dans les filets.

trouve

trouve raffemblé dans le fond de la chaloupe. Le filet qu'on a mis le dernier à l'eau, étant auſſi le dernier qu'on tire à bord, il continue à s'y mailler des poiſſons pendant qu'on leve les premières pièces, & c'eſt une raiſon pour le haler le dernier.

711. IL y en a qui ſuivent une autre méthode; ils retirent une couple de pièces de filets du bout forain de la tiffure; & quand ils en ont ſecoué le poiſſon, ils mettent à l'eau ces filets du côté que le bateau étoit, & ils continuent cette manœuvre, juſqu'à ce qu'ils aient chargé leur bateau; ou quand ils ont vendu leur poiſſon à des chafſes-marée, qui les diſtribuent le long de la côte, ils continuent leur pêche juſqu'à la nuit ſans interruption. On a quelquefois vu la pêche donner ſi abondamment, qu'un bateau étant revenu chargé de cinquante milliers de ſardines, a retourné faire une ſeconde pêche; mais elle n'eſt pas toujours auſſi heureuſe; il arrive que les bateaux ſont dehors des journées entières infructueuſement, & après avoir conſommé beaucoup de réſure, ils rentrent ſans avoir preſque de poiſſons; & le malheur eſt encore plus grand, quand des marſouins ou d'autres gros poiſſons ſe ſont jetés dans les filets, & les ont déchirés.

712. A L'ÉGARD de Guérande, côte de Belle-ſle, où l'on prend beaucoup de ſardines, les pêcheurs ſe ſervent de réſure pour attirer le poiſſon, & ils eſſaïent de croiſer la marée avec leurs filets; quelquefois une chaloupe prend juſqu'à vingt-cinq ou trente milliers de ſardines, mais ces cas ne ſont pas ordinaires: les ſardines fraîches ou ſaupoudrées de ſel, ſe répandent par les chafſes-marée le long des côtes de Bretagne; & celles qu'on a ſalées & preſſées ſe transportent en Poitou, Aunis, Saintonge, Gaſcogne, le long des côtes d'Eſpagne, à Saint-Sébaſtien, à Alicante, & dans la Méditerranée, en Provence, en Languedoc, juſqu'au port de Gènes, &c.

713. POUR donner une idée exacte de la pêche des ſardines en Bretagne, nous nous ſommes particuliérement occupés de la pêche de ce poiſſon à Belle-ſle; mais nous invitons à conſulter ce que nous avons dit de celle qui ſe fait au Port-Louis & à l'Orient, première partie, ſeconde ſection. Quoique nous nous ſoyons trouvés au Port-Louis & à l'Orient, dans la ſaiſon de cette pêche, nous avons fait paſſer ſous les yeux de M. le Roy, ce qui eſt rapporté à l'endroit cité, ainſi on peut y avoir confiance. Enfin on croit avoir remarqué que quand les ſardines ne donnent pas abondamment ſur les côtes de Bretagne, on en prend beaucoup dans d'autres provinces; ordinairement la pêche commence dans l'amirauté de Vannes en juin, & finit en ſeptembre.

Pêche des ſardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, &c.

714. ON fait de très-grandes pêches de ſardines dans l'amirauté de Quimper.

per ; la saison de cette pêche varie beaucoup ; quelquefois elle commence à la fin de juillet, ou avec le mois d'août, d'autres fois les premiers jours de septembre, & elle finit quelquefois au commencement d'octobre ; souvent elle dure jusqu'à la fin de l'année ; & vers la fin de la saison, on prend des sardines grosses comme de moyens harengs. On dit qu'aux environs de Douarnenez & de Tréboul, où l'on prend des sardines qu'on estime beaucoup, les chaloupes se retirent dans le port de Pouldavi qui est fort bon ; mais les marfouins qui sont abondans dans ces parages, sont souvent bien du tort aux pêcheurs.

715. ON y prépare des sardines en saumure rouge qu'ils appellent *anchoisées* ; ils les mettent dans des futailles où il y a eu du vin de Bordeaux, & les expédient pour les ports du Levant, où on les met en petits barrils pour les envoyer à Beaucaire. Depuis qu'on fait leur donner cette préparation en Bretagne, elles ont beaucoup augmenté de prix.

716. A Douarnenez, les sardines qui sont fort grosses, ne paraissent qu'au mois de novembre, même en décembre, à peu près dans le tems que les harengs quittent les côtes de Normandie & de Picardie ; on en trouve assez fréquemment dans les manets confondus avec les célangs & célerins.

717. DANS l'amirauté de Brest, on a quelquefois pris jusqu'à douze cents tonneaux de sardines ; mais d'autres années, on n'en prend pas cent : les sardines y sont grosses, & y arrivent ordinairement dans le même tems qu'à Douarnenez.

Pêche des sardines à Saint-Jacut & à Saint-Cast.

718. ON pêche chaque année au mois d'août, de la vraie sardine à Saint-Jacut & à Saint-Cast ; on prétend à Brest, que les limites de la sardine du côté du nord, sont l'isle de Bas sous Morlaix ; cela est généralement vrai : cependant ce poisson semble avoir étendu ses limites ; car depuis le siege de Belle-isle, au mois de juin 1761, il s'en montre toutes les années une quantité à Lannion, dont une partie remonte la riviere jusqu'à la ville & au-dessus ; il en vient tous les ans depuis cette époque, un nombre suffisant pour en faire manger à tout le monde à dix lieues à la ronde, pendant trois semaines, & à grand marché : cependant M. Guillot me marque qu'on n'en prend point assez pour en approvisionner le pays, ni pour mettre les habitans dans le cas d'y établir des presses. Néanmoins les pêcheurs ont fait faire à Saint-Malo des filets dont ils se servent utilement ; de sorte qu'on estime aujourd'hui que cette pêche occasionne par an un commerce de vingt mille livres ou environ.

ARTICLE V.

Vente de la sardine fraîche en Bretagne.

719. LES sardines fraîches sont un mets très-délicat, d'un goût excellent & fort recherché ; mais elles ne conservent pas long-tems leur bonne qualité ; & à dire vrai, il n'y a que ceux qui sont à portée des ports où on les pêche, qui les mangent excellentes ; on essaie néanmoins d'en transporter de fraîches ; on en porte dans des hottes à de petites distances, & des chasses-marée en forment des paniers, comme nous avons dit qu'on faisoit les harengs, & les portent à dos de cheval dans des villes peu éloignées ; mais quelque diligence qu'ils fassent, elles ont souvent perdu de leur qualité : on a essayé d'en envoyer à Paris, par la poste, en les renfermant dans des boîtes de fer blanc ; mais elles sont souvent arrivées fort mauvaises, & celles qu'on disoit être bonnes, me paraissent très-médiocres & bien différentes de celles que j'avais mangées au bord de la mer. On m'a assuré qu'on pouvoit en conserver de très-bonnes pendant une quinzaine de jours, quand après les avoir fait cuire, on les mettoit dans des boîtes de fer blanc étant recouvertes de toute part avec du beurre fondu.

720. OUTRE les sardines qu'on consomme fraîches le long des côtes où s'en fait la pêche, les Bretons en envoient beaucoup de saupoudrées de plus ou moins de sel, suivant l'éloignement des lieux où on se propose de les transporter ; quelquefois on les prépare à demi-sel, & on les nomme *vertes* ; alors elles sont braillées comme nous avons dit qu'on faisoit les harengs. Les bateaux chasses-marée transportent ces sardines ainsi saupoudrées de sel à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux, & les vendent sous le nom de *sardines de Royan*, parce que les sardines qu'on pêche à Royan ont la réputation d'être excellentes ; ils osent de plus assurer que ces sardines saupoudrées de sel sont meilleures que si elles étaient fraîches & point du tout salées ; mais les connaisseurs ne sont pas la dupe de ce que disent les pêcheurs.

721. J'AI mangé à Rochefort de ces sardines saupoudrées de sel, qu'on vendait comme étant de Royan, elles étaient grosses, & venaient probablement de Bretagne. Je parlerai ailleurs des vraies sardines de Royan ; mais ces prétendues sardines de Royan n'approchaient point du tout de la bonté de celles que j'avais mangées sans sel au sortir de l'eau.

722. JE ne dissimulerai cependant pas que M. Archin, commissaire de la marine à l'Orient, qui est à portée de manger des sardines très-fraîches, m'écrit que sans nier ce que je dis des sardines qui n'ont point été salées, cependant par l'habitude où l'on est à l'Orient, de les manger un peu pénétrées de sel, on trouve celles qui sont entièrement fraîches, mollasses

& fades ; on veut qu'elles aient été deux ou trois heures dans le fel. Ce ne font point les pêcheurs qui les saupoudrent de fel ; mais ceux qui les tirent des bateaux ne perdent point de tems pour leur donner cette préparation ; & M. Archin ajoute qu'après les sardines de Royan , c'est à Hennebon qu'on mange les meilleures : or Hennebon est éloigné du Port-Louis de trois petites lieues ; les poissonnieres qui achètent les sardines au Port-Louis , partent aussi-tôt qu'elles les ont saupoudrées de fel ; & ayant leurs paniers sur la tête , elles se rendent toujours courant à Hennebon , en moins de deux heures ; & au moyen des secouffes que ces sardines éprouvent dans le transport , elles prennent un degré de fel qu'on ne peut attraper lorsqu'on les sale au Port-Louis , sans leur donner cette espece d'agitation. Quoi qu'il en soit , ces sardines ont la réputation d'être beaucoup meilleures que les fraîches ; peut-être , dit M. Archin , que la préférence qu'on leur accorde vient de ce qu'on a contracté l'habitude du goût relevé que leur procure le fel.

723. AU reste , le détail & le transport des sardines fraîches , à des endroits un peu éloignés , se fait précisément comme ce que nous avons dit en parlant du hareng ; mais la vente des sardines fraîches ou salées en vert , n'est pas , à beaucoup près , d'une aussi grande importance que celle des sardines salées , qui fournissent une branche de commerce , soit dans l'intérieur du royaume , soit chez l'étranger ; de sorte que cette saline est intéressante , quoique moins considérable que celle du hareng : elle forme de bons matelots , elle subvient à la subsistance d'un grand nombre de pauvres gens de tous états , soit par la fabrication des futailles , soit par la main d'œuvre qu'exige leur préparation : nous allons le faire appercevoir en parlant des différentes façons de saler ce poisson.

A R T I C L E VI.

De la préparation des sardines en Bretagne.

724. DANS les endroits où l'on pêche beaucoup de sardines , il y a des marchands saleurs qui achètent & préparent les poissons que leur apportent les pêcheurs ; & en outre les propriétaires de chaloupes préparent les sardines que leur livrent leurs pêcheurs ; les uns & les autres établissent au bord de la mer des corps de logis quelquefois assez grands ; souvent ce ne sont que de petits magasins au rez-de-chaussée , qu'ils nomment *presses à sardines* , dans lesquels ils reçoivent les poissons que leur apportent les pêcheurs , & où ils ont ce qui leur est nécessaire pour les préparer ; savoir , des pelles servant à répandre le fel comme pour le hareng ; des bailles ,

des corbeilles , pour transporter les sardines ; des baguettes ou ainettes , pour les enfiler par la tête ; des faux-fonds ; une bonne provision de sel , des barrils , des presses ; il faut aussi qu'ils aient du vin pour faire boire ceux qui apportent le poisson ; celui qui manquerait à cet usage ne verrait guere de pêcheurs arriver chez lui.

725. A mesure qu'ils apportent du poisson , on leur donne un cachet ou un numéro par chaque millier de sardines qu'ils fournissent , pour les payer ensuite au prix courant de chaque presse. Il y a dans ces presses sept à huit femmes & des hommes , qui donnent aux sardines à peu près les mêmes préparations que nous avons dit qu'on donnait aux harengs salés en blanc. Ordinairement on fait avec ces ouvriers & ouvrières , des conventions pour la durée de la pêche , & on les paye lorsqu'elle est faite.

726. INDÉPENDAMMENT des sardines qui se vendent fraîches , on en prépare sur les côtes de Bretagne , de Poitou , d'Aunis , &c. de différentes façons ; savoir , en vert , en malestran , en pile , en saumure dans de petits barrils , en daube , & de fumées ou sauries : nous allons en parler dans autant de paragraphes particuliers.

Préparation des sardines en vert.

727. NOUS avons déjà dit que les sardines se corrompent promptement , & qu'il convenait de les mettre au sel au sortir de l'eau ; ainsi pour peu que les pêcheurs soient éloignés de leur port , ou retenus trop long-tems à la mer pour ne pouvoir livrer promptement leur poisson , ils saupoudrent dessus du sel ; en cet état , ils en vendent comme nous l'avons déjà dit , le long des côtes , à peu près comme celles qui sont fraîches ; ou bien ils les portent aux presses : c'est cette première préparation que les pêcheurs de harengs nomment *brailés* , & que ceux de sardines nomment *salés en vert* ; de sorte qu'ils livrent aux presses les sardines les unes entièrement fraîches , d'autres plus communément salées en vert.

Des sardines salées en grenier.

728. ON fait aussi des sardines en grenier , comme les Normands font la morue à Terre-neuve ; pour cela on en forme des tas , mettant du sel entre chaque lit ; quand elles ont pris sel & rendu leur eau , on défait les tas , & on en fait de nouveaux , saupoudrant un peu de sel entre chaque lit ; enfin on les transporte au lieu de la vente , ou en barrils ou dans des paniers ; mais on fuit peu cette méthode , parce que , outre que ces sardines sont âcres & desséchées , les commis des gabelles leur ôtent tant de sel en

les passant dans des cribles, qu'elles se gâtent. Je vais détailler les préparations qu'on leur donne dans les fabriques, & je commence par celle qu'on appelle en *malestran*.

De la préparation qu'on nomme malestran.

729. M. LE ROY, commissaire de la marine, conjecture que le terme *malestran*, *malaftran* ou *maleftron*, peut venir de Maelftrand, ville de Norwege, (36) où l'on pêche beaucoup de harengs, & d'où l'on a peut-être adopté une façon de les préparer approchant de celle que nous allons décrire.

730. QUAND les pêcheurs veulent donner cette préparation aux sardines, ils les mettent dans des paniers à claire-voie qui peuvent contenir deux cents poissons, & après les avoir plongés plusieurs fois dans l'eau de la mer pour laver les sardines, ils les portent au magasin, où étant rendus, on les met dans des barrils bien foncés en répandant du sel sur chaque lit; quoiqu'on n'y ajoute point d'eau, au bout de deux ou trois jours les sardines sont à flot dans leur saumure, & quinze jours après elles sont assez saumurées pour être mises en presse. J'ai dit expressément qu'il faut que les barriques ou barrils soient bien étanches; j'ai ajouté qu'il est important que les douves n'aient point d'aubier, parce que si la saumure s'écoulait, le poisson se gâterait; au lieu que quand la saumure se conserve, le poisson peut rester très-long-tems dans les barriques sans souffrir aucune altération.

731. QUAND on veut mettre les sardines en presse, on commence par en embrocher un nombre par les ouies & la bouche dans de petites baguettes, comme nous avons dit qu'on faisait les harengs qu'on veut saurir; des femmes prennent ces petites baguettes chargées de sardines trois à la fois; elles les plongent plusieurs fois dans la saumure pour les laver, puis elles les tirent de la broche & les rangent ou les paquent avec soin dans une nouvelle barrique défoncée d'un bout & percée de plusieurs trous au fond d'en-bas, pour que l'huile puisse s'écouler; on place cette barrique sur deux chantiers, sous une presse établie auprès d'un des murs du magasin A, *pl. IX, fig. 2*: ces presses consistent en un levier dont une extrémité entre dans un boulin pratiqué dans le mur à trois pieds & demi ou quatre pieds du terrain; le milieu posé sur un faux-fond qui a sept à huit pouces d'épaisseur, & qui porte sur le poisson qu'on a rangé dans la barrique; à l'autre extrémité du levier, on attache un plateau de balance sur lequel on met plus ou moins de poids suivant qu'on veut presser plus ou moins le poisson; on peut encore augmenter la pression en approchant le plus qu'il est possible les barrils du mur, ou en allongeant

(36) Ou plutôt de Suède, située dans l'isle de Borhus.

la partie du levier où font les poids : de tems en tems on met des cales de bois dans le boulin au-deſſus du levier, pour que ſon extrémité où font les poids ne s'incline pas trop ; on met auſſi quelquefois de petits bouts de membrure entre le faux-fond & le levier, pour ſuppléer à l'affaiſſement du poiſſon. On arrange donc régulièrement le poiſſon dans le barril, pour que la preſſion ne le déforme pas, & on met entre le poiſſon & le faux-fond, une couche de fougere pour que le faux-fond n'écorche pas les ſardines du dernier rang. Enfin, on remplace à différentes fois le vuide que la preſſion a fait dans la barrique, & le remplacement va aſſez ſouvent à un tiers de ce qu'elle contient.

732. Au bas de la barrique font, comme je l'ai dit, pluſieurs trous par leſquels coulent l'huile & la ſaumure que la preſſion fait fortir du poiſſon ; le plancher étant incliné forme entre les chantiers un ruiſſeau ou une eſpece de gouttiere par laquelle l'huile ſe rend dans une futaille ou une citerne où s'aſſeſſe auſſi la ſaumure, ſur laquelle l'huile nage, & où on la ramaffe pour l'entonner dans des barrils. Les ſardines graſſes rendent plus d'huile que les maigres ; mais on eſtime ordinairement que quarante barrils de ſardines en fournifſent un d'huile : il eſt bon que cette huile ſ'écoule peu à peu, c'eſt pourquoi une barrique eſt ordinairement dix à douze jours en preſſe ; néanmoins on pourrait, ſans beaucoup d'inconvéniens, précipiter la preſſion en augmentant les poids ou en alongeant le levier. Le plus ſouvent les pêcheurs qui travaillent pour leur compte, vendent leurs ſardines fraîches ou ſalées en vert, à des fabriquans qui ſe chargent de leur préparation. Quand les femmes qui font ordinairement ce travail, ne ſe font pas louées pour la faiſon, elles ſont payées par barrils, plus ou moins ſuivant les différentes circonſtances. Mais lorſque les pêcheurs préparent eux-mêmes les ſardines qu'ils ont pêchées, ils ſe contentent ordinairement d'une préparation moins recherchée qu'on appelle en *pile* ; nous allons la décrire.

Préparation des ſardines en pile.

733. Les pêcheurs, *pl. IX, fig. 3*, portent les ſardines dans les magafins ſans les laver ; ſitôt qu'elles y ſont rendues, des femmes les ſaupoudrent d'un peu de ſel, enſuite elles les arrangent en pile ; & quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poiſſon d'une pêche ; alors ces piles ont 4 ou 5 pieds de hauteur, & la baſe eſt plus ou moins grande, ſuivant la quantité de poiſſon que la pêche a fourni ; d'autres fois, ſuivant la fantaſie de celles qui les préparent, elles ſont les piles peu épaifſes pour que le ſel les pénètre mieux, & parce que quand les piles ſont très-groſſes les ſardines de deſſous ſont écrasées par le poids de celles qui ſont deſſus. On appuie ordinairement ces piles le long d'un mur ; & en les formant, on met alternativement une couche de ſel

& une de sardines, qu'on arrange de maniere que les têtes d'une couche répondent aux queues de celles de dessous; par cette attention les couches de sardines sont moins sujettes à s'écrouter & plus unies; pour cette raison on peut distribuer le sel plus également: on laisse les piles en cet état jusqu'à ce qu'on juge que le poisson est bien pénétré de sel, ce qu'on reconnaît à la souplesse qu'il acquiert: il faut plus de tems pour les grosses que pour les petites sardines, & suivant la qualité du sel, il faut les laisser plus ou moins de tems en pile.

734. QUAND on juge qu'elles ont pris assez de sel, on les embroche dans des baguettes comme le malestran, & on en charge des civieres dont le fond est couvert d'une natte de paille; elles mettent toutes les têtes en-dehors: les femmes les portent au bord de la mer où elles les lavent; pour cela elles faisaient par les deux bouts trois de ces baguettes, elles les plongent & les agitent dans l'eau; les sardines ainsi lavées doivent être blanches comme de l'argent; on les reporte au magasin sur les civieres; quand elles sont égouttées, on les paque ou arrange dans les barrils, & on les presse comme le malestran: toutes ces opérations sont représentées *pl. IX, fig. 4.*

735. Il faut ordinairement pour faire une barrique de sardines pressées, la charge de quatre civieres, plus ou moins, suivant la grosseur du poisson. Ces barrils sont de bois de hêtre, à peu près de la jauge d'un tierçon de Bordeaux; ils ont peu de bouge, & étant pleins ils pesent ordinairement trois cents à trois cents dix livres.

736. LES sardines bien préparées de l'une ou l'autre façon, se conservent bonnes sept à huit mois; après ce tems, elles déchoient beaucoup & rancissent sur-tout dans les pays chauds. Les pauvres gens brûlent l'huile qu'on en retire; on s'en sert aussi pour les radoubs des chaloupes, & on en vend aux corroyeurs, qui s'en servent comme de l'huile de baleine, pour la préparation de leurs cuirs. Le prix d'une barrique d'huile est depuis trente jusqu'à quarante livres: à la fin de la pêche, quand les sardines sont grosses, il y a des saleurs qui marquent au feu combien il y en a dans chaque barril; en ce cas on les vend au nombre.

737. LES sardines pressées doivent, pour être réputées bonnes, être fermes, blanches & claires, d'une grosseur médiocre; les petites qui sont excellentes à manger fraîches, ne sont pas estimées lorsqu'elles sont pressées; quand elles sont d'une bonne grosseur, il en entre environ six mille dans chaque barril.

Remarques de M. le Roy sur les deux manieres de préparer les sardines décrites dans les paragraphes précédens.

738. LE but principal de ces deux préparations, est de tirer l'huile des sardines

fardines que l'on preſſe, non pas tant pour le profit qu'on trouve à la vendre aux corroyeurs, que pour retirer des *fardines* une ſubſtance qui rancit & gâte le poiſſon ; car on remarque que les *fardines* qu'on ne preſſe pas aſſez, ſe gâtent bien plus tôt que les autres.

739. LA préparation en *maleſtran* qui occaſionne plus de main-d'œuvre, procure deux avantages ; le moins conſidérable eſt qu'on retire plus d'huile, parce qu'il ſ'en perd avec la ſaumure lorsqu'on les met en piles ; au lieu qu'à la préparation en *maleſtran*, l'huile paſſe avec la ſaumure, & elle ſ'en ſépare en ſéjournant dans les citernes où on la recueille avec ſoin ; l'autre avantage, qui eſt plus conſidérable, eſt qu'on emploie moins de ſel, que les *fardines* ſont mieux dégraiffées ; qu'elles ſont plus blanches, & en état de ſe conſerver plus long-tems ſans jaunir, ce qui les rend plus marchandes : les *fardines* que les pêcheurs préparent en piles, jauniffent au bout de trois ou quatre mois, & ſe gâtent aſſez promptement ; la principale cauſe de ce dépériſſement vient de ce que l'économie les engage à ſe ſervir, pour paquer, du même ſel qu'ils ont d'abord répandu ſur leur poiſſon ; & en outre, pour conſerver la groſſeur de leur poiſſon, afin qu'il en tienne moins dans les barrils, ils les preſſent peu, & les laiſſent chargés de l'huile qui les corrompt. Je ne parle pas de ceux qui ont la mauvaiſe foi de mettre au milieu des barrils, des poiſſons mal conditionnés ; ces défauts ne ſe rencontrent pas aux *fardines* que préparent les bons fabricans, qui, pour conſerver leur réputation, appoſent à chaud leur marque ſur les barrils qui ſortent de leur fabrique ; & il ſerait à deſirer que tous ceux qui font des barrils de *fardines*, fuſſent obligés de mettre leur marque, afin qu'on pût obtenir des dédommagemens de ceux qui vendent de mauvaiſe marchandife.

740. AUTREFOIS on préparait toutes les *fardines* en pile ; on prétend que c'eſt à Concarneau qu'on a commencé à les préparer en *maleſtran*, & cette méthode eſt maintenant aſſez généralement adoptée par les fabricans ; néanmoins en apportant pour la préparation en pile toutes les attentions convenables, il ſerait poſſible de faire de bonnes *fardines*, qui, pour les raiſons que nous allons rapporter, pourraient, dans certains cas, mériter la préférence ſur celles préparées en *maleſtran* : pour le faire appercevoir, il faut remarquer qu'il y a des provinces où le peuple eſt dans l'uſage de manger les *fardines* crues, telles qu'on les tire des barrils, comme on fait les anchois en Provence ; ces provinces ſont l'Aunis, la Saintonge, la Guienne, & d'autres pays de vignoble ; ceux-là donnent la préférence aux *fardines* préparées en *maleſtran*.

741. MAIS à Saint-Malo & dans les provinces telles que la Normandie, la Flandre, où le peuple ne boit point de vin, on ne mange les *fardines* que cuites ; & alors on préfère celles qui ont été préparées en pile ; parce que

celles qui ont été préparées en malestran, ne peuvent soutenir le feu, elles se séparent par morceaux; d'où il suit qu'il est avantageux de préparer les sardines, les unes en malestran & les autres en pile. M. le Roy le prouve par une expérience que je vais rapporter.

742. EN 1769, la pêche des sardines ayant été très-abondante à Concarneau, comme on en avait beaucoup préparé en malestran, on risqua d'en envoyer à Saint-Malo, où n'en trouvant point le débit, on fut obligé de les faire passer dans la Méditerranée, & comme celles qui avaient été préparées en pile furent préférées, plusieurs saiseurs qui avaient coutume d'en préparer beaucoup en malestran, ont depuis préparé en pile une partie de leurs sardines, d'autant plus volontiers que celles qui ont été bien préparées de cette façon, peuvent suppléer au malestran, au lieu que le malestran ne peut remplacer les sardines en pile, dans les endroits où on les mange cuites.

De la préparation des sardines en simple saumure qu'on nomme anchoifées.

743. COMME les petites sardines qu'on prend au commencement de la pêche, ne rendraient pas d'huile, & comme elles se réduiraient en pâte sous la presse, à cause de leur grande délicatesse, on les met simplement en saumure dans de petits barrils; pour cela on fait une saumure très-forte, on en met dans les barrils jusqu'au tiers, & on acheve de les remplir avec des sardines très-fraîches, & de la saumure dans laquelle on délaie du brun rouge réduit en poudre très-fine, pour leur donner l'air d'anchois; on laisse les barrils au soleil pendant quinze jours, les remplissant tous les jours avec de nouvelle saumure. On envoie ces sardines à la foire de Beaucaire, où elles se vendent, pour la plupart, comme anchois. Je n'insisterai pas davantage sur cette préparation, parce que je ferai obligé d'y revenir, lorsque je parlerai des anchois: je vais donc parler des sardines qu'on met en daube.

Des sardines en daube.

744. M. CELERON m'écrit du Conquet, qu'on peut conserver pendant un mois des sardines dans le beurre, de sorte qu'elles sont presque aussi bonnes à manger, que si elles étaient fraîches, & voici comment on y réussit. Pour cinquante sardines, on emploie une livre de beurre frais qu'on fait fondre, quatre onces de sel, une once & demie de poivre fin, & un peu de muscade; quand le beurre est fondu, prenant garde qu'il ne roussisse, on le laisse assez refroidir, pour qu'en trempant les sardines dedans, elles en forment couvertes; en cet état on les arrange dans un pot de grès; on fait un

peu réchauffer le beurre qui reſte, qu'on verſe ſur les ſardines, de façon qu'elles en ſoient entièrement couvertes, & on bouche le vaſe le plus exactement qu'on le peut, avec du liege; quand on veut les apprêter, on les tire du beurre. (37)

Des ſardines ſauries.

745. AUTREFOIS on ſauriſſait beaucoup de ſardines, maintenant on les ſale preſque toutes, comme nous l'avons expliqué.

746. LES ſauriſſeries de ſardines, *pl. X, fig. 1*, ſont plus petites, mais à cela près, peu différentes de celles des harengs. On ſale à terre les ſardines en grenier, en les arrangeant de tête & de queue en tas; on répand du ſel entre chaque lit, à peu près comme on fait pour celles qu'on prépare en pile; on les laiſſe ainſi pendant deux ou trois jours au plus; on emploie, autant qu'on le peut, du ſel qui ait deux ou trois ans de ſaunage, parce que les ſalines en ſont moins âcres. Lorſque les poiſſons ont pris ſel, on les enfile dans des baguettes, comme quand on veut les mettre en preſſe; on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce; & quand elles ſont égouttées, on les pend dans la ſauriſſerie; on les y laiſſe s'égoutter pendant vingt-quatre heures; enſuite on allume les feux, qui durent ſept à huit jours quand l'air eſt ſec, & dix à douze, ſi l'air eſt humide.

747. ON fait le feu avec des copeaux de chêne, qu'on prend chez les tonneliers, les menuiſiers, & on le couvre de cendres de joncs, pour qu'il faiſſe de la fumée & point de flamme. Le lieu où l'on fait cette préparation, eſt un cellier au rez-de-chauffée, dont un manteau de cheminée occupe preſque toute la largeur; c'eſt ſous ce manteau qu'on pend les ſardines. On n'en ſaurit guere en France; celles à qui on donne cette préparation, ſont les groſſes qu'on prend à la fin de la ſaiſon; cependant les matelots en ſauriſſent ou boucanent pour leur proviſion pendant l'hiver.

748. APRÈS avoir expoſé la pêche des ſardines qu'on fait en Bretagne, & les préparations qu'on leur donne, je vais dire quelque choſe du commerce qu'on en fait.

(37) Voici une autre manière de conſerver les ſardines, & qui ſe pratique en quelques endroits de la Bretagne, de même que dans le pays d'Annis. Après qu'elles ont pris un peu de ſel, on les fait frire dans la poêle, ou rôtir ſur le gril, puis on les met

dans de petits barrils faits exprès avec du vinaigre, du poivre, du laurier & du giroſſe, qui forment une eſpece de ſauce. C'eſt ce qu'on nomme *confire des ſardines*. On en apporte beaucoup à Paris qui ont été ainſi préparées.

A R T I C L E V I I.

Du commerce que les Bretons font de leurs sardines.

749. LA pêche des sardines est, comme nous l'avons dit, beaucoup plus abondante certaines années que d'autres; néanmoins elle fournit un objet intéressant de commerce, quoique moins considérable que celui du hareng. Les Bretons font ceux de tous les ports du Ponant, qui en font le commerce le plus considérable; aussi les marchands de Belle-isle n'en ont, pour ainsi dire, pas d'autre; on estime que le produit de cette pêche peut aller à trente-cinq ou quarante mille barrils, qui peuvent contenir chacun cinq à six mille sardines, quand elles sont petites, & la moitié moins quand elles sont grosses: les barrils d'Audierne contiennent un cinquième de plus que ceux de Camaret; ceux de Belle-isle, de Concarneau, de Groays, du Croisic, sont encore un peu plus grands: tout ceci est un à-peu-près, mais qui s'éloigne peu de la vérité; & pour faire appercevoir que cette pêche fait un objet digne d'attention pour les lieux où on la pratique, & qu'elle contribue à la subsistance d'une bonne partie du peuple, il suffit d'observer que dans le quartier de Camaret & dans celui du Port-Louis, on arme toutes les années 500 bateaux pour la pêche des sardines.

750. LES chasses - marée en transportent de fraîches, à dos de cheval, dans les terres, à des distances assez considérables des endroits où on les a pêchées; les bateaux qu'on nomme *chasses - marée*, dont nous avons parlé, en distribuent beaucoup plus le long des côtes, de salées à demi-sel ou en vert; mais cette vente, quoique considérable, n'égale pas celle des salines qu'on met en barrils; car il y a plusieurs départemens où l'on en sale plus des trois quarts: il est vrai que la vente des sardines salées n'est pas toujours également avantageuse; elle l'est sur-tout quand la pêche des harengs, des morues & des saumons, a été peu abondante.

751. PRESQUE toutes les sardines qu'on prépare en maistran, s'envoient depuis Nantes jusqu'à Bayonne, à la Rochelle, à Bordeaux, &c. d'où elles se distribuent en Guienne, en Gascogne, en Languedoc & dans le Lyonnais; les Malouins en chargent beaucoup pour Bilbao, la côte d'Espagne & toute la Méditerranée, où la vente en est avantageuse, quand la pêche de ce poisson n'a pas réussi dans ces provinces; & suivant différentes circonstances, ils en transportent aux isles Canaries, à Madere, le long des côtes de Galice, à Gènes, à Livourne & dans plusieurs ports du Levant, d'où l'on rapporte en échange des huiles, du savon, des raisins secs, de la soude, différents vins de liqueurs, & autres denrées de bonne consommation. On n'en

transporte point ou peu dans les provinces qui sont au nord de la Loire, où l'on fait un grand usage du hareng & du maquereau.

752. LE bénéfice que les marchands peuvent tirer de ces salines, est très-incertain, parce que les bancs de sardines donnent tantôt sur une côte, & d'autres fois sur une autre; en outre le profit dépend de la rareté des autres salines, harengs, morues, saumons, maquereaux, &c. ce qui fait que, certaines années, les sardines se vendent quatre fois plus que d'autres. Nous parlerons dans la suite, des salaisons qui se font sur les côtes de la Méditerranée. Quelques particuliers ont tenté d'envoyer des barrils de sardines dans nos colonies, une partie se sont gâtées, & le reste a été d'un médiocre débit. Je vais dire quelque chose des pêches qui se font dans différens ports de l'Océan; mais pour éviter les répétitions, je ferai le plus concis qu'il me sera possible.

A R T I C L E V I I I.

Pêche des sardines sur les côtes d'Angleterre.

753. LES sardines se montrent en assez grande quantité sur les côtes occidentales de Devon & de Cornouailles, auxquelles elles apportent beaucoup de profit. La pêche dure depuis le commencement d'août jusqu'au mois de novembre; on prétend qu'elles sont attirées dans les baies par un petit poisson qu'on nomme *britt* en anglais, & qu'elles poursuivent pour s'en nourrir. Quoi qu'il en soit, elles arrivent avec la marée, & elles nagent si près de la surface de l'eau, qu'elles y forment un bouillon qu'on aperçoit d'assez loin; on les pêche de deux façons différentes.

754. LES uns, quand ils aperçoivent un banc considérable de sardines qui se dirigent pour entrer dans une baie, vont à leur rencontre avec un grand manet, en refoulant le courant de la marée; il s'échappe sans doute beaucoup de sardines autour du filet; mais celles qui donnent dedans, se maillent & sont prises. On reproche à cette façon de pêcher, qui est en usage en beaucoup d'endroits, d'effaroucher beaucoup de poissons qui ne se maillent pas; & que ceux qui sont pris, sont souvent blessés.

755. L'AUTRE façon de pêcher est avec une saine qui a quelquefois cinq à six cents brasses de longueur; elle est dirigée par trois ou quatre petites barques, dans chacune desquelles il y a six hommes qui se reglent, pour tendre leur filet, sur les signaux que leur donnent des hommes qui restent à terre sur un lieu élevé, & qui aperçoivent aux ondulations de la mer, les bancs de poisson; & pour se faire entendre, ils conviennent de signaux qui indiquent à ceux qui sont dans les bateaux de quel côté ils doivent se

porter ; ils font une enceinte pour envelopper le plus qu'ils peuvent de poisson ; puis ils rapprochent les bouts du filet pour le tirer à terre , lorsque le rivage le permet ; sinon ils plient le filet dans sa hauteur , & le tirent dans des bateaux avec le poisson , & pendant que quelques barques sont occupées à tendre le filet , d'autres se portent de côté & d'autre , & battent l'eau avec leurs avirons pour engager le poisson à se porter dans l'enceinte que forme la saine , *pl. X, fig. 2*. Quand on a pris beaucoup de sardines , on les paque , comme nous l'avons expliqué ; & on en trouve un débit avantageux en Espagne , en Italie & au Levant.

A R T I C L E IX.

Pêche des sardines dans l'amirauté de Marennes en Saintonge.

756. QUELQUEFOIS les bancs de sardines donnent abondamment à la côte de Saintonge ; alors les pêcheurs sortent avec leurs chaloupes qui ont vingt-six pieds de longueur totale , six pieds quatre pouces de largeur ; la maîtresse varangue est ronde & sans acculement ; le creux est de trois pieds quatre pouces ; elles portent deux petits mâts , le grand est au milieu , & celui qu'on nomme *de misaine* , est à deux pieds de l'étrave.

757. LEURS filets ne sont ni des manets , ni des tramaux , mais des saines de quarante brasses de longueur , faites d'assez gros fils ; les mailles au milieu , dans une étendue de neuf brasses , n'ont que trois lignes d'ouverture en quarré , aux extrémités elles en ont six , à peu près , comme les filets qu'on emploie à Terre-neuve pour prendre les capelans , & dont nous avons parlé seconde partie , première section. La tête du filet est garnie de flottes de liege , le pied est bordé d'une grosse corde qui sert de lest. Les pêcheurs enveloppent , autant qu'ils le peuvent , les bouillons ou bancs de sardines avec leur saine , & tirent les filets à terre , *pl. X, fig. 2* , ainsi ils n'emploient point de résure , & le poisson ne se maille point.

758. LA saison de cette pêche est souvent depuis le mois de juin jusqu'à la fin d'août ; mais elle est incertaine , de sorte que quelquefois les sardines paraissent en juin , & d'autres fois en août ; malheureusement les bancs ne paraissent pas fréquemment dans ces parages , & communément les sardines ne se portent pas abondamment vers la Gironde , ce qui est fâcheux ; car on estime beaucoup les sardines de Royan , petite ville de Saintonge à l'embouchure de cette rivière ; elles sont petites & si délicates qu'on ne peut pas en faire des sardines pressées ; néanmoins leur chair est ferme , d'un goût excellent ; elles sont très-bonnes à manger fraîches , & je crois qu'elles seraient très-propres à être préparées en anchois : mais comme elles sont excellentes

fraîches, preſque toutes ſe conforment ſans être ſalées. Dans les endroits où la côte met la mer à l'abri du vent, les ſardines qui aiment l'eau tranquille ſ'y rallèmbent; c'eſt là qu'il convient d'aller les chercher.

759. QUAND les pêcheurs tendent leur ſaine, un ou deux hommes qui reſtent à terre ſur le rivage, tiennent un halin qui répond au canon ajuſté au bout du filet, comme on le voit première partie, ſeconde ſection; ceux qui ſont dans la barge, mettent le filet à l'eau, & forment avec les rames une enceinte, & tantôt ils viennent joindre les pêcheurs qui ſont reſtés ſur le rivage, pour le tirer à terre, ou bien joignant la corde du pied du filet avec celle des lieges, ils le plient en deux & le tirent à bord du bateau. Au reſte, cette pêche ſe fait de jour, pour que les pêcheurs qui ſont dans la chaloupe, puiſſent manœuvrer de concert avec ceux qui ſont à terre ſur le rivage. Ceux de l'isle d'Oleron, ſur la côte d'Aunis, ne ſe ſervent ni de manets, ni de réſure, mais de ſaines de trente à trente-cinq braſſes de longueur, & ſix hommes d'équipage; leur pêche dure depuis avril juſqu'en octobre.

A R T I C L E X.

Pêche dans l'amirauté d'Olone en bas-Poitou.

760. LES ſardines paraiſſent dans ces parages fort petites dès la mi-mai; on prétend qu'elles ſilent vers les côtes de Bretagne, où elles arrivent en octobre, & l'on y en voit encore en décembre; alors elles ſont fort groſſes.

761. QUOIQUE les ſardines ſoient plus petites au commencement de la pêche qu'à la fin, elles ne deviennent jamais auſſi groſſes ſur les côtes de Poitou que ſur celles de Bretagne; on aſſure que ſur cette dernière côte, elles acquièrent en deux mois la grandeur où elles peuvent parvenir. J'en ai mangé à Rochefort de groſſes, que je croyais venir des Sables d'Olone; mais on m'a aſſuré qu'on les avait apportées de Bretagne, & quelquefois on prend pour de groſſes ſardines différentes eſpeces de poiſſons ou de petites aloſes.

762. ON pêche encore des ſardines ſur la côte qui s'étend depuis les Sables d'Olone juſqu'à Breſt, & on prétend qu'elles paſſent ſucceſſivement par les endroits que je vais nommer: Olone, Belle-isle, le Port-Louis, Quiberon, Concarneau, Douarnenez, Camaret & Breſt. Celles de Belle-isle, du Port-Louis, de Quiberon, ſont délicates & fort eſtimées pour manger fraîches; mais on fait plus de cas pour la preſſe de celles de Concarneau & de Douarnenez, où elles ne paraiſſent qu'à la fin de ſeptembre, & y ſéjourne

jusqu'à Noël : c'est en ces endroits que les Malouins vont en faire des chargemens pour les distribuer dans le Levant.

763. ON n'apperçoit point de différence dans la forme des sardines des Sables & de celles de Royan ; mais celles-ci ont la chair plus ferme , ce qui peut dépendre de la nature des eaux. Il semble qu'au commencement de la saison ces sardines seraient bonnes étant préparées comme les anchois.

764. LES chaloupes des Olonais ont ordinairement vingt-six pieds de longueur totale ; elles portent deux mâts , deux voiles & sept à huit hommes d'équipage , y compris le maître & quelques mouffes.

765. LES pêcheurs bien équipés ont cinq sortes de manets , dont les mailles sont de différentes grandeurs depuis cinq lignes jusqu'à huit , pour se servir des uns ou des autres dans les différentes saisons ; chaque pièce a vingt brasses de longueur quand elle est montée sur la ralingue , & vingt-quatre avant d'être montée ; leur chute est de quinze à seize pieds ; ces filets sont flottés à la tête & lestés au pied tantôt avec des bagues de plomb , d'autres fois avec des pierres percées ou des boules de terre cuites , de sorte toutefois que les flottés soient à fleur d'eau ; ils s'écartent de la côte d'une , deux ou trois lieues , & néanmoins rentrent tous les soirs dans le port ; ils dérivent , comme nous l'avons dit , & le maître , placé à l'arrière , jette la résure avec une cuiller , le plus loin qu'il peut , pendant que les matelots soutiennent la marée avec deux , quatre ou six avirons , suivant la force du vent ou de la dérive ; ils relevent le filet toutes les deux heures , ou plus tôt quand ils voient qu'il y a beaucoup de sardines de maillées. Tous les vents ne sont pas également favorables à cette pêche : les vents d'ouest amènent les poissons à la côte , pendant que les vents d'est les en éloignent.

766. JE ne sache pas que les Olonais fassent de grandes salaisons ; ils vendent leur poisson à des chasses-marée qui le transportent frais ou à demi-salé aux lieux où ils savent en avoir le débit. Quand ce sont des bourgeois qui fournissent les filets , la résure & les vivres , ils ont les deux tiers du poisson ; le reste se partage entre les matelots : lorsque le bateau appartient au maître , il fait ses conventions avec ses compagnons.

Discussions particulieres sur les sardines dites de Royan , en Saintonge.

767. PUISQUE nous traitons des pêches qui se font sur les côtes de Saintonge , il convient de parler des fameuses sardines qu'on nomme *de Royan* , le peu que j'en ai dit dans l'article de l'amirauté de Marennes en Saintonge , & des Sables d'Olonne en bas-Poitou , ne me paraissant pas suffisant , & il est principalement question de décider si ces sardines , sont ,
comme

comme plusieurs le pensent, d'une espece particuliere.

768. AYANT mangé sur les côtes de Saintonge & d'Aunis, des sardines, les unes grosses, & les autres petites, qu'on nommait de *Royan*, j'avais peine à me persuader que ce nom convint également aux unes & aux autres; je m'adressai donc sur cette côte, à ceux qui, étant à portée de ces parages, me paraissaient en état d'éclaircir mes doutes; mais bien loin de les dissiper, la diversité des sentimens augmenta mon embarras; cependant une réponse que M. de la Courtaudiere, commissaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, a bien voulu me faire, fait appercevoir assez clairement d'où proviennent ces différens sentimens.

769. IL me marque d'abord que toutes les sardines qu'on porte à Bordeaux se vendent pour être de *Royan*, quoique presqu'aucune n'en vienne; les plus fraîches y sont apportées de la tête de Buch, & les autres qui sont plus ou moins saupoudrées de sel, viennent des Sables d'Olonne, quelquefois même de Belle-isle.

770. LES gens qui se piquent d'avoir le goût fin, assurent qu'ils distinguent parfaitement les vrais *Royan* des sardines qui ont été pêchées dans d'autres parages; mais M. de la Courtaudiere dit qu'il a vu de ces prétendus connaisseurs, manger auprès de Saint-Jean-de-Luz, pour de vrais & excellens *Royan*, des sardines qui venaient d'être pêchées auprès de Fontarabie: il croit en pouvoir conclure que les meilleurs gourmets en fait de sardines, regardent comme étant de *Royan* toutes celles qui sont grasses & très-fraîches; & qu'ils refusent cette dénomination à celles qui sont ou maigres ou moins fraîches & un peu saupoudrées de sel; ainsi quand ils décident que ce sont de vrais *Royan*, c'est comme s'ils disaient que les sardines qu'on leur sert sont très-fraîches, très-grasses & d'un goût excellent.

771. MAIS d'où est venue cette dénomination de *Royan* aux excellentes sardines, puisqu'on n'en prend presque point ou au moins très-peu à *Royan*? Ceux qui se sont occupés de cette recherche, prétendent qu'anciennement on y faisait une pêche assez abondante de sardines; que les habitans en transportaient à Bordeaux & ailleurs en grande diligence, prenant toutes les précautions possibles pour les livrer très-fraîches; ce qui a établi la réputation des sardines de *Royan*. Les bancs de sardines ayant changé de route, & ce poisson étant devenu très-rare à *Royan*, ce nom a été donné aux sardines de la tête de Buch, & des autres parages qui sont assez près de Bordeaux pour y être livrées très-fraîches: les pêcheurs des Sables & même ceux de Belle-isle, ont adopté ce nom, qu'ils ont jugé favorable à la vente de leur poisson.

772. JE n'ignore pas qu'il y a des poissons assez semblables aux sardines par leur forme extérieure, qu'il ne faut pas confondre avec cet excellent

poisson ; mais je suis disposé à croire avec M. de la Courtaudiere , qu'il n'y a qu'une espee de sardines , les unes petites , les autres d'une taille moyenne , d'autres grandes comme de moyens harengs ; les unes dont la chair est maigre & seche , d'autres qui sont grasses & délicates. Ordinairement , par exemple , les sardines qu'on pêche au commencement de la saison , comme vers la pentecôte , n'ont que deux à trois pouces de longueur ; entre celles-là il y en a de seches , & d'autres sont grasses , délicates & très-bonnes à manger fraîches , ou à salez en anchois ; mais elles ne peuvent soutenir la presse : ces poissons sont plus grands quand on les pêche en juin jusqu'en août ; alors ils sont très-bons à manger frais , & ils peuvent supporter la presse : mais les sardines qu'on prend depuis le mois de septembre jusqu'en décembre , sont plus grandes & meilleures pour être pressées : ces différences paraissent dépendre de l'âge des sardines & de la nature des eaux où elles ont séjourné. Au reste , je conviens que ces observations qui , en général , sont vraies , souffrent beaucoup d'exceptions , tant à l'égard de la grandeur des sardines , que pour leur qualité ; car , ainsi que nous l'avons remarqué à l'égard des harengs , il se présente quelques bancs de sardines fort grosses , lorsque la plupart sont petites ; & réciproquement on en prend de très-petites dans la saison où elles sont communément grosses : pour ce qui est du goût & de la délicatesse , il est probable que la nature des eaux & des aliments qu'elles rencontrent y influent beaucoup. Je vais maintenant parler de la pêche des sardines à Saint-Jean-de-Luz , ce qui me conduira à rapporter celles qui se font sur les côtes d'Espagne , & ensuite celles de Provence & de Languedoc.

A R T I C L E X I.

De la pêche des sardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz en Gascogne , pays de Labour.

773. LA pêche qu'on fait à Saint-Jean-de-Luz , confirme bien ce que j'ai dit plusieurs fois , savoir , que les harengs , les sardines , & les autres poissons de passage , abandonnent quelquefois , pendant plusieurs années , une côte où ils se portaient en abondance , & qu'ensuite ils y reviennent. M. le président de Borda m'écrivit de Dax , qu'on faisait autrefois une abondante pêche de sardines à l'ancienne embouchure de l'Adour dans l'Océan , mais que cette branche de commerce est perdue ; que cependant on en trouve de tems en tems autour des isles sablonneuses , & qu'il y a quelques années , qu'un banc vint vis-à-vis du cap Breton.

774. ON n'a rien de certain sur la cause de ces variations ; ce qui paraît

de plus vraisemblable, c'est que différens poiſſons voraces, des marſouins, des thons, des merluſ, de gros maquereaux, attirés par les ſardines, ſe portaient abondamment dans ces parages & y faisaient une grande destruction de ſardines; ce qui leur a fait abandonner cette côte, où depuis que les ſardines n'y donnent plus, on ne voit que peu de ces poiſſons voraces.

775. QUELQUES-UNS imaginent que les travaux qu'on a faits pour bâtir des digues & établir un port, ont effarouché ces poiſſons; d'autres enfin attribuent ces variétés aux vents d'ouest, qui, régnant depuis plusieurs années, les ont déterminés à aller chercher ailleurs un aſyle plus tranquille: mais tout cela ſe réduit à des conjectures qui néanmoins ne ſont pas dénuées de vraisemblance; le fait eſt qu'il y a vingt ou vingt-cinq ans on pêchait aſſez de ſardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz, pour en faire des ſalaifons, il y a environ quinze ans que ces poiſſons ſ'y montraient encore aſſez abondamment; mais depuis cette dernière époque, la pêche n'a jamais été aſſez abondante pour en préparer, & ſouvent elle a été ſi ſtérile, qu'on n'en mangeait de fraîches que celles qui étaient apportées de Fontarabie; la pêche des Baſques n'en produifait preſque point. Mais M. de la Courtaudière, commiſſaire de la marine, à Saint-Jean-de-Luz, qui ſe fait un plaisir de m'aider de ſes lumières, m'écrit, qu'il y a bien des années qu'on n'a vu prendre ſur les côtes de ſon département, autant de ſardines que cette année: depuis la fête de la pentecôte, dit-il, il n'y a preſque pas eu de jour qu'il n'en ſoit venu trois, quatre, & ſix chaloupes dans notre port, ſans compter celles qui ſont arrivées par terre de Fontarabie; ces ſardines étaient bonnes & aſſez exactement d'une même groſſeur, ayant à peu près ſept pouces de longueur, excepté que vers le 27 juillet, pendant deux ou trois jours, il en eſt venu de mêlées, les unes plus grandes que les autres, qui avaient tout au plus ſix pouces du bout du muleau à l'extrémité de l'aïleron de la queue, & auſſi les unes graſſes & délicates, d'autres fort ſèches; dans celles-là quelques-unes, en très-petite quantité, avaient de la rave dans le corps.

776. LORSQUE la pêche donnait à cette côte, la ſaiſon dans laquelle on prenait le plus de ſardines, était depuis le 11 novembre juſqu'à la fin de mai de l'année ſuivante; elles ſe tenaient à une ou deux lieues au large: ſuivant une ancienne tradition, on ſe ſervait autrefois de réſure pour attirer les ſardines, mais maintenant on n'en fait point uſage.

Des filets dont ſe ſervent les Baſques pour la pêche des ſardines.

777. JE ſavais bien qu'en quelques endroits on ſe ſervait pour cette pêche d'eſpeces de ſaines qui ſe fermaient comme une bourle; mais je n'a-

vais pu m'en former une idée juste : voici ce que m'en écrit M. de la Courtaudière. Le filet dont se servent les Basques pour cette pêche, est fait de fil de lin ; & a trente brasses de longueur sur quatre & demie de chute ; les mailles ont trois à quatre lignes d'ouverture ; pour le faire caler, le bas est bordé par une ralingue faite de fil de chanvre qui a six lignes de circonférence ; on assujettit à cette ligne des morceaux de plomb de six à sept onces, qu'on met à deux pieds & demi les uns des autres ; on y amarre aussi de quatre pieds en quatre pieds, des anneaux de corne semblables à ceux qu'on met aux rideaux des lits ; on passe dans ces anneaux une autre ligne qui s'étend dans toute l'étendue du filet, elle sert à le fermer comme un sac lorsqu'il est rempli de sardines, ainsi qu'on l'expliquera dans la suite ; ce filet est plutôt une saine qu'un manet, il sert à prendre les anchois comme les sardines, la tête du filet est garnie dans toute sa longueur de flottes de liege placées à trois pouces les unes des autres.

Maniere de mettre le filet à la mer & de le relever.

778. Dès que la chaloupe, qui doit être équipée de douze bons rameurs, aperçoit des oiseaux qui fourrent leur bec dans l'eau, d'autres qui y plongent fort avant, ou des marfouins qui se montrent de tems en tems à la surface, les pêcheurs sont assurés qu'il y a à cet endroit un banc de sardines, ce qu'ils découvrent de fort loin ; alors ils rament de toutes leurs forces pour s'en approcher, & quand ils sont assurés de la position précise du banc de poisson, ils mettent leur filet à l'eau du côté de bas bord ; à mesure que les uns mettent le filet à l'eau, les rameurs font de leur mieux pour envelopper le banc de sardines ; & quand le filet est entièrement à l'eau, les pêcheurs conservent à bord une manœuvre qui a environ quinze lignes de circonférence & trente brasses de longueur ; elle est amarrée à un bout du filet, un matelot qui est à la proue, la tient ; à l'autre extrémité du filet, il y a une pareille manœuvre retenue dans le bateau par un matelot qui est à la poupe ; les sardines épouvantées par les marfouins qui se trouvent presque toujours aux environs, donnent dans le filet en grande quantité ; alors les matelots de poupe & de proue qui tiennent les manœuvres qui répondent aux deux bouts du filet, se halent dessus pour s'en approcher ; dès que les deux bouts du filet sont rendus l'un à poupe & l'autre à proue, on hale sur la manœuvre passée dans les anneaux de corne, pour ramener le bas du filet où sont les plombs près de la superficie de l'eau, en formant comme un sac dans lequel les sardines se trouvent renfermées ; & on les prend avec un manet que les Basques nomment *salabaradou*, pour les mettre à bord.

779. Il arrive souvent que la première chaloupe a manqué son coup ; alors

une autre prend sa place & réussit quand les marfouins continuent à poursuivre les sardines, sans quoi on ne prend rien; dans ce cas, étant guidés par les marfouins & les oiseaux, les pêcheurs vont faire à un autre endroit la manœuvre que nous venons de décrire.

780. LES pêcheurs prétendent que les thons ne chassent point les sardines au fond de l'eau, mais seulement quand ils sont près de la surface; & que les marfouins, au contraire, ne les poursuivent guere qu'au fond de l'eau; ce qui fait que les sardines, pour les éviter, se portent près de la surface où les pêcheurs les chassent comme nous venons de l'expliquer: il reste à savoir quelle confiance on doit avoir à ce que disent les pêcheurs, relativement à la manœuvre de ces poissons voraces.

Du retour des chaloupes à terre.

781. DÈS que les pêcheurs ont mis les sardines dans leurs chaloupes, que le coup de filet ait été heureux ou non, ils reviennent au port à force de voiles & de rames pour vendre leur poisson. Ce sont les femmes qui les achètent, ce qui forme un spectacle curieux, mais bruyant; car pour se rendre les premières à bord des chaloupes qui arrivent, elles se jettent dans l'eau, en ayant jusques sous les aisselles; dès que le poisson est vendu & déchargé, les chaloupes retournent à la mer pour recommencer leur pêche.

782. LES pêcheurs Basques & ceux de Fontarabie, prétendent que les sardines s'approchent de terre dans le mois de mai pour jeter leurs œufs ou raves sur des rochers garnis de plantes marines, soit que les rochers se trouvent un peu au large ou près de terre; & ils assurent avoir trouvé des œufs de différentes especes de poissons, sur des plantes qu'ils avaient détachées des rochers avec leurs grappins; ces plantes marines sont nommées par les Basques *espata betharra*, ce qui signifie en français *herbe à l'épée*: ces plantes s'élevent à deux pieds de hauteur, & sont faites comme des rubans; nos pêcheurs les nomment *baudriers*. Ils ignorent quand les petites sardines quittent le lieu de leur naissance; mais c'est dans le mois de juin qu'on pêche les sardines dans les baies ou anses.

De la pêche des Basques à Fontarabie.

783. DEPUIS le mois de mai, & pendant tout l'été, les sardines entrent dans les baies & anses, où les pêcheurs en prennent avec des saines; quelques-uns qui se portent au large, pratiquent leur pêche comme nous avons dit que le font les Basques, mais d'autres se servent de manets, ainsi que nous allons l'expliquer: ils ont, comme les pêcheurs Bretons, des filets dont les

mailles font plus ou moins grandes, pour les proportionner à la grosseur des poissons qu'on rencontre; car ordinairement les sardines qu'on pêche vers la fête de la pentecôte, font petites; mais la plupart de celles qu'on prend après la Saint-Jean & en juillet, ont sept pouces & quelquefois un peu plus de longueur; leurs équipages font aussi plus nombreux que ceux des Bretons: on apperçoit où font les bancs de sardines, aux oiseaux qui leur font la chaise, & à la couleur de l'eau, qui étant agitée, est différente qu'ailleurs; la position des bancs de sardines étant connue, toutes les chaloupes qui ont chacune leur filet, s'en approchent doucement, & étant à environ quarante brasses les unes des autres, ils mettent à l'eau leurs manets qui ont à peu près trente brasses de longueur sur quatre de chute; pendant que le maître jette le filet à l'eau, l'équipage nage mollement pour qu'il s'étende mieux; & quand il a mis à la mer la moitié de la longueur du filet, le maître qui est debout à la poupe, jette de la rave ou résure des deux côtés du filet: alors les sardines qui font fort avides de cet appât, nageant pour l'attraper, donnent dans le filet & se maillent; pendant ce tems-là il y a toujours deux hommes qui nagent faiblement pour soutenir la dérive & entretenir le filet tendu; dès que le maître s'apperçoit que cette moitié de filet est bien garnie de poissons, il met doucement à l'eau la moitié qui est restée dans le bateau, il l'attache au bateau, & il recommence à jeter de la résure pour y attirer les sardines; & quand il s'apperçoit que toute la tissure est garnie de sardines, il la relève, & tout de suite en met une autre à la mer, manœuvrant comme pour la première tissure: à mesure que le maître tire le filet, des matelots le secouent pour démailler les sardines qui y sont prises. Les pêcheurs de Fontarabie & ceux de la côte de Biscaye, font encore la pêche des sardines au large jusqu'à la fin de mai, comme nous avons dit que le faisaient les Basques & avec de pareils filets; alors ils ne se servent point de rave ou de résure.

A R T I C L E X I I

Différens mémoires sur la pêche des sardines aux côtes d'Espagne.

784. JE vais commencer par rapporter ce qu'un patron de Pinasse, âgé de soixante ans, & qui navigue continuellement sur les côtes d'Espagne, a dit à M. de la Courtaudière.

785. ON pêche à *Guettaria*, qui est à neuf lieues de Saint-Jean-de-Luz, dans le mois de juin, des sardines de six à sept pouces de longueur; à *Ondarroa*, sur la même côte, à dix ou douze lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en pêche de pareilles & même de plus grosses; & des pêcheurs ont assuré avoir quelquefois pris dans cette baie d'un seul coup de saine, jusqu'à cinquante.

milliers de fardines, entre lesquelles il s'en trouvait de neuf pouces de longueur qui étaient presque grosses comme des harengs : il reste à savoir si ces gros poissons sont de vraies fardines ou des poissons qui leur ressemblent, & dont nous parlerons dans la suite. De *Ondarroa* à *Vermeo* qui en est éloigné de six lieues, & à seize de Saint-Jean-de-Luz, on ne prend point de fardines. A *Algota*, même côte, & éloigné de vingt-deux lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en pêche de petites. A *Castro*, même côte, éloigné de vingt-cinq lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en prend d'un peu plus grosses. J'aurais désiré savoir dans quelle façon on prend ces fardines de grosseurs si différentes.

786. CE même patron a dit à M. de la Courtaudière, que le 4 juillet étant à une journée du port de Saint-Jean-de-Luz, il avait vu la mer jonchée de fardines dans une étendue de plus de quinze lieues, qu'elles passaient du nord-nord-ouest au sud-sud-ouest, & que depuis nombre d'années qu'il est presque toujours à la mer, il n'en avait pas vu un banc aussi considérable.

787. ON m'écrit de Cadix, qu'on ne fait point de pêche de fardines ni d'anchois dans la baie; mais qu'on en prend sur la côte de l'est, depuis Conil jusqu'à Tariffa, & du côté de l'ouest, depuis Rota jusqu'au cap de Saint-Maril. De plus, que la pêche commence à la fin de septembre, & finit à la fin de mars : c'est dans les mois de décembre & de janvier qu'elles donnent le plus abondamment, & qu'elles sont de meilleure qualité.

788. NOUS avons représenté, *fig. 3*, une barque dont les pêcheurs Espagnols font assez souvent usage; ils se servent aussi de deux espèces de barques semblables à celles de Provence; leur port est de huit tonneaux; leur équipage est quelquefois de vingt hommes, & elles vont presque toujours à la rame. On pêche de jour & de nuit; mais la pêche de nuit est la plus avantageuse : le filet est assez semblable au fardinaye des Provençaux; on le nomme en espagnol *chin-choures*. On ne pêche point au feu, & on prend peu d'anchois. On met le filet à la mer à une demi-lieue de terre sur huit brasses d'eau : on ne boucane point de fardines; mais on en fait des salaisons, savoir du côté de l'ouest, à Ayamonté, & du côté de l'est, à Conil & à Tariffa, avec du sel qui se trouve à portée. La consommation s'en fait principalement en Catalogne & à Valence.

789. ON prend beaucoup de fardines depuis Faro jusqu'au détroit; mais la pêche la plus considérable se fait aux côtes de Galice; c'est pourquoi je me propose d'en parler expressément. On en fait aussi d'assez abondantes sur les côtes d'Andalousie, où l'on en sale en barrils.

790. QUELQUES Français & les Espagnols des Canaries, font la pêche des fardines & des fardes rouges, le printems & l'été, au cap Blanc, à la côte d'Afrique : les Maures de cette côte insultent souvent les pêcheurs; néanmoins il y en a toujours qui y font cette pêche. Les Français la font avec

des tartanes, & les Canariens avec leurs bateaux; les Espagnols de ces parages préparent mal leurs poissons; ils les vident, puis les mettent dans le sel, ou les étendent sur le sable pour les faire sécher: ces poissons, peu estimés, se vendent aux pauvres gens des Canaries; on n'en transporte point en Espagne: les matelots font à la part.

De la pêche des sardines sur les côtes de Galice.

791. LA pêche des sardines est fort abondante sur cette côte, & le poisson y est d'une belle grosseur; on prétend qu'il a moins de goût que celui qu'on pêche dans la Méditerranée. On commence cette pêche au mois de juin, & elle dure jusqu'en décembre: le plus fort des salaisons est dans les mois de septembre & d'octobre; la plupart les font avec du sel de Portugal qui est âcre & corrosif; & comme ils ne font leurs poissons que superficiellement, ils ne se conservent pas long-tems. Leurs bateaux ont ordinairement trente pieds de long sur seize de large, ils sont montés de six hommes; il y en a quelques-uns de grands, qui ont cinquante à soixante pieds de long, & qui sont montés par dix-huit à vingt hommes.

792. ILS ont un grand filet dont ils se servent, se réunissant trois bateaux montés de vingt hommes chacun; ce filet, du genre des ganguis, a un grand sac de cent cinquante pieds de circonférence, & de neuf à dix brasses de longueur; quand ce filet est à peu près rempli de poisson, ils le conduisent à la remorque, à un endroit où il n'y ait que cinq à six brasses d'eau, à soixante ou soixante-dix toises du rivage. Il faut ordinairement douze chaloupes pour rendre ce poisson à terre, quoique chacune porte cent cinquante milliers de sardines; ils s'établissent pour faire cette pêche à des endroits où il y ait dix-huit à dix-neuf brasses d'eau. Leurs filets sont tannés; souvent ils pêchent la nuit, & ne se servent ni de résure, ni de feu: il se trouve des anchois mâles avec les sardines; mais on n'en fait point. On fait de ces sardines, & on en fume peu; néanmoins celles qu'on fume à Muros, sont recherchées à Madrid, où l'on en transporte beaucoup.

793. COMME la côte de Galice, qui s'étend depuis le Portugal jusqu'aux Asturies, est très-abondante en sardines, il est à propos d'insister plus que nous n'avons fait sur ce qui regarde cette pêche. On prétend, & M. de la Courtaudière n'est pas éloigné de le croire, que les sardines qui, depuis nombre d'années ont presque abandonné Saint-Jean-de-Luz, se sont établies sur les côtes de Galice.

794. LES pêcheurs Espagnols disent que vers la mi-janvier, les sardines se retirent dans les baies & anses, où il y a une grande profondeur d'eau, qu'elles y restent jusqu'à ce qu'elles veulent jeter leurs œufs; qu'alors elles se

se portent jusqu'à trois lieues de la côte, dans des fonds de roche couverts d'herbiers, où elles restent plus ou moins de tems; mais que dans le mois de juin, elles entrent dans les baies, lorsque la mer est belle, & que par les gros tems elles regagnent les grands fonds. Les baies & anses où l'on en trouve le plus, sont Redes entre Ferrol & la Corogne, *Vigo*, *Redondela*, & *Ria d'Arosa*. Sur cette côte, on pratique d'autres pêches que celles que nous venons de décrire; quelquefois c'est une nappe ou saine qui a trois cents brasses de longueur, sur trente à trente-cinq pieds de chute; vers le milieu, dans une étendue de soixante brasses ou environ, les mailles n'ont guère que six à huit lignes d'ouverture en quarré, & elles sont de plus en plus larges, à mesure qu'on approche des extrémités qui ne servent qu'à déterminer le poisson à se rendre au milieu du filet. Ordinairement on se sert de ce filet, ainsi que de celui que nous avons décrit plus haut, jusqu'au mois de novembre; alors, & pendant le mois de janvier, on pêche les sardines avec un manet de soixante brasses de longueur, sur trente pieds de chute, dont les mailles ont huit à dix lignes d'ouverture.

795. QUAND on voit que les lieges entrent dans l'eau, & que le filet est chargé de poisson, trois hommes le tirent à bord pendant que d'autres en mettent un autre à l'eau; ordinairement cette pêche se fait à la fin du flot, ou au commencement du jusant; dans cette saison, les pêcheurs observent de ne point se servir de la saine, qui, disent-ils, effarouche le poisson, & l'écarterait de leurs parages. Ordinairement la pêche avec les manets finit en décembre: quelquefois on la continue jusqu'en février, mais cela est fort rare.

796. LES sardines qu'on prend depuis le mois de mai jusqu'à la mi-septembre, sont petites & très-déliçates; elles sont excellentes fraîches, mais point propres à être pressées; elles sont si communes, que le peuple en fait sa principale nourriture; ils en font une soupe qu'ils assaisonnent avec du piment & de l'ail; c'est ce que les Provençaux appellent une *bouride*; il s'en fait une énorme consommation à Ferrol; & quand on ne trouve pas à les débiter fraîches, on en met en saumure dans des barrils; voici comme les Espagnols les préparent.

797. ILS arrachent la tête, & tirent les intestins sans endommager la peau ni les nageoires, en passant adroitement le doigt dans le corps; cette opération étant faite, ils ont de petites brochettes plates, larges de cinq à six lignes, & épaisses de deux ou trois; ils les passent dans les sardines du côté du ventre sans toucher à l'arête; ils les présentent au feu du côté du dos, sans les griller; on y expose ensuite le côté du ventre, & quand elles sont à mi-cuites, on les arrange dans un plat sur des feuilles de vigne, & on met des feuilles sur les sardines; puis un second lit de sardines, ce qu'on continue tant qu'on a des sardines, mettant un peu de poivre & de sel entre

chaque lit; on prétend qu'elles se conservent quelque tems bonnes à manger étant ainsi préparées.

798. QUAND vers la fin de l'année, les sardines sont grosses, on en prépare de pressées, à peu près comme l'on fait en Bretagne. On estime singulièrement en Espagne, les sardines qu'on prend dans la baie d'Avez; elles se vendent beaucoup plus cher que les autres: on voit que dans ces parages on ne fait aucun usage de la résure.

Pêche des sardines sur les côtes des Asturies.

799. ON pêche aussi des sardines sur la côte des Asturies, mais en petite quantité; elles se consomment fraîches, quoique souvent il y ait plusieurs jours qu'elles soient pêchées; mais les Espagnols sont accoutumés à manger du poisson mortifié: les pêcheurs des Asturies, non plus que ceux de Galice, n'emploient point de résure pour attirer les sardines; ils fournissent tous les ans un ou deux millions de sardines à Saint-Jean-de-Luz, plus ou moins, suivant que la pêche a été abondante, & les spéculations des pêcheurs Espagnols; car certaines années ils y en ont transporté sept à huit millions; la plupart sont entières avec leur tête & sans être vidées, mais saupoudrées de sel, étant bien arrangées dans des paniers d'osier; des femmes vont en faire des achats à la côte d'Espagne, & les apportent à Saint-Jean-de-Luz dans des pinasses, où elles les préparent en sardines pressées & mises en barrils, pour les distribuer dans la province, & particulièrement à Bayonne.

800. PENDANT long-tems les Espagnols ont fait un grand commerce de sardines avec le Portugal, où ils les échangeaient pour des saumons; de sorte qu'on a vu à Vigo douze barques de trente ou quarante tonneaux chargées de sardines pour le Portugal; mais les Espagnols ayant mis un impôt sur les saumons qui venaient de Portugal, & par représailles les Portugais sur les sardines d'Espagne, ce commerce en a beaucoup souffert, & les Galiciens ont envoyé leurs sardines, partie dans l'intérieur de l'Espagne, & partie à Saint-Jean-de-Luz; mais comme ils les livraient sans têtes & vidées, on a eu peine à se déterminer à les acheter; cependant ils en ont préparé pour en envoyer en Gascogne & ailleurs, où l'on en fait une grande consommation.

A R T I C L E X I I I.

De la pêche des sardines en Portugal.

801. AVANT de parler des pêches qui se font dans la Méditerranée, il convient de dire quelque chose de celles qui se font sur les côtes de Portugal qui confinent à l'Océan; ces côtes sont fort poissonneuses, principalement depuis Péniche jusqu'à Sétubal; on y pêche non-seulement ce qui se consume de sardines dans le pays, mais on en transporte au-dehors, & on

estime sur-tout celles qu'on pêche dans la baie de Sétabal : je me contenterai de détailler les pêches qui se font dans ces parages, ce qui suffira pour donner une idée de ce qui se pratique dans les autres parties de ce royaume.

802. LES bateaux principalement destinés pour prendre les sardines sont montés par cinq ou six hommes, *pl. X, fig. 3*, cette pêche se fait la nuit avec des filets semblables au bregin & à l'aiffaugue ; on ne se sert point de résure, & presque toujours on hale le filet à terre ; ces bateaux sont fort gondolés ; ils relevent beaucoup de l'avant & de l'arrière, de sorte qu'il faut que les rameurs soient au milieu, où ils ont un mât fort incliné vers l'avant, & qui porte une grande vergue ou antenne, sur laquelle est encapelée une grande voile latine ; il part à l'avant & à l'arrière deux bouts-hors, à l'extrémité desquels on amarre les manœuvres qui servent à traîner le filet ; car ces bateaux pêchent en dérivant côté en travers, comme les tartanes de la Méditerranée, ordinairement on borde un focq sur le bout-hors de l'avant.

803. QUAND ils relevent leurs filets à la mer, ils salent leur poisson en grenier, car les chaleurs sont si considérables qu'il pourrait être gâté avant d'en avoir fait la livraison ; mais quand ils tirent leurs filets à terre, les pêcheurs ne préparent pas leur poisson ; ils vendent en gros à des saleurs, tant celui qui a été salé à la mer, que celui qui peut être livré frais. Quoique les sardines soient un poisson très-délicat, malgré la chaleur du climat les saleurs parviennent à le conserver, en employant beaucoup de sel qui est à bon marché ; ils commencent par faire des tas de sardines avec beaucoup de sel ; & quand au bout de quelques jours les poissons s'en sont chargés, ils le versent dans les bâtimens de transport où ils le salent en grenier ; mais ce poisson surchargé d'un sel qui de sa nature est âcre & corrosif, n'est pas, à beaucoup près, aussi estimé que celui qui est préparé en Bretagne, en Provence & à Gènes.

804. LE produit de la pêche est partagé en sept lots : le patron en prend un pour le bateau qui ordinairement lui appartient, un autre est donné à celui qui fournit les filets ; des cinq lots restant, le patron en prend un pour sa peine, & les quatre matelots chacun un : chaque homme se fournit de pain ; mais le vin & les autres vivres sont prélevés sur la vente avant de faire les lots. La pêche dont nous venons de parler, est celle qui se fait communément ; mais on en fait outre cela, de grandes dont nous allons donner une idée.

805. POUR ces grandes pêches, on emploie ordinairement quatre filets, dont un est d'auffe & les trois autres de lin ; on les retient avec douze ancres & seize amarres. Chaque armement est de huit bateaux, montés chacun par quarante ou cinquante hommes ; on s'établit pour cette grande pêche, à quatre ou six lieues de la côte dans un endroit où il y ait depuis dix jusqu'à

vingt brasses d'eau ; la longueur du filet qu'on nomme *l'intérieur*, & qu'on met au fond de l'enceinte, est de dix brasses, le second de vingt, le troisième de cinquante, le quatrième de soixante ou soixante & dix ; on forme avec les trois premiers filets une enceinte, & quand ils sont bien amarrés sur leurs ancres les pêcheurs se retirent ; il n'en reste qu'un pour examiner s'il entre du poisson dans les filets ; quand il en aperçoit, il fait signal à ses camarades, la nuit avec un flambeau, le jour avec un pavillon blanc ; les bateaux étant réunis, ils mettent à l'eau le quatrième filet pour prendre le poisson qui s'est engagé dans l'enceinte ; & quand le poisson est pris, ils se retirent, laissant en place les trois filets qui sont amarrés sur les ancres, pour attendre qu'il s'y engage d'autres bancs de poissons, & ils vont vendre celui qu'ils ont pris à des marchands qui en distribuent une partie de frais dans l'intérieur des terres, & qui salent l'autre.

ARTICLE XIV.

De la pêche des sardines à Gibraltar.

806. APRÈS avoir rapporté sommairement les pêches de la sardine qui se font sur l'Océan, au moins dans notre continent, il convient de donner une idée de celles qui se font dans la Méditerranée ; & puisqu'on prend beaucoup de sardines tant dans l'Océan, que dans la Méditerranée, il est naturel de croire qu'on doit en faire une pêche considérable à Gibraltar, où est le fameux détroit qui fait une communication entre les deux mers. En effet, on y en prend quelques-unes durant toute l'année ; mais la saison où elles se montrent en plus grand nombre, est depuis le mois d'août jusqu'en novembre ; on prétend que celles qu'on prend derrière la montagne en septembre & octobre, sont grosses & très-bonnes pour saler, mais moins délicates pour manger fraîches.

807. ON y fait principalement deux espèces de pêches, l'une qu'on nomme *la petite*, & l'autre *la grande* : la petite se fait avec une grande saïne ou plutôt un boullier, formé par deux bras qui ont chacun cent brasses de longueur sur quatre à cinq de chute ; au milieu est une manche ou un sac qui a jusqu'à dix brasses de longueur, & dont les mailles sont fort serrées ; les mailles des bras sont d'autant plus ouvertes qu'elles s'approchent davantage de l'extrémité, sur quoi on peut consulter ce que nous avons dit du boullier de Provence, première partie, seconde section.

808. LES bateaux dont on se sert pour cette pêche, sont pontés à l'avant & à l'arrière ; on peut y parer dix-huit à vingt avirons ; ils sont montés par vingt-huit à trente hommes. Une partie de l'équipage reste à terre, &

tient le bout d'une manœuvre fort longue qui est amarrée à un des bouts du filet; ceux qui sont dans le bateau, fournissent de ce cordage à mesure qu'ils se portent au large; quand ils se sont éloignés de la côte de toute la longueur de ce cordage, ils mettent le filet à l'eau, & amarrent ensuite un cordage au bout forain de la tiffure, ce qui les éloigne quelquefois d'un mille de la côte; mais pour que le halin que conservent ceux qui sont à terre, se tienne sur la surface de l'eau, ceux qui sont dans le bateau, y attachent de distance en distance, des bouées ou des bariils vuides, ou assez souvent des outres remplies d'air. Lorsque le halin de terre, le filet & le halin du large sont à l'eau, le bateau forme une enceinte qu'on diminue peu à peu en s'approchant de la côte & des pêcheurs qui sont restés à terre; lorsqu'ils ont gagné le rivage, ils se débarquent; & tout l'équipage étant réuni, ils tirent le boullier à terre, ils trouvent dans le sac différentes especes de poissons, quelquefois jusqu'à deux ou trois cents quintaux, entre lesquels il y a beaucoup de sardines. Cette pêche, & celle dont nous allons parler, se font la nuit; les plus obscures sont les plus avantageuses, ainsi on ne se sert point de lumière.

809. LA grande pêche se fait avec des nappes de filet ordinairement au nombre de cinq, qui ont chacune cent cinquante à deux cents brasses de longueur, & cinq à six de chute; la tête est garnie de flottes de liege, & le pied est ordinairement lesté avec des boules de terre cuite. Les bateaux sont pontés à l'avant & à l'arrière; cependant ils sont fort légers; ils se rassemblent cinq pour faire cette pêche en commun, chaque bateau monté de quatre à cinq hommes. Trois de ces bateaux prennent chacun une pièce de filet, & un quatrième en prend deux qui sont assemblées bout à bout, celui-ci reste du côté de la terre; les trois autres tiennent le large, & vont à la découverte.

810. QUAND ils apperçoivent un banc de sardines qui forme un bouillon à la surface de l'eau, ils font un signal à celui qui est resté du côté de la terre, qui, amarrant un bout de son filet au rivage ou à une ancre, fait son possible en mettant son filet à l'eau, pour croiser la marche des poissons; pendant cette opération, les autres pêcheurs battent l'eau avec des perches ou des avirons pour engager le poisson à s'approcher de la côte; quand le premier bateau a mis son filet à l'eau, un autre vient le joindre; il attache un bout de sa pièce à l'extrémité du filet qui a été tendu en premier lieu; en mettant son filet à l'eau, il continue à former l'enceinte; le troisième & le quatrième bateau font la même manœuvre pour former l'enceinte; & pendant cette opération, le cinquième bateau qui est le plus léger de tous, bat continuellement l'eau pour empêcher que le poisson n'en sorte, ce qu'il continue jusqu'à ce que le quatrième bateau ait attaché le bout de

son filet à terre, ou qu'au moins il ait fermé l'enceinte dans laquelle le cinquième bateau se trouve renfermé avec une pièce de filet qui n'a que sept à huit brasses de longueur; c'est avec ce filet qu'ils pêchent les poissons renfermés par les autres filets: pendant que le bateau, aidé d'un de ceux qui ont formé l'enceinte, prend le poisson, les autres diminuent le plus qu'ils peuvent l'étendue de l'enceinte, jusqu'à ce qu'ils aient pris tout le poisson qu'ils font parvenus à envelopper.

811. ON prend ainsi beaucoup de sardines & d'anchois; mais on fait peu de cas de ce dernier poisson; on ne le sale pas, & on en jette la plus grande partie à la mer. On voit que cette pêche diffère peu de la grande pêche que font les Portugais à leurs côtes, & que nous avons décrite; mais de quelque façon que le poisson ait été pris, ils vient sur le rivage des marchands qui l'achètent pour le vendre frais, le saupoudrant de plus ou moins de sel, suivant l'éloignement des lieux où ils veulent le transporter; ou bien ils le salent dans des cabanes où ils ont tous les ustensiles nécessaires pour cette opération.

812. NOUS allons maintenant entrer dans la Méditerranée, & nous commencerons par rapporter fort en détail, les pêches qui se font en Provence & en Languedoc; je terminerai ensuite ce que j'ai à dire sur la sardine, par ce qui se pratique chez plusieurs puissances étrangères.

ARTICLE XV.

De la pêche des sardines en Provence.

813. COMME il y a beaucoup de sardines dans la Méditerranée, la pêche, ainsi que la préparation de ce poisson, occupe & fait subsister beaucoup de monde en Provence, ainsi qu'en Bretagne; néanmoins ce qu'on en prend, ne suffit pas toujours à la consommation qui s'en fait, puisqu'on y trouve souvent un débit avantageux de celles qu'on y transporte de l'Océan; on verra par ce que nous allons dire, que la pêche de la sardine en Provence ressemble, à plusieurs égards, à celle qu'on pratique en Bretagne; cependant comme elle en diffère en quelque chose, je me trouve dans la nécessité de la décrire avec le plus d'exactitude qu'il me sera possible.

Des filets dont on se sert en Provence pour la pêche des sardines.

814. NOUS avons dit qu'en Bretagne on trouvait des sardines dans les parcs, les guideaux, les étentes qu'on fait de mer basse à la côte, mais que dans ces pêcheries les sardines se trouvaient confondues avec d'autres espèces.

ces de poissons; de même en Provence on en prend pêle-mêle avec d'autres poissons dans les filets qu'on nomme *bouliers*, *bregins*, &c. mais les Provençaux nomment *sardinaux*, des filets expressément destinés à prendre les sardines; ce sont de simples nappes de filet, dont l'ouverture des mailles est proportionnée à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre; & comme on en prend de très-petits qu'on nomme *sardinotes*, il y a de ces filets qui ont les mailles très-petites, & qu'ils nomment *socletieres*, parce qu'ils servent à prendre des soclets & de petites sardines. Voyez première partie, seconde section. En un mot, ce sont de vrais manets qui ont leurs mailles de différentes ouvertures comme de quatre, cinq ou six lignes, pour employer les uns ou les autres dans les différentes saisons, suivant que les sardines augmentent de grosseur.

815. CES filets sont faits avec de beau fil fin, quoique retors, pour lequel on emploie du premier brin de chanvre ou de lin. Les pièces ont vingt-cinq à vingt-six brasses de longueur; on en joint plusieurs les unes au bout des autres, pour former une tiffure composée de deux principales pièces, qu'en Provence on nomme *jambes*; elles ont chacune trente brasses de longueur, & à Antibes quelquefois plus de cinquante. Ces filets très-déliés, sont bordés par une espèce de lisière ou petite bande de filet qui est faite avec du fil plus fort, dont les mailles ont jusqu'à deux pouces d'ouverture en carré; cette lisière se nomme *sardon*; elle sert à fortifier le filet qui, comme nous l'avons dit, est très-délié & qu'ils nomment *le lin*, pour le distinguer du *sardon*; c'est au *sardon* de la tête du filet qu'on attache la corde qui porte les lieges, & au *sardon* du pied on met de distance en distance, comme de brasse en brasse, des bagues de plomb.

816. LES pêcheurs établissent ordinairement leurs filets sur la plage, c'est-à-dire, près de la côte où communément les sardines se rassemblent: je dis communément; car, par certains vents, elles se portent au large où il faut aller les chercher: alors, & quand elles sont sur des fonds où il y a une grande profondeur d'eau, ils joignent deux filets l'un au-dessus de l'autre; ou plus communément pour établir le filet à la profondeur où est le poisson; ils amarrent au *sardon* de la tête, des lignes que les pêcheurs de harengs nomment *bandingues*, & les Provençaux *colonnes*, au bout desquelles ils ajoutent de grosses flottes de liege, qu'ils appellent *segnaux*. Nous avons amplement expliqué la disposition de ce filet, en parlant de la pêche du hareng, avec cette différence que pour le hareng, on se sert pour soutenir le filet de barrils vuides, au lieu que pour les sardines, ce sont de grosses flottes de liege; nous l'avons représenté, *pl. III, fig. 2*, & à la première partie, seconde section, & nous indiquerons dans la suite un moyen bien simple dont se servent les pêcheurs pour connaître à quelle profondeur le poisson est établi dans l'eau.

Des bateaux dont se servent les pêcheurs de la Méditerranée pour la pêche de la sardine.

817. BEAUCOUP se servent pour cette pêche de quelqu'un des bateaux ordinaires, mais le plus souvent ils emploient la gondole représentée *pl. X, fig. 4*, qu'ils nomment ordinairement comme leur filet, *sardinaux* ou *sardinayes*; ces batimens sont construits à peu près comme de petites tartanes, leur longueur commune est de vingt-cinq pieds, & leur port de six tonneaux: il faut remarquer que la longueur des bateaux en tartanes, s'établit sur celle de la quille, & non pas de tête en tête d'une étrave à l'autre; les sardinayes ont la proue fort alongée, leur poupe est couverte; elles ont quatre, cinq & six hommes d'équipage; souvent en Languedoc les équipages sont à la part comme en Ponant; le propriétaire du bateau qui fournit les filets, a la moitié du profit; l'autre moitié se partage entre le patron & les matelots; s'ils ont un garçon ou un mousse, ils lui donnent une demi-part ou un quart, à proportion de sa force & du service qu'il peut rendre.

Des heures auxquelles on fait la pêche.

818. ON est obligé de pêcher le jour dans les ports de l'Océan, où l'on attire le poisson avec de la résure; mais dans les ports de la Méditerranée, où l'on ne se sert point d'appâts, on pêche la nuit; les pêcheurs tendent & relevent deux fois chaque nuit: pour la première qu'ils nomment *de prime*, ils mettent à l'eau leurs filets à l'entrée de la nuit, & relevent deux ou trois heures après; pour la seconde qu'ils nomment *d'aube*, ils mettent leurs filets à l'eau assez avant le jour, pour qu'ils puissent relever au soleil levant.

819. ILS tendent ordinairement près de la côte jusqu'à une lieue au large; néanmoins ils s'éloignent davantage de la côte, quand leurs filets sont soutenus par des colonnes qui leur permettent de les enfoncer dans l'eau, ou de les tenir près de la superficie, suivant que les bancs sont plus ou moins avant dans l'eau: comme les filets ont une certaine hauteur, les patrons s'en servent, ainsi que je l'ai dit, pour connaître à quelle profondeur il faut caler le filet; car si en relevant, les poissons sont maillés ou broqués près le fardoir des lieges, ils jugent qu'ils sont près de la surface de l'eau, & le patron fait racourcir les colonnes; si au contraire, il n'y a que le pied du filet qui soit garni de poissons, il connaît qu'ils sont avant dans l'eau; & pour les rencontrer, il fait alonger les bandingues ou colonnes; par cette manœuvre, & lorsque les pêcheurs ont été assez heureux pour donner sur un banc, il est arrivé que les mailles du filet étaient tellement garnies de poisson, que les pêcheurs

cheurs pour les relever, étaient obligés de demander du secours à leurs camarades, & même d'en couper une partie; mais ces cas sont rares.

Maniere de s'établir en pêche.

820. QUAND le bateau est rendu au lieu de la pêche, & que le patron veut mettre ses filets à la mer, il fait amener les voiles, & ordinairement quand les filets sont à l'eau, il ne se sert que de ses rames; comme c'est par l'arrière qu'on met les filets à l'eau, & aussi qu'on les relève, il ôte le gouvernail, de sorte que le bateau n'étant soutenu que par les rames, dérive avec le filet au gré du vent & des courans, le filet étant attaché au bateau par une manœuvre de cinquante brasses de longueur.

821. LORSQU'IL fait beau clair de lune, & que les pêcheurs esperent une bonne pêche, ils laissent leurs filets une heure de plus à la mer, ce qu'ils nomment *courir de lune*; ensuite ils mouillent un petit grappin, ils relevent leurs filets, démaillent leurs poissons, & se reposent en attendant que l'heure soit venue de faire la pêche d'aube.

822. CETTE pêche aux filets dérivans, ressemble beaucoup à celle qu'on fait sur les côtes de Bretagne, & on peut la regarder comme expressément destinée à prendre des sardines; cependant, de même que sur les côtes de l'Océan, on trouve des sardines dans les parcs, les étentes à la basse eau, & aussi quand on pêche d'autres poissons avec la faine, de même en Provence, indépendamment du manet dérivant dont nous venons de parler, on prend des sardines pêle-mêle avec d'autres poissons, au moyen des filets qu'on nomme *aissaugues, bouliers, bregins*, &c. Voyez première partie, seconde section, où nous nous sommes assez étendus sur ces sortes de pêches, pour n'y pas revenir, d'autant qu'elles ne sont pas expressément destinées à prendre les sardines. A l'égard de la pêche à la rissole & au feu, nous remettons à en parler au chapitre des anchois, quoiqu'on en fasse aussi usage pour les sardines.

823. AUSSI-TÔT que la pêche d'aube est finie, les pêcheurs reviennent à terre, pour faire promptement la livraison de leur poisson; ce qui est si important, qu'on estime plus les sardines d'aube qui sont livrées presque au sortir de l'eau, que celles de prime qui ont passé toute la nuit dans le bateau. Les pêcheurs ayant fait la livraison de leurs poissons, ils lavent leurs filets, les étendent pour les sécher & les raccommoier; ce qu'il faut faire à tous les démarrages, parce que ces filets très-déliés, sont fréquemment endommagés, principalement par de gros poissons qui donnent dedans: cet ouvrage fait, ils dorment & se reposent jusqu'à ce qu'il faille partir pour la pêche de prime; quand ils ont dormi trois ou quatre heures, ils vont chercher leurs filets, ils les rangent dans le bateau, & sur les cinq heures du soir ils retour-

tournent à la pêche. Dans les ports où il se rassemble beaucoup de pêcheurs, le départ d'un nombre de bateaux forme une petite flotte, qui fait un coup-d'œil fort agréable.

824. JE vais ajouter à ce que je viens de dire, ce que M. Poujet, lieutenant général de l'amirauté à Cette, m'a écrit sur les pratiques du Languedoc.

Description du sardinal ou sardinau du Languedoc, ainsi que des filets dont les Catalans se servent pour y prendre des sardines.

825. LE filet qu'on emploie à Cette pour la pêche de la sardine, est composé de plusieurs nappes qu'on attache à la suite l'une de l'autre, chaque nappe se nomme une *bande*; elle est composée de deux toiles qu'on assemble l'une au-dessus de l'autre; chaque toile a 75 ou 80 brasses de longueur, & 400 mailles de largeur; quelquefois on augmente la largeur de quelques mailles, rarement on la porte à 450; ce filet qui est à mailles en losange, a régulièrement 18 oudres au pan, quelquefois 19; la hauteur ou la chute de ce filet dépend de la manière dont il est monté, parce qu'il n'est pas à mailles carrées; les mailleurs qui travaillent ce filet font des pièces qu'on nomme en Languedoc *spens* ou *espense*, de 400 mailles de largeur, & de 14 brasses ou 14 brasses & demie de longueur; chaque toile ou tiffure doit être composée de cinq *espenfes*; mais comme il est rare que ces pièces de filet soient précisément de la même longueur, & qu'alors les deux toiles qui doivent former une bande, ne se trouvent pas exactement égales, on emploie ordinairement onze *espenfes* pour faire deux toiles; on coud ces *espenfes* bout-à-bout, on les partage par le milieu, & on a par ce moyen deux toiles égales qu'on coud l'une au-dessus de l'autre, & qui forme une bande d'environ 80 brasses de longueur; c'est ce qu'on nomme le *lin*: on enlarme la bande avec une lisière ou sardon de grandes mailles de ficelles, d'environ 18 lignes ou deux pouces d'ouverture en carré; le sardon a 5 ou 6 mailles de largeur; sur les côtés on coud une seconde enlarmure qu'on nomme l'*aussière*, qui a 3 à 4 brasses de largeur; on borde ensuite le filet, & on y met les flottes & les plombs, une bande neuve porte ordinairement 45 ou 50 livres de plomb; on diminue ce lest à mesure que le filet s'affouplit, & devient plus maniable par l'usage. Dans cet état, la chute du filet tendu par ses plombs est d'environ 10 brasses; mais comme il faut y ajouter la largeur de l'enlarmure, à laquelle les pêcheurs ajoutent sur le cordeau ou la ralingue de là tête des lignes ou colonnes qui portent de petites bouées, il en résulte que la chute totale du filet est toujours à peu près de 12 brasses, & on ne les cale qu'entre 12 à 15 brasses de fond.

826. ON a déjà dit qu'on ajoutait pluſieurs bandes enſemble; pour cela on attache ſur les côtés de petites cordes qu'on nomme *jonches*, & on noue les jonches d'une bande avec celles d'une autre à meſure qu'on les jette à la mer; à l'extrémité de la dernière bande eſt une groſſe bouée de liege, qu'on nomme le *galer*. Les pêcheurs de l'amirauté de Cette n'emploient que deux bandes, ce qui compoſe une embarquade de filet.

827. ON pêche des ſardines dans l'étang de Tau avec deux bandes; mais comme il y a moins de fond qu'à la mer, on ne les compoſe que d'une ſeule toile, on les rétrécit même ordinairement; pour cela, en ajoutant l'auffiere ſur le ſardon des bouts; on prend deux mailles du ſardon dans quelques-unes de celles de l'auffiere, & on monte le filet de manière qu'il n'ait tout au plus que 5 à 6 braſſes de chute. Les ſardinaux de l'étang ſont pour la plupart de 20 oudres au pan, quelquefois de 21 & 22; mais ceux qui ſont deſtinés pour la mer, ſont toujours régulièrement de 18 à 19; on n'en fabrique pas à mailles plus ferrées.

828. LE ſardinau eſt fait d'un fil très-fin; quatre livres & demie ou cinq livres de fil petit poids de Languedoc, ſuffiſent ordinairement pour fabriquer une eſpenſe de 14 ou 14 braſſes & demie de longueur, & de 400 mailles de largeur, qui ſe vendent 18 à 20 livres. La manœuvre qu'on ſuit pour cette pêche a été décrite; il ſuffit d'observer qu'on ne ſe fert ſur les côtes de Languedoc d'aucune forte d'appât pour attirer les ſardines.

829. JE compte bien parler dans la ſuite, de la pêche des ſardines en Catalogne; mais comme il vient beaucoup de Catalans faire cette pêche à Cette, je crois ne devoir pas remettre à un autre endroit la comparaifon de leurs manières de pêcher avec celles des Languedociens.

830. IL vient à Cette tous les ans 50 ou 60 bateaux Catalans, du port de Matarro & de Saint-Felin, qui réuſſiſſent bien mieux à la pêche des ſardines que les pêcheurs Languedociens, quoiqu'ils ſe ſervent de ſardinaux qui reſſemblent beaucoup à ceux des pêcheurs de Languedoc; ils ſont compoſés de même de pluſieurs bandes de deux toiles chacune; la largeur des toiles eſt également de 400 mailles, de 14 au pan Catalan, ou à peu près 18 au pan de France, mais la longueur des bandes eſt différente; chaque toile n'eſt compoſée que de trois eſpenſes, que les Catalans nomment *eſpions* ou *erpions*, & qui ont toujours exactement 20 cannes catalanes, ou environ 17 braſſes de longueur; enſorte que leurs bandes n'ont que 50 ou 51 braſſes; mais auſſi leur embarquade de filet eſt compoſée au moins de quatre bandes; la longueur totale de leurs ſardinaux eſt au moins de 200 braſſes, tandis que ceux des pêcheurs Languedociens ne s'étendent qu'à 16; mais ce qui donne le plus d'avantage aux pêcheurs Catalans, c'eſt l'extrême fineſſe de leurs filets; ils n'emploient ordinairement que quatre livres peſant de fil pour

faire une espenſe de 17 braſſes ; tandis que nos mailleurs n'en conſomment guere moins de cinq livres pour une espenſe de 14 braſſes & demie : la groſſeur du fil des filets des Catalans, eſt donc à celle des nôtres à peu près comme trois à quatre ; la ſardine qui évite ordinairement le filet dès qu'elle peut l'appercevoir, y donne d'autant plus volontiers qu'il eſt plus fin.

831. LES filets catalans ſont auſſi beaucoup plus chers que les nôtres ; une espenſe de 17 braſſes, coûte en Catalogne au moins 15 livres catalanes, ou 41 livres 5 ſols argent de France ; les Catalans leſtent leurs ſardinaux beaucoup plus que ne ſont nos pêcheurs, puisqu'ils mettent à leur bande de 50 braſſes, à peu près la même quantité de plomb que nos pêcheurs mettent à leurs bandes de 80, & ils augmentent les flottés à proportion.

832. ON pêche la ſardine à la mer avec un grand bateau, & dans l'étang de Tau avec de petits bateaux plats, nommés *beſtes*.

833. LES Catalans emploient auſſi à cette pêche leurs palangriers ; & comme ces bateaux ſont très-légers, ils vont bien à la rame & à la voile ; ils ferment le vent de très-près ; ainſi ils ſont très-propres pour cette pêche.

834. LES filets qu'on emploie ſur les côtes de Catalogne à la pêche des anchois, ſont ſemblables à ceux qu'on deſtine à la ſardine ; à cela près que les mailles ſont un peu plus petites. Ils ſont ordinairement de 22 oudres au pan François ; on les monte auſſi de maniere qu'ils n'aient que dix braſſes & demie, ou onze braſſes de chute. On porte quelquefois à Cette de ces filets pour l'anchois ; mais ordinairement on prend ceux qui ſont uſés, & hors de ſervice pour les ſardines. Les pêcheurs Languedociens en achètent pour les employer à la pêche des ſardines dans les étangs.

835. LES espenſes dont les pêcheurs de Cette ſont leurs ſardinaux, ſont fabriquées dans les villages de la riviere de Gènes ; les espenſes ou eſpions catalans ſont maillés en Catalogne, & principalement à Saint-Felin. Comme on a dit qu'une bande de ſardinaux n'a que 800 mailles de largeur, de 18 au pan, on pourrait être ſurpris que la chute du lin de ces filets ſoit de dix braſſes ; elle ſemble ne devoir être que d'environ ſix braſſes un tiers, à 63 pouces par braſſe ; mais il faut remarquer que le filet a les mailles en loſanges, & par conſéquent on ne doit pas prendre pour ſa largeur la ſomme des côtés des mailles, mais celle de leur diagonale, ce qui donne environ neuf braſſes ; & comme le poids des plombs tend fortement ce filet, & que par conſéquent la diagonale perpendiculaire des mailles eſt toujours un peu plus grande que la diagonale horiſontale, il n'eſt pas ſurprenant que la hauteur totale ou chute, ſoit à peu près de dix braſſes.

Salaiſons & préparations des ſardines en Provence & en Languedoc.

836. D'ABORD, il n'y a que les ſardines qu'on prend avec les ſaines,

ainsi qu'avec les manets ou fardinaux, qui puissent être salées; celles qu'on prend à la tartane ou dans des filets tels que les aiffaugues, les ganguis, bouliers, étant fatiguées, molles & dépouillées de la plupart de leurs écailles, ne sont point propres à faire de bonnes sardines salées; on peut en dire autant de celles qu'on prend dans les madragues, lorsqu'on les relève; il faut les consommer fraîches & très-promptement; de plus, toutes étant petites & très-déliçables, elles ne peuvent être pressées, comme nous avons dit qu'on fait celles de Bretagne; leur délicatesse les rend, il est vrai, agréables pour manger fraîches; elles sont aussi les meilleures pour être préparées en saumure, comme nous allons l'expliquer; & pour cette préparation, on ne rebute point celles qui sont blessées; pourvu qu'elles soient très-fraîches, cela suffit.

837. POUR saler ainsi les sardines, on en forme des lits dans de grandes bailles, ou comme l'on dit, on les *alite*, répandant du sel entre chaque lit de poisson; & quand la baille est pleine, on fait une forte saumure ou une sauce composée d'un peu de salpêtre avec du bol ou de l'ochre rouge en poudre fine; on prétend que cette substance terreuse contribue à leur conservation; mais on l'emploie principalement pour donner aux poissons & à la sauce une couleur rouge qu'on exige dans le commerce.

838. POUR qu'ils se conservent bien dans cette sauce, on les laisse reposer cinq à six mois; ensuite on en emplit de petits pots de terre de différentes grandeurs, larges d'ouverture; on met sur les poissons un rond de terre cuite, qui produit une pression suffisante pour que la sauce surnage les poissons; puis on bouche exactement l'ouverture de ces pots avec du liège, que l'on scelle encore avec du plâtre, de crainte que le poisson & la sauce ne s'éventent; on en met aussi dans de petits barrils qui pèsent 20 à 25 livres, pour les transporter par toute l'Europe & au Levant.

839. ON prépare aussi de cette façon des sardines en Languedoc; & quoiqu'il n'y ait point d'amertume dans les sardines, comme dans les anchois, on leur retranche la tête, & on les vuide pour les vendre comme anchois. Les barrils de Languedoc pèsent de 18 à 26 livres; presque tous se portent à la foire de Beaucaire, d'où ils passent dans les Cévennes, le Vivarais & même en Provence; de plus, beaucoup de salines qu'on envoie à Beaucaire, se distribuent dans tout le royaume par Lyon & Paris; celles qui se pêchent dans les mois d'août, septembre & octobre, sont moins délicates que celles qu'on a pêchées plus tôt; c'est pourquoi après la foire de Beaucaire, & quand les sardines ont perdu de leur grande délicatesse, les marchands en préparent un peu en Provence & en Languedoc de pressées à la manière de Belle-Isle, c'est ce qu'on appelle *l'harengade*; quoique les sardines de Provence & de Languedoc

doc passent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laisse pas que d'y en apporter beaucoup de Bordeaux.

840. APRÈS avoir parlé d'une façon générale de la pêche des sardines, & de leur saison en Provence & en Languedoc, je vais, pour remplir plus complètement mon objet, entrer dans des détails sur la pêche qui se fait à Cannes, port de Provence, dans la viguerie de Grasse; ensuite je détaillerai celle qui se fait à Cette en Languedoc; je me bornerai à ces deux exemples, pour donner une idée de ce qui se pratique dans les autres parties de ces deux provinces; mais je parlerai ensuite de la pêche & de la préparation des sardines dans plusieurs ports de la Méditerranée, qui appartiennent à des puissances étrangères.

De la pêche des sardines à Cannes.

841. QUOIQ'ON prenne à Cannes des sardines avec le filet qu'on nomme *ayaugue*, comme c'est en petite quantité, on peut dire que cette pêche se fait comme nous allons l'expliquer; elle commence en mars, & finit en août. Il y a dans cette saison, près de cent bateaux occupés à cette pêche, ils sont montés chacun par trois ou quatre hommes; & chaque bateau embarque trois filets, de l'espece qu'on nomme *sardinaux*, qui, comme nous l'avons dit, sont des manets dont les mailles sont plus ou moins grandes, pour en faire usage, suivant la grosseur du poisson que l'on pêche; quelques-uns pêchent de jour & de nuit; mais la plupart ne pêchent que la nuit, comme nous l'avons expliqué. Certaines années, on sale à Cannes jusqu'à cinquante mille barrils, tant d'anchois que de sardines.

842. IL y a dans les départemens d'Agde, de Marillan, Boufigne & Cette, aux environs de cent bateaux occupés à cette pêche; & de plus, à cause d'un petit privilege qui est accordé sur le sel, il s'y en rend du Martigues, de Cassis, de la Ciotat, de Marseille, de Sanery, de la Seine, de Toulon, Saint-Tropès, Antibes, plus de soixante ou quatre-vingt bateaux.

843. PLUSIEURS marchands, qu'on appelle *poissonniers*, y viennent acheter le poisson sur les bateaux ou sur la grave, pour les transporter à toutes les villes de la province, particulièrement à Montpellier, où il se trouve des mulletiers des Cevennes qui en achètent pour le distribuer dans leur province. En hiver, les chasses-marée de Toulouse, de Carcassonne & autres villes, viennent acheter des sardines à Cette, & cette pêche, avec les salaisons qu'on fait dans le département de Cette, font subsister plus de quinze cents familles du Languedoc & de la Provence.

844. A L'ÉGARD de Cette, les tems les plus favorables pour cette pêche, sont les vents de la partie de l'ouest, depuis le nord jusqu'au sud; les vents de

la partie du nord - eſt ne ſont pas favorables, parce qu'ils enſent la mer & augmentent les courans qui empêchent les pêcheurs de fortir. Les mois de mai & de juin ſont réputés les meilleurs, tant pour l'abondance du poiſſon que pour ſa qualité; mais cette regle générale ſouffre de fréquentes exceptions. Outre la conſommation des ſardines fraîches, qui, comme nous l'avons dit, eſt conſidérable, on en fait de grandes ſalaiſons : voici la pratique de Cette.

Maniere de faire les ſalaiſons de ſardines à Cette.

845. LORSQUE le poiſſon eſt porté au magafin, où on doit le ſaler, on le met ſur de grandes tables ovales faites exprès, ſur lesquelles il y a de petits canaux qui ſont en pente, pour que le ſang & l'eau qui ſortent du poiſſon, ſ'éégouttent ſur-le-champ.

846. ON a toujours une quantité de petits barrils de bois de ſaule, les uns qu'on nomme *ſimples*, les autres *doubles*; en fortant des mains du tonnelier, on les tient remplis d'eau, pendant dix à douze heures, pour qu'ils ſoient bien étanches; car il eſt important qu'ils ne laiſſent pas échapper la ſaumure. Des femmes occupées à ce travail, commencent par mettre au fond des barrils, deux poignées de ſel; puis elles forment un premier lit de ſardines, les preſſant avec la main, le plus qu'il eſt poſſible; elles ſaupoudrent deſſus une poignée de ſel; puis elles forment une ſeconde couche de ſardines, puis une poignée de ſel; ce qu'elles continuent juſqu'à ce qu'il y ait une couche de ſardines & une de ſel qui excèdent les bords du barril. On range les barrils, poſés debout, & à un coin du magafin, où ils reſtent huit à dix jours; le ſel ſe fond, le poiſſon ſ'en charge, & le volume diminue; pendant qu'ils ſont ainſi en ſel, on a ſoin de tems à autre de fouler le poiſſon avec un faux-fond de bois, au milieu duquel s'éleve un bouton; & on preſſe juſqu'à ce que la ſaumure ſurnage le poiſſon.

847. AU bout de huit à dix jours, quand on juge que le poiſſon a bien pris le ſel, on met le faux-fond ſur le poiſſon, & on renverſe les barrils, de forte qu'ils appuient ſur le faux-fond pour égoutter la ſaumure dans une baille; les ſardines étant ainſi bien preſſées, les barrils ne ſont pleins qu'aux deux tiers. Ceci ſe pratique pour les ſardines de prime, ou qu'on a pêchées le ſoir; mais pour celles de la pêche de l'aube qu'on eſtime davantage, il y a des ſaleurs qui ſuivent une autre méthode, que nous allons détailler.

848. POUR préparer les ſardines qu'on deſtine à remplir les barrils, on commence par les laver dans des corbeilles à claire-voie, puis on les laiſſe ſ'éégoutter; enſuite on les met dans de grandes bailles qui peuvent contenir juſqu'à huit quintaux de ſardines; quand on en a mis dans cette baille une certaine quantité, avec du ſel à proportion, une femme remue bien les poiſſons

avec le sel ; & elle continue cette manœuvre à mesure qu'on met dans la baille des sardines & du sel ; c'est ce que les pêcheurs de harengs nomment *brailler* ; & les pêcheurs de Languedoc nomment cette grande baille le *malestran*. On laisse quelque tems les sardines dans cette baille, & il s'y forme une faumure tant du sel qui se fond que de l'eau que rendent les poissons ; de sorte qu'elle s'éleve au-dessus du poisson.

849. LORSQU'ON les tire du malestran, on les remue bien dans la faumure, & on les met égoutter dans des corbeilles ; ces sardines servent à remplir les barrils, que nous avons dit, qui restaient au tiers vuides ; c'est ce que les saleurs appellent *houiller*. Les femmes qui font cette opération, pressent le plus qu'elles peuvent les sardines les unes contre les autres ; & entre chaque couche, elles saupoudrent un peu de sel.

850. AUSSI-TÔT que les barrils sont remplis, & comme l'on dit *houillés*, le tonnelier y met les fonds, au milieu desquels il fait un trou, & il prépare un tampon de bois qu'on met & qu'on ôte du trou dans certains tems. Le jable fait une espece de réservoir, qu'on remplit de faumure qui recouvre le trou du fond ; d'abord on les remplit de la faumure qu'on a retirée des barrils ou de la baille, qu'on nomme *malestran* ; on les met debout, le trou débouché exposé au soleil où elles restent tout le jour, ayant soin qu'il y ait toujours de la faumure sur le trou pour que les barrils en soient exactement remplis. C'est alors que les sardines se confisent, & elles rendent de leur huile qui sort par le trou & nage sur la faumure ; le soir on bouche le trou du fond, & on jette dans une baille le peu de faumure qui reste sur le fond ; dans le commencement on répète cette manœuvre tous les trois jours, ensuite tous les huit jours ; & quand on garde long-tems les sardines en barrils, on la fait seulement deux fois le mois. Quoique souvent elles ne soient pas encore parfaitement confites lors de la foire de Beaucaire où s'en fait la vente, comme on fait qu'elles acquierent cette perfection en les gardant, tout ce qu'on prépare depuis le 5 avril jusqu'au 10 juillet, se porte à cette foire. On continue de faire des sardines, après la foire jusqu'à la fin de la saison ; ce sont les marchands *mongoniers* de Narbonne, Carcassonne, Beziers, Pézenas, Montpellier, Lunel, &c. qui les enlèvent.

851. LES doubles barrils doivent peser avec le fût & la faumure 27 à 28 livres ; les petits 13 à 14 livres ; le cent des doubles coûte 28 livres, & celui des petits 14 livres ; il faut pour remplir cent barrils doubles 22 à 23 quintaux de sardines, & 10 quintaux pour les petits. On emploie pour cent barrils doubles sept minots de sel, & trois pour les petits. Quand la pêche n'est pas bonne, il y en a qui essaient de pêcher de jour, & quelquefois cela leur réussit. La rissole, dont nous parlerons à l'occasion des anchois, n'est point en usage à Cette.

852. ORDINAIREMENT ce ſont les propriétaires des bateaux qui font cette ſaiſon avec les patrons ; il y a très-peu de particuliers qui ſoient intéreſſés aux ſardinaux ; on riſquerait d'être mal ſervi par les pêcheurs qui ne livreraient leur poiſſon que quand ils ne trouveraient pas à le vendre plus avantageuſement ; ou bien, il faudrait le leur acheter ſi cher qu'ils abſorberaient tout le profit. Chaque matelot ſe fournit de pain ; mais le vin, l'huile, le ſel & les autres dépenſes ſont tirées ſur le commun à la fin de la campagne. La moitié du profit appartient à celui qui fournit le bateau & les filets. Le patron, que le bateau lui appartienne ou non, partage avec l'équipage, & a en outre une demi-part ſur la moitié qui appartient au propriétaire du bateau, qui eſt chargé de toutes les avaries.

853. ON cite une année, où le receveur du grenier à ſel livra aux ſaleurs de Cette, 4275 minots de ſel ; or trois minots ſont cent barriques ſimples, peſant chacune treize livres ; d'où l'on peut conclure que cette année, on a ſalé 142500 barrils ſimples de ſardines ou anchois.

854. IL y a encore une façon de préparer les ſardines, pour les envoyer dans les provinces trop éloignées de la mer, en leur conſervant en partie le mérite des fraîches ; on la nomme *escabecher* : pour cela, on met les ſardines ſur le feu, dans une grande poêle avec de l'huile, dans laquelle on les fait cuire ; on les en retire, & après les avoir mis refroidir ſur des claies de cannes, on les paque dans des barrils, les preſſant le plus que l'on peut, pour qu'il ne reſte point de vuide entr'elles ; on verſe deſſus de bon vinaigre juſqu'à ce qu'il ſurnage le poiſſon ; on fonce les barrils, & on les envoie en Italie, en Suiſſe & ailleurs. Je vais maintenant parler des pêches de ſardines qui ſe font dans la Méditerranée, chez les puiffances étrangères.

A R T I C L E X V I.

De la pêche des ſardines dans le royaume de Grenade.

855. LA pêche des ſardines, qu'on nomme en eſpagnol *boquerons*, eſt devenue un peu plus conſidérable à Malaga & dans les parages circonvoifins, depuis que les Eſpagnols ont appris des étrangers à en faire de bonnes ſaiſons. Quoiqu'on y prenne quelques ſardines dans toutes les ſaiſons de l'année, la vraie ſaiſon de leur pêche eſt depuis le commencement d'octobre juſqu'à la fin d'avril ; alors le poiſſon eſt plus abondant & de meilleure qualité ; on ne pêche point au feu, on n'emploie point de réſure, & on ne ſe fert point des ſardinaux ou manets, dans leſquels les poiſſons ſe maillent : leurs filets ſont de la nature des bouliers ; ils ont de l'extrémité d'un bras à l'autre 200 à 250 braſſes, & au milieu une manche de mailles très-ſerrées où ſe

rassemble le poisson ; comme le filet est grand , il faut environ douze hommes dans le bateau qu'on nomme *xabegos* , pour se porter au large & mettre le filet à la mer ; il reste sur le rivage cinquante à soixante hommes pour le tirer à terre.

856. CETTE pêche se fait communément depuis l'aube du jour jusqu'au coucher du soleil ; quelquefois néanmoins on pêche la nuit , on va chercher vingt à trente brasses d'eau , à cinquante ou soixante brasses du rivage : on trouve dans la Manche des sardines & des anchois confondus avec d'autres espèces de poissons : quelquefois ils relevent leur filet à la mer ; alors ils s'associent douze *xabegos* qui se rassemblent pour relever le filet ; une chaloupe se charge du poisson , & le débarque à la côte où les habitans viennent s'en fournir , & des marchands en achètent pour le vendre frais , à demi-sel ou salé , suivant l'éloignement des lieux où ils veulent le transporter. On fait encore cette même pêche à Almería , dans le royaume de Grenade , & on y fait des salaisons. On dit encore que c'est après les gros tems qu'on prend le plus d'anchois ; mais les pêcheurs en font peu de cas , & ils les laissent perdre , à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des Catalans qui s'y rendent assez souvent , & qui savent bien en tirer parti.

Pêche des sardines sur les côtes de Valence.

857. IL y a sur les côtes de Valence une assez grande quantité de sardines ; comme elles sont petites & délicates , on n'y fait pas de salaisons considérables ; la pêche y commence en février , & finit en juin & juillet ; c'est vers la fin d'avril & pendant le mois de mai qu'on en prend le plus ; & qu'elles sont de meilleure qualité : il y a des années où il en paraît encore dans le mois d'octobre ; mais elles n'y séjournent qu'une quinzaine de jours.

858. ON se sert pour faire cette pêche , de petits bateaux qui n'ont qu'un mât & une voile latine , dans lesquels il se met six hommes ; ils embarquent des filets qu'ils nomment *sardinaux* ; ils les mettent à l'eau après le soleil couché , les relevent & les remettent à l'eau à l'aube du jour , comme on le fait en Provence ; ils s'établissent ordinairement à une lieue de la côte , dans un lieu où il y ait 25 brasses d'eau ; c'est pourquoi leurs filets ont beaucoup de châte : on ne se sert point de rature , & on ne pratique point la pêche au feu.

859. COMME les sardines qu'on prend dans ces parages sont très-délicates , les pêcheurs les vendent fraîches à des marchands qui les saupoudrent de plus ou moins de sel , suivant la distance des lieux où ils doivent les transporter ; on en fait seulement quelques petites salaisons à Dénia , petit

port qui est à treize lieues de Valence, avec du sel de Matta; comme elles sont petites, ils préfèrent d'acheter des sardines pressées qu'on leur apporte, & ils sont peu de cas des anchois. Les pêcheurs sont à la part; le maître à qui appartient le bateau & les filets, prend la moitié du profit; le reste se partage entre les matelots de l'équipage.

Pêche de la sardine en Catalogne.

860. EN parlant de la pêche des sardines à Cette, j'ai dit quelque chose des filets dont se servent les Catalans qui viennent pêcher dans ces parages; mais j'ai prévenu que je parlerais plus amplement dans la suite des pêches qui se font en Catalogne, je vais remplir mon engagement.

861. ON prend presque toute l'année en Catalogne quelques sardines; mais on en fait sur-tout des pêches abondantes en deux saisons; la première commence à la fin du mois de mars, & dure jusqu'à la fin du mois de juin; alors les sardines ne sont pas grosses, mais grasses & délicates; la seconde saison commence à la fin d'octobre, & dure jusqu'au commencement de décembre; dans cette saison elles sont maigres.

862. LES chaloupes dont les Catalans se servent pour cette pêche, ont vingt-un à vingt-trois pieds de longueur, & cinq à sept pieds de largeur, on les nomme *sardinales*; quand elles sont route, elles ont au milieu un arbre ou mât, & une vergue ou antenne qui porte une voile latine: les Catalans sont vigoureux & bons rameurs; ainsi quand ils ne s'écartent pas beaucoup de la côte, ils se rendent à la rame sur le lieu de la pêche; mais lorsqu'ils se sont servi de leur voile, ils se dématent avant que de se mettre en pêche; quelquefois on aperçoit 100 ou 150 de ces bateaux qui pêchent à la vue de Barcelone, chacun est monté de trois hommes, & ils s'approvisionnent de plusieurs pièces de filets de différens calibres; on les nomme *sardinales*.

863. ILS pêchent la nuit, & mettent deux fois leurs filets à l'eau. Pour la première, qu'ils nomment de la *nuit*, ils mouillent leurs filets après le soleil couché; ils le relevent comme en Provence, deux heures après, & ils démaillent le poisson dans la chaloupe; puis ils remettent leurs filets à l'eau pour faire la pêche de l'aurore, que les Provençaux appellent de l'*aube*; ils retirent le filet dans la chaloupe avant le lever du soleil, & ils regagnent le port; car pour cette seconde pêche, ils démaillent le poisson à terre, & le mettent dans des corbeilles pour le porter en vente. Les matelots sont à la part; l'usage est de former avec le produit de la pêche six parts & demie; celui qui fournit la chaloupe & les filets prend trois parts, le patron prend une part & demie, & chaque matelot a une part; comme elles sont prises

sur le profit de la vente, on ne peut faire ce partage qu'après que le poisson a été vendu.

864. NOUS avons dit que les sardines de la première saison, qu'on prend en mars ou au commencement d'avril, ne sont pas fort grosses, comme elles sont un poisson de primeur, on les mange fraîches; celles qu'on prend en avril, mai & juin étant grasses, petites & délicates, on les apprête en petits barrils, & on les accommode comme les anchois; les Catalans les appellent *sardinas confitas*; on ne les vuide point, & on les arrange les unes sur les autres dans les barrils, le ventre en-haut, mettant entre chaque lit du sel & quelques herbes aromatiques, comme thym, laurier, origan, fariette, &c. & des épices, clous, canelle, poivre, muscade; on remplit de tems en tems les barrils avec de la saumure, jusqu'à ce qu'elles soient bien confites, ce qui n'arrive qu'au mois de septembre.

865. A l'égard des sardines qu'on pêche dans la seconde saison, on en mange une partie fraîches; & comme elles sont maigres, on se contente de les préparer dans des barrils avec de la saumure, ce qu'on pourrait nommer *à demi-sel*; une partie se transporte en cet état dans différentes provinces; ou bien on en fait des sardines pressées, que les Catalans nomment *harengados*; pour cela on prend les sardines salées en saumure, comme nous l'avons dit; on les lave dans de l'eau de mer, on les arrange dans de grands barrils, les pressant bien les unes contre les autres; ensuite on les charge de poids pour faire écouler leur eau, & en cet état elles se conservent long-tems. Au reste les sardines fraîches, les demi-salées, celles qu'on sale en saumure, les harengados ou pressées, celles qu'on accommode en anchois, sont transportées dans les terres en Catalogne, en Arragon & dans le royaume de Valence, où il s'en fait une grande consommation.

866. QUAND les pêcheurs ont intention de prendre de petites sardines pour préparer en anchois, ils emploient des filets ou manets qui ont les mailles petites, dans lesquelles les grosses sardines ne peuvent se prendre; si au contraire ils veulent prendre de grosses sardines pour les préparer en harengados, ils prennent des filets qui ont les mailles larges, que les petites traversent sans se broquer: ils ont donc de plusieurs especes de filets, tous sont faits avec du fil de lin très-délié; ils les tannent ou les teignent, comme nous l'avons dit, première partie, seconde section, excepté qu'au lieu d'écorce de chêne, ils emploient de l'écorce du pin maritime, & non pas du pin cultivé; la tissure est formée de trois pieces, qui ont chacune 60 brasses de longueur, & deux à deux & demie de chute; la ralingue de la tête est garnie de plus de 200 flottes de liege; & en outre de neuf petites bouées qu'ils nomment *barriols*, le pied est lesté d'une trentaine de livres de plomb par piece.

867. AU bout de chaque piece ; il y a comme une lièze ou un fardon fait avec du fil fort , & dont les mailles sont larges ; le fardon qui borde la tête & le pied du filet dans toute sa longueur est fait avec de la ficelle , ce qui est nécessaire pour protéger le filet qui est très-délié ; & moyennant le soin que les pêcheurs en prennent , il dure long-tems.

868. POUR la premiere pêche qu'on fait au printems , on tend le filet au large sur des fonds où il y a 24 à 30 brasses d'eau ; & pour la seconde , on s'approche de la côte à des endroits où il y a 6 à 8 brasses d'eau. On roue les filets à la poupe , & pour les mettre à l'eau , le maître les fait par les lieges , & un matelot par les plombs , & étant bien étendu , ils le jettent à la mer , nageant toujours contre le courant pour que le filet se dirige bien droit : on a eu soin d'attacher au bout forain une manœuvre de 25 brasses de longueur , qu'ils nomment *urceros* , à l'extrémité de laquelle il y a une bouée ou signal.

Pêche des sardines & anchois aux côtes de l'isle Majorque.

869. ON trouve beaucoup de sardines aux côtes de Valence , & d'anchois à celles de Carthagene ; les habitans ne font point dans l'usage de les saler , il n'y a que quelques Français & Génois qui en salent pour leur usage ; la pêche la plus usitée se fait avec l'aissaugue & le bregin.

870. VIS-À-VIS cette côte , à 48 lieues de Barcelone , sont les isles Majorque & Minorque , où l'on pêche des sardines pèle - mêle avec un petit poisson qui lui ressemble pour la forme , mais qui est moins bon ; on le nomme *alache* ou *arache*. Je me propose d'en parler dans la suite. Cette pêche commence avec le carême , & finit à pâque , on y prend peu d'anchois ; les pêcheurs de ces parages prétendent que leurs sardines ne réussissent pas dans le sel ; ainsi ils ne salent que les alaches qui sont seches & font un manger très-médiocre ; aussi se consomment-elles toutes dans l'isle. Nous avons parlé fort en détail de la pêche des sardines , que font les Français dans le golfe de Lyon , en Languedoc & en Provence ; ainsi nous allons rapporter celles que pratiquent les Génois.

A R T I C L E X V I I .

De la pêche des sardines à la côte de Gènes.

871. LA pêche des sardines & des anchois est la plus considérable qui se fasse le long des côtes de Gènes ; je ne m'occuperai maintenant que de celle des sardines ; elle commence ordinairement dans le mois de mai , & dure jusqu'à la fin de juillet , ou au plus tard en août ; on la reprend en novembre pour

la continuer jusqu'à Pâque; elle est assez bonne quand la mer est belle & que les vents portent à terre.

872. ELLE se fait la nuit pendant l'été, & de jour l'hiver; indépendamment de ces saisons, il y a une infinité de pauvres gens qui gagnent leur vie à pêcher toute l'année des sardines. Ces gens se réunissent plusieurs, & font leur métier avec de petits bateaux; mais pour les pêches réglées, on en emploie de moyenne grandeur, *pl. XI, fig. 1*, qui sont montés de six ou sept hommes; & munis de voiles, de rames, d'ancre, cordages & des autres agrès dont ils peuvent avoir besoin; on prétend qu'il y a plus de 800 de ces deux especes de bateaux dans toute l'étendue de cette côte.

873. LEUR tiffure est formée de 30 à 40 pieces de filet, dont chacune a environ 60 pieds de longueur, sur 50 de chute; ils les tendent le soir à la brune, & les poissons s'y maillent la nuit; le tems le plus favorable est lorsqu'il ne fait point de clair de lune. Il reste toujours quelqu'un à la garde des filets: mais cette maniere de pêcher ne se pratique guère que dans les mois de mai, juin & juillet; elle se fait quelquefois près de terre & d'autres fois à 3 ou 4 lieues en mer, suivant les endroits où les pêcheurs auroient que les poissons sont en plus grande quantité; mais le succès de cette pêche est toujours très-incertain.

874. LES filets dont on fait le plus d'usage aux environs de Gênes, s'appellent en langage du pays *sciabica*; ils ont environ 800 brasses de longueur, & 60 pieds de chute, & ont comme le boulier au milieu un sac de filet dont les mailles sont fort petites, c'est dans ce sac que se trouve le poisson, quand on tire le *sciabica* à terre. On le tend en forme de demi-cercle, le sac vers la mer, & les deux extrémités du côté de la terre; où on le tire quelques heures après avec des halins plus ou moins longs qui sont attachés aux bouts du filet; dont le haut est garni de flottés de liege qui marquent sur la surface de l'eau la position du filet; il y a à la ralingue du pied des bagues de plomb qui le maintiennent dans une situation verticale. On peut prendre une idée de cette pêche à la premiere partie, seconde section.

A R T I C L E X V I I I.

Apprêt des sardines dans les cuisines.

875. NOUS avons comparé les sardines aux harengs pour leur forme extérieure; mais la chair de la sardine est plus grasse, plus délicate, & a plus de goût que celle du hareng; les sardines fraîches sont, à juste titre, regardées comme un excellent poisson qui paraît sur les meilleures tables. M. de la Courtaudière m'écrivit que les laitées sont préférables aux autres.

876. NOUS avons dit, que pour connaître l'excellence du hareng, il faut le manger dans les ports de mer au sortir de l'eau; cela est encore plus vrai pour les sardines; qui perdent très-prompement de leur bonne qualité; comme elles n'ont rien d'amer, on les apprête sans les vuider.

877. LA meilleure maniere d'apprêter celles qui sont très-fraîches, est de les faire rôtir sur le gril; & pour leur donner un coup d'œil plus avantageux, & faire que la peau se détache plus aisément lorsqu'on les mange, avant de les mettre sur le gril, on couche les sardines sur leur plat, & on presse entre le pouce & l'index l'extrémité du corps jusqu'à l'aïlèron de la queue, & dans le sens de sa largeur; on prétend que cette petite opération fait que la sardine gonfle sur le gril au lieu de s'applatir, comme sont celles qu'on a saupoudrées de sel; outre ce coup d'œil avantageux, la peau se détache plus aisément lorsqu'on les mange, pourvu qu'on les serve au sortir de dessus le gril & très-chaudes.

878. CELLES qu'on vend comme fraîches, après avoir été saupoudrées de sel, acquierent par la cuisson un piquant désagréable; c'est pourquoi quelques-uns les mangent crues avec de l'huile & du vinaigre; mais pour l'ordinaire on les fait cuire sur le gril, après les avoir dessalées dans le Peau, comme l'on fait les harengs blancs; celles qu'on a saurées & fumées se mangent aussi comme les harengs saurs. Les sardines anchoisées ou qu'on a confites, se mangent comme les anchois; ainsi nous renvoyons à ce que nous dirons à la fin du chapitre des anchois.

879. VOILA à peu près ce que nous avons à dire sur les sardines, soit à l'égard de leur pêche soit par rapport à leur préparation, néanmoins comme on prend presque toujours des sardines avec les anchois, nous aurons encore plus d'une fois occasion de parler des sardines.

C H A P I T R E VI.

Des anchois. (38.)

880. JE ne finis pas, si j'entreprendais de rapporter les différens noms qu'on a donnés à ce poisson. On le nomme en Provence *anchois*; suivant Artedi, *anchovies*; Belon le nomme en latin *halecula*; Ælian *encraschölus*, parce qu'on s'est imaginé qu'il avait le fiel dans la tête; & ce nom est encore en usage en Grece.

(38.) En allemand *meer-grondel* ou *anchoue*.

881. IL est incontestable que l'anchois doit être compris dans la famille des poissons dont nous nous occupons présentement, puisqu'il a comme les aloses, les harengs, les sardines, un petit aileron sur le dos vers le milieu de sa longueur, un derrière l'anus, deux nageoires derrière les ouies; & deux sous le ventre, tous formés par des nervures souples; l'aileron de la queue est échancré régulièrement en deux parties: ces poissons ont des arêtes; quelques auteurs, & particulièrement Rondelet, prétendent qu'ils n'ont que celle de l'épine du dos; mais ce sentiment est fondé sur ce que celles qui sont dans les chairs sont si fines & si souples, qu'elles n'incommodent point quand on les mange. Cet auteur dit encore que les anchois n'ont point d'écaillés; effectivement leur peau argentée paraît comme chagrinée; on voit çà & là, des plaques très-unies & assez grandes, qui paraissent comme des écaillés; j'en ai marqué quelques-unes *a*, *pl. VIII*, *fig. 5*; mais avec une aiguille fine, il ne m'a pas été possible de les détacher sans découvrir la chair.

882. J'AJOUTE à ces caracteres qui, pour la plupart, conviennent à tous les poissons que je comprends dans cette famille, que l'anchois est un poisson de passage, qui va en troupe, & paraît sur les côtes dans des saisons déterminées: on le trouve, comme les sardines, dans l'Océan & la Méditerranée. Je ne sache pas qu'il en remonte dans l'eau douce; ils se tiennent comme les harengs & les sardines dans l'eau salée. Enfin le sentiment que nous adoptons, s'accorde avec celui de beaucoup d'auteurs: il consiste à regarder les anchois comme étant de la famille des sardines, des harengs & des aloses. Ce petit poisson est encore plus délicat que les sardines; néanmoins, on ne l'estime pas autant pour le manger frais; mais il est très-appétissant, quand il est bien confit au sel.

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

Description de l'anchois.

883. L'ANCHOIS est un poisson communément plus petit que les sardines: la plupart n'ont que trois pouces ou trois pouces & demi de longueur *AB*, *pl. VIII*, *fig. 5*; les gros n'excedent guere quatre pouces & demi. Sa tête proportionnellement à son corps est un peu grosse; la mâchoire supérieure excède assez considérablement l'inférieure, ce qui fait paraître son museau pointu.

884. L'OUVERTURE de sa gueule *AC* est grande; elle se montre sur-tout considérable quand il la tient ouverte, ce qui a engagé les pêcheurs de la Manche à l'appeller *goulu*; de sorte qu'ils ne le connaissent presque que sous ce nom. Ses yeux sont fort élevés sur la tête, le centre est à environ quatre lignes

lignes du bout de la mâchoire supérieure ; ils sont assez grands, vifs, & l'iris est argenté ; néanmoins ils paraissent couverts par une membrane transparente qui diminue de leur éclat.

885. JE crois qu'il n'a point de dents ; quelques-uns disent que ses mâchoires sont bordées d'aspérités qui lui en tiennent lieu ; je n'ai pas pu les apercevoir sensiblement, les mâchoires m'ont seulement paru tranchantes. Selon dit qu'il n'a point de langue ; je crois cependant en avoir aperçu une qui est adhérente dans presque toute sa longueur à la mâchoire inférieure, & la partie mobile fort courte. Son corps est proportionnellement plus menu ; néanmoins son dos est plus arrondi que celui des sardines, sur-tout vers la queue. La chair de ce poisson est assez transparente pour que quand on l'expose au jour, on aperçoive l'arête qui forme l'épine du dos.

886. AU sortir de l'eau, le dessus du dos est verdâtre ; il devient bleuâtre, puis noirâtre quand on le garde ; les côtés & le dessous du ventre sont argentés ; & ces deux couleurs paraissent séparées par une raie qui ressemble comme de l'argent bruni ; on voit de grandes plaques brillantes sous les opercules des ouies, & en plusieurs endroits sur la peau.

887. IL n'a qu'un aileron D sur le dos, qui, à l'égard d'un poisson de quatre ou quatre pouces & demi de longueur totale, est à environ un pouce dix lignes du museau, il est formé à peu près de quinze rayons : je dis à peu près, car ils sont si déliés qu'il n'est guere possible de les compter exactement.

888. L'ANUS F, est à environ deux pouces six lignes du museau, & presque derrière est l'aileron ventral E, formé par environ dix-sept rayons. L'aileron de la queue B est divisé assez également en deux parties ; sa naissance est à peu près à trois pouces six à sept lignes du museau ; il a derrière chaque ouie & presque sous la gorge, une nageoire G formée de quatorze rayons ; son articulation est à environ un pouce du museau. Les nageoires ventrales H qui ont leurs articulations à environ deux pouces du museau, sont formées par sept rayons.

889. POUR donner une idée de la grosseur de ce poisson, je me contenterai de dire qu'à l'a-plomb de G, elle est de huit lignes ; qu'à la naissance de l'aileron D, elle est de sept lignes ; & que vers l'aileron de la queue d, elle n'est que de quatre lignes : cette partie est presque ronde.

890. LE péritoine est blanc, les intestins sont bruns, le foie rouge, le cœur allongé ; il a beaucoup d'appendices vermiculaires au pylore, la vésicule du fiel est allongée, le fiel fort amer ; on retranche la tête à ceux que l'on sale, parce que, dit-on, ils ont le fiel dans la tête, ce qui est faux ; mais en arrachant la tête, on tire en même tems les intestins & la vésicule du fiel, qui sans cela

répandrait son amertume par-tout; car son enveloppe est mince, & se déchire aisément. (39)

A R T I C L E II.

De la pêche des anchois.

891. LES anchois se tiennent plus volontiers au large que les sardines; qui ordinairement paraissent plus tôt sur nos côtes; néanmoins on prend souvent, tant dans l'Océan que dans la Méditerranée, ces deux especes de poissons dans les mêmes filets, pourvu que les mailles soient assez serrées pour les arrêter; car quoiqu'au commencement de la saison, & dans certains parages on prenne de très-petites sardines, on peut dire en général que les anchois sont plus petits que les sardines; & c'est pour cette raison que les pêcheurs disent que quand on se sert de manets, on prend plus d'anchois avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce que les mailles diminuent d'ouverture par le service. Comme les pêches qu'on fait pour les anchois avec les manets, les saines & les filets à manche, ne different point de ce que nous avons dit en parlant des sardines, nous nous contentons d'y renvoyer; mais en Languedoc & en Provence où ces poissons sont très-abondans, on fait usage pour les prendre, de feu, ou plutôt de la lumière, pour les attirer. Nous avons dit, que nous détaillerions cette façon de pêcher, lorsque nous traiterions des anchois; ainsi c'est ici le lieu de satisfaire à ce que nous avons promis.

De la pêche au feu & à la rissole.

892. ON peut pour connaître le filet qu'on appelle *rissole*, consulter ce que nous en avons dit, première partie, seconde section; & pour la pêche au feu, au farillon ou fastier, on peut avoir recours à ce que nous avons dit à la troisième section de la première partie, où nous avons décrit & représenté les bateaux avec leurs fastiers ou réchauds allumés; ce que nous avons rapporté à ces endroits cités, aidera à faire comprendre ce que nous avons à dire sur la pêche des sardines, anchois, melettes, &c. qu'on attire avec le feu ou la lumière; mais on les arrête avec des filets, au lieu qu'aux endroits que nous venons d'indiquer, on les harponne: ainsi il convient

(39) On trouve aussi dans ce petit poisson un grand nombre d'œufs rouges. La raison pour laquelle on lui ôte les intestins quand on veut le saler, n'est pas seulement

à cause de l'amertume de son fiel, mais de plus, parce que les intestins étant très-mous, ils se corrompent en-peu de temps.

d'entrer dans quelques détails sur les différentes manœuvres qui sont en usage pour prendre avec des filets les poissons qu'on attire par le feu, ou plutôt la lumière.

893. LES filets que les Provençaux nomme *rissoles*, ont au moins 40 brasses de longueur, & 25 à 30 pieds de chute; les mailles en sont assez serrées pour que les anchois ne puissent les traverser. Pour faire cette pêche, les pêcheurs rassemblent quatre bateaux, un qui porte le filet est monté par quatre ou cinq hommes, & ils ne sont sur les autres que deux à trois; ceux-ci ont à une de leur extrémité un farillon ou un réchaud qu'on voit représenté première partie, troisième section: on fait dans ce réchaud un feu clair, de pin gras & fort sec.

894. ON pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, seulement lorsqu'il n'y a point de lune, & que les nuits sont obscures. Les bateaux qui portent le feu, sortent au commencement de la nuit, & vont se placer sur les fonds où ils croient trouver plus de poisson à une ou deux lieues de la côte, & se tiennent à deux portées de fusil les uns des autres.

895. LES anchois attirés par la lumière des fastiers, s'approchent des bateaux qui portent le feu, & quand les pêcheurs s'aperçoivent qu'il s'en est rassemblé un nombre, ils en avertissent par un signal le bateau qui porte le filet, que les Provençaux nomment *rissole*, qui est resté à une petite distance des autres; il s'en approche, & en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui est possible le bateau, qui lui a fait le signal & qui porte le feu, afin d'envelopper les poissons qui sont assemblés auprès de lui; ainsi le bateau qui porte le feu se trouve entouré par le filet: quand l'enceinte du filet est formée, le bateau qui porte le feu plonge son fastier ou réchaud dans l'eau pour éteindre le feu; alors les poissons, sardines ou anchois, étant effarouchés, se jettent dans le filet & se maillent: pour les effaroucher encore plus, & les engager à donner dans le filet, ceux qui sont dans le bateau du fastier battent l'eau, & après un certain tems ceux qui sont dans le bateau de la *rissole* ou du filet le retirent dans leur bateau avec le poisson qui s'y est maillé ou broqué; & aussi-tôt qu'ils ont pris le poisson, ils se rendent à un autre bateau fastier pour faire une pareille manœuvre qu'ils continuent tant que l'obscurité de la nuit dure. Mais comme les sardines & les anchois, ainsi que les harengs se portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, il arrive que certains bateaux font une bonne pêche, pendant que d'autres ne prennent presque rien.

896. ON fait encore la pêche des sardines & anchois avec la *rissole* qu'on tient sédentaire; pour cela les pêcheurs qui portent la *rissole*, ne viennent

point chercher le poisson qui a été rassemblé par le fastier ; mais les bateaux qui portent les fastiers conduisent le poisson au filet qu'on a tendu.

897. LA riffole dont on se sert pour cette pêche a 15 ou 18 brasses de longueur D, L, *pl. XI, fig. 2*, & six à sept de largeur ; les mailles ont quatre à cinq lignes d'ouverture, & les ralingues D D qui bordent la tête & le pied du filet, sont garnies alternativement d'une flotte de liege & d'une bague de plomb ; de façon que le poids du plomb excède un peu la légèreté du liege, mais d'une petite quantité, afin qu'une force peu considérable fasse remonter le bord du filet à la surface de l'eau.

898. DEUX chaloupes A & B, montées chacune de quatre hommes, qui ont un bout-de-hors K à l'arrière de leurs chaloupes, y amarrent l'angle d'un des bouts du filet ; ils continuent à l'attacher au bord de leur chaloupe jusqu'à la pointe L de l'avant, qui aux bateaux Provençaux se prolonge assez loin. Quand les deux chaloupes ont fait cette opération, l'une à un bout du filet, & l'autre à l'autre, elles s'éloignent un peu l'une de l'autre en se halant sur une manœuvre M qui répond à un grapin E, que chacun a mouillé à une certaine distance qui doit être telle que le milieu du filet entre dans l'eau de quelques brasses, & que les bouts soient au-dessus de la surface de l'eau.

899. QUELQUES autres chaloupes armées chacune de quatre hommes portent un fastier à l'arrière, attaché à l'extrémité d'un levier dont le gros bout qui entre dans la chaloupe est retenu au fond par une anse de corde ; de sorte que le fastier soit un peu au-dessus de la surface de l'eau.

900. LE fastier G jetant une belle flamme, les matelots qui sont dans ces chaloupes rament mollement pour se porter lentement de côté & d'autre, afin de rassembler autour d'eux des sardines, des anchois ou des melettes, & quand un bateau en aperçoit un nombre il se rend au milieu du filet entre les deux bateaux qui sont à l'ancre en passant du côté de la poupe, & lorsqu'il est au milieu de la nappe ou de la riffole vers N avec les poissons qui l'ont suivi, il démarre le bout du levier qui porte le fastier, afin qu'il plonge dans l'eau & que le feu s'éteigne promptement.

901. POUR lors les deux bateaux qui sont à l'ancre halent chacun très-fortement sur leur manœuvre M, pour s'écarter l'un de l'autre jusqu'à ce que le poisson vienne à fleur-d'eau, & les pêcheurs de l'un & de l'autre bateau tirent le filet à bord pour prendre le poisson, dont une partie est maillée, & l'autre reste sur le filet dont il ne peut s'échapper, parce que les bords sont plus élevés que le milieu. D'abord qu'ils ont pris leur poisson, les deux chaloupes se halent sur leur grapin ; & celles qui portent des fastiers, cherchent à rassembler d'autres poissons pour les conduire sur la riffole. Il est sensible que les nuits les plus obscures sont les plus avantageuses, &

que la lumière de la lune est tout-à-fait contraire.

902. A B, les deux bateaux auxquels le filet est amarré. C C, les ralingues du filet garnies de flottés de liege & de bagues de plomb. D D, le bord du filet qui entre plus dans l'eau au milieu qu'aux deux bouts, & qui est presque à la surface de l'eau, quand les bateaux se halent sur les grapins, s'écartent l'un de l'autre. E, grapins sur lesquels les bateaux se halent pour s'écarter & porter le filet à la surface de l'eau. F, bateau fastier qui attire le poisson par la lumière que répand son réchaud G. H, poissons qui suivent la lumière du fastier.

903. ON m'a assuré qu'on faisoit du côté de Cannes en Provence, viguerie de Grasse, une pêche différente, qu'on nomme néanmoins la *rissole*; elle commence ordinairement au mois de mars, & finit en août.

904. C'EST un filet qui a au milieu une grande bourse ou manche; le bateau qui porte la rissole, la tend près de la côte; de sorte que les filets au milieu desquels est la manche, & qui en forment les bras, doivent faire une enceinte; le bateau qui a tendu le filet, se tient sédentaire & à l'ancre; mais il est accompagné de plusieurs bateaux qui portent chacun un fastier ou réchaud rempli de bois sec qu'ils allument quand la nuit est obscure; & allant de côté & d'autre, ils rassemblent le plus qu'ils peuvent de poisson, qu'ils amènent entre les bras de la rissole qui fait une enceinte, alors ils éteignent leur feu, & faisant du bruit, ils effarouchent les poissons, dont une partie se maille, & l'autre s'engage dans la manche.

A R T I C L E III.

Apprêts & salaison des anchois en général, ainsi que des sardines à la façon des anchois.

905. J'AI déjà prévenu que les anchois ne sont pas ordinairement aussi abondans dans l'Océan que dans la Méditerranée; & comme ce poisson n'est pas aussi agréable que les sardines à être mangé frais, les pêcheurs de l'Océan qui ont ignoré pendant long-tems la préparation que leur donnent les Provençaux, les rejetaient à la mer, prétendant même qu'ils n'étaient pas aussi bons que les harengs pour amorcer les haims. Mais la pêche des sardines & des anchois ayant été certaines années si peu abondante en Provence, qu'on ne pouvait pas satisfaire aux demandes qu'on en faisoit, des Provençaux se sont avisés d'aller en Bretagne saler des sardines ainsi que des anchois à leur façon; & depuis ce tems, on prépare en Bretagne des anchois à la façon des Provençaux, ainsi que des sardines qu'ils nomment *anchoisées*; de sorte que certaines années, il en est sorti des amirautés de Quimper & de Vannes jus-

qu'à dix mille petits barrils du poids de 24 à 25 livres, dont une partie ont été vendus à Beaucaire, comme venant de Provence & de Languedoc. Maintenant on préfère en Bretagne les anchois aux sardines, puisqu'ils se vendent quatre fois plus cher.

906. COMME les petites sardines qui ne sont point propres à être pressées, sont très-bonnes pour être préparées en anchois, ces petits poissons dont on ne faisait aucun cas, se vendent maintenant le double des autres; je commencerai donc par expliquer comment on prépare les anchois en Bretagne.

Préparation des anchois en Bretagne.

907. ON commence par leur arracher la tête & les intestins, parce que ces parties sont amères. Mais quand on prépare des sardines en anchois, si l'on se propose de les vendre pour sardines, comme ni la tête ni les intestins ne sont point amers, on ne leur retranche point la tête, & on ne les vuide point; mais lorsqu'on veut les vendre pour des anchois qui sont plus chers que les sardines, on leur arrache la tête.

908. PENDANT que les uns sont occupés à habiller ainsi les poissons, d'autres préparent du sel rouge, qu'on regarde comme nécessaire pour cette saison; pour cela, on met dans un barril qui contient, si l'on veut, 200 livres de sel, deux livres d'ochre rouge ou de bol, l'un ou l'autre réduits en poudre fine. On prend les poissons à qui on a ôté la tête, qu'on a lavés dans de l'eau douce ou de mer, qu'on a mis égoutter dans des corbeilles, &, après leur avoir donné ces préparations, on les arrange dans des barrils de différentes grandeurs, les *alitant*, comme l'on dit, en les rangeant le dos en en-haut avec du sel qu'on répand entre chaque lit, commençant & finissant par une couche de sel rouge.

909. Les grands barrils contiennent environ 5 à 600 poissons, & les petits moins à proportion de leur grandeur. A cette ils sont jaugés par la police, & marqués avec un fer chaud; les barrilleurs sont condamnés à une amende outre la confiscation des barrils, lorsque l'inspecteur préposé par la police, ne les trouve pas de jauge & conformés à l'ordonnance. Les grands doivent peser à peu près 24 à 25 livres; je dis à peu près, car tous les barrils qui ont été trouvés de même jauge, par les inspecteurs de police, ne se trouvent pas exactement de même poids & quand ils sont remplis; aussi-tôt qu'ils sont pleins & bien alités, on les enfonce; mais on fait au milieu du fond qu'on vient de mettre en place, un trou; & on les expose ainsi au soleil pendant plusieurs jours, ce qu'on répète trois ou quatre fois de quinze en quinze jours, dans la saison où l'on fait cette préparation.

910. LA chaleur fait fermenter la saumure qui s'est formée de l'humeur du

poiſſon , dans laquelle eſt diſſous le fel rouge qu'on a mis entre les lits de poiſſon ; cette fermentation eſt néceſſaire pour bien en confire la chair : lorſque la faumure ſort par le trou qu'on a fait au fond , on n'y en ajoute point de nouvelle ; mais quand elle diminue , on a ſoin de *houiller* les barrils de tems en tems , c'eſt-à-dire , de les remplir avec de la faumure , qu'on verſe ſur le fond & qui y eſt retenue par la partie des douves qui excède le jable.

911. IL faut avoir grande attention de boucher avec une cheville le trou qu'on a fait au fond , quand il y a apparence de pluie. Avec ces précautions , les barrils ſont en état d'être mis dans les magalins ; mais il convient de les en tirer de tems en tems pour les expoſer de nouveau au ſoleil , & les houiller ſ'il en eſt beſoin. Il eſt bon de remarquer que les anchois & les ſardines enchoiſées , doivent être , comme l'on dit , confites dans la faumure & en partie diſſoutes ; au lieu que les ſardines preſſées doivent conſerver leur forme & une partie de leur fermeté. Or cette eſpece de ſaline n'eſt bien confite que la ſeconde année , les poiſſons ont alors acquis toute leur bonne qualité ; & quand ils ſont bien préparés , ils ſont encore très-bons au bout de trois & même quatre ans ; ils ſont même recherchés par les amateurs de ſardines. On en vend néanmoins qui n'ont que ſix mois de préparation ; mais les acquéreurs qui en ſont prévenus , ſavent qu'il faut les conſerver en magasin pour qu'ils acquièrent la bonne qualité qu'on deſire. Au reſte pour que les anchois ſoient bons , ainſi que les ſardines qu'on prépare en anchois , il faut que leurs écailles ou leur peau ſoient brillantes , que leur chair ſoit rouge ; & on rebute celles qui tirent ſur le brun ou le noir.

912. IL y a des acquéreurs peu connoiſſeurs qui recherchent les plus gros anchois & les ſalaifons nouvelles : ils ont tort ; les petites ſont plus délicates , & il faut éviter d'acheter pour anchois des ſardines , à qui l'on a retranché la tête ; les connoiſſeurs n'y ſont pas trompés , & la ſeule inſpection ſuffit pour les faire diſtinguer , ſans avoir recours au goût qui décele incontestablement la fraude.

913. LES Bretons transportent leurs ſalaifons par mer à Nantes ou à Bordeaux , d'où elles paſſent par le canal à Montpellier & juſqu'à Cette ; ou bien on en charge des bâtimens qui paſſent en droiture par le canal aux côtes du Levant : mais la grande vente ſe fait à Beaucaire , d'où on les envoie dans les lieux de leur conſommation.

914. IL eſt bon d'être prévenu qu'en Bretagne les ſardines qu'on prépare en anchois , ſont aſſez ſouvent miſes dans des futailles à vin , qui viennent de Bordeaux ou de Nantes ; & quand elles ſont rendues en Provence , les marchands les paquent en petits barrils pour les transporter à Beaucaire : depuis qu'on a adopté en Bretagne cette préparation , tant pour les anchois que pour les ſardines , le profit eſt preſque doublé.

915. IL y a des particuliers qui préparent des anchois ou de petites sardines de primeur pour leur usage : ils suivent la méthode que nous venons d'exposer ; mais ils les mettent dans des vases de terre ou de petits-jarons qu'ils ont soin de tenir exactement bouchés, & de les remplir de saumure à mesure que le poisson s'affaïsse, pour qu'il ne contracte point de goût d'évent. Quelques-uns plus recherchés mettent entre les poissons des feuilles de laurier & différentes épices.

Préparation des Anchois en Provence.

916. LES meilleures salaisons se font à Fréjus, à Cannes, à Saint-Tropez, & autres lieux du département d'Antibes : quoique la pêche de ce poisson n'y dure que depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, il s'y en fait un grand commerce ; presque tout se transporte à Beaucaire.

917. JE ne dirai rien de leur préparation, parce qu'elle diffère peu de celle que nous venons d'exposer fort en détail. Je vois seulement dans un mémoire très-peu détaillé, qui m'a été envoyé de Marseille, que de tems en tems, on arrose le poisson avec une saumure qu'on fait sur le feu, & dans laquelle on fait fondre avec le sel de petits anchois & un peu de rouge brun, qui ne sert, dit-on, qu'à leur donner un coup-d'œil avantageux. Il est dit de plus que les salaisons qu'on fait dans les mois d'avril, mai & juin, sont bien cossifées au bout de six mois, au lieu que celles qu'on fait dans les autres saisons, le sont à peine au bout d'un an ; enfin que les gros anchois qu'on prépare, ont un demi-pain de longueur ou quatre pouces sept à huit lignes : on appelle *anchoyons* ceux qui n'ont que deux pouces ; & on ne sale pas ceux qui sont encore plus petits.

A R T I C L E IV.

De la pêche & préparation des anchois sur les côtes d'Espagne.

918. LA pêche des anchois dans ce royaume est assez considérable, pour que nous en parlions ici ; néanmoins comme les méthodes qu'emploient les pêcheurs Espagnols, ne diffèrent pas essentiellement de celles dont se servent les pêcheurs Français, nous nous contenterons de les exposer sommairement ; nous bornant à rapporter ce qui se pratique dans quelques-uns de leurs principaux parages.

Pêche au royaume de Grenade.

919. IL y a assez d'anchois sur cette côte : la pêche commence les premiers jours

jours de mars, & dure juſqu'au mois d'août; on les pêche ſouvent avec des ſardines, ſe ſervant de petits bateaux avec leſquels on tend un filet à manche de 200 braſſes de longueur, ou une eſpece de gangui qu'on tire ſur le rivage pour prendre le poiſſon; c'eſt pourquoi les pêcheurs ſont obligés de ſe réunir 25 à 30; au reſte, ils ne ſavent point les préparer, ou bien ils les conſomment frais en les ſaupoudrant de plus ou moins de ſel: ils en transportent juſqu'à 30 lieues dans les terres, ou bien dans les mois d'octobre, novembre & décembre, ils vendent leur poiſſon, ſur-tout les ſardines à des Catalans, des Valenciens ou des Génois, qui, après leur avoir fait prendre ſel dans de grandes cuves, les ſalent dans leurs bateaux, & les transportent où ils ſavent en trouver le débit; mais cela regarde plus les ſardines que les anchois.

Pêche à la côte de Galice.

920. CETTE pêche commence vers la mi-juin, & finit avec le mois de juillet, tems où ces poiſſons retournent dans la grande eau: le peu qu'on en prend ſe mange frais, ou on en fait une pâte qui ſert d'appât pour prendre d'autres poiſſons.

Pêche des anchois en Catalogne.

921. DANS les mois de mai & de juin, on pêche des anchois avec les mêmes filets que les ſardines; mais les mailles en ſont plus petites, à peu près comme aux filets qu'on emploie pour les petites ſardines qu'on ſe propoſe de conſire. Au reſte, comme la pêche des anchois eſt précifément la même que celle des ſardines, nous ne répéterons point ce que nous avons dit dans le chapitre des ſardines: ſouvent même on prend en même tems de ces deux eſpeces de poiſſons. A quelques endroits de la côte de Catalogne, on pêche les anchois & les ſardines la nuit, en faiſant un feu de bois clair ſur un gril qui eſt à la poupe de la chaloupe; les poiſſons attirés par la lumière, la ſuivent, & on les conduit proche de la côte où on les enveloppe avec un filet.

922. AUTREFOIS les Provençaux venoient à Palamos, Saint-Salion, Calella, &c. ſur la côte de Catalogne, conſire en petits barrils des anchois qu'ils portoient en France; mais depuis que ces poiſſons ont donné abondamment ſur les côtes de Rouſſillon, les Provençaux vont depuis le cap de Creus juſqu'à Cadaque, où ils préparent les anchois, comme nous avons dit, qu'on fait les *ſardinas conſitas*, à l'exception qu'on vuide les anchois, qu'on leur ôte la tête, & qu'on les arrange dans les barrils le dos en-haut. Les anchois ſont

plus long-tems à se confire que les sardines, & aussi ils se conservent bons plusieurs années.

ARTICLE V.

De la pêche des anchois en Italie.

923. POUR ne point nous écarter du plan que nous avons suivi jusqu'à présent, il convient de parler de la pêche des anchois sur les différentes côtes d'Italie.

Pêche des anchois à la côte de Gènes.

924. LA pêche des anchois est beaucoup plus abondante sur cette côte que celle des sardines; il ne s'en fait cependant pas un grand commerce, la plupart se consomment dans le pays, & le surplus se sale pour les envoyer à Milan, en Suisse, en Lombardie, cependant les Anchois de Gènes sont estimés; ce qui fait qu'on en consomme beaucoup dans le pays; ceux qui s'expédient au-dehors viennent de Calabre, Sicile, Sardaigne & Corse; on les accommode pour les conserver, comme nous l'avons expliqué. Ils préparent aussi de leurs poissons qu'ils nomment *scabéchie*: après les avoir fait frire, ils les mettent dans des barrils avec du vinaigre, des épices & des herbes aromatiques.

Pêche à la Gorgone.

925. LA Gorgone est une petite isle à trente milles de Livourne, dans la mer de Toscane, dans laquelle il n'y a point d'habitans hors le tems de la pêche; alors il s'y rend soixante à soixante-dix bateaux, la plupart Génois; les pêcheurs se logent dans de petites cabanes au bord de la mer; ces Génois sont de Camorille ou Camogli, village de la riviere de Gènes du côté de Porto-Fino; car les Livournois ne se font point adonnés à cette pêche.

926. CES Génois ont des bateaux longs faits exprès; ils se mettent cinq à six hommes dans chaque bateau, & tous sont à la part; ils ne paient d'autres droits pour faire librement leur métier, qu'un coup de filet qu'ils donnent au châtelain du grand-duc, qui est à un château dans cette isle inhabitée, & je crois que les pêcheurs s'obligent d'aller vendre leur poisson à Livourne. Les filets sont faits d'un fil très-délié & les mailles sont petites. Il se fait encore à Gillo, petite isle à quarante milles de Livourne, proche la Tour de Vade, une pêche d'anchois, mais qui est peu considérable.

Pêche des anchois & des sardines dans le royaume de Naples.

927. IL se fait particulièrement dans ce royaume, une pêche pour pren-

dre les anchois & les ſardines ; elle ſe pratique dans toute la Calabre & la côte oppoſée, dans la mer Adriatique ; le golfe de Salerne ainſi que celui de Policaſtro, ſont néanmoins les deux endroits où la pêche de ces poiſſons eſt la plus abondante & la plus pratiquée ; quand les pêcheurs ne trouvent pas à les vendre immédiatement après qu'ils ont été pêchés, ce qui arrive dans les endroits peu peuplés, ils ont coutume de les ſaler, & ils en font quelquefois un commerce aſſez conſidérable ; leur maniere de les accommoder diffère peu de celle de France ; ils leur ôtent la tête, & les arrangent par lits dans des barrils, en couvrant chaque lit de ſel concaſſé qui n'eſt ni gros ni fin ; ils ſuivent cet ordre juſqu'à ce que le barril ſoit plein ; enfuite ils chargent leur poiſſon d'un poids, qui en le preſſant en fait fortir peu à peu la lympe qu'on a ſoin de renverſer de tems en tems, & de remplacer par une nouvelle ſaumure qu'on appelle dans le pays *ſalimora*. Il eſt à propos d'observer qu'il faut que cette ſaumure ne ſoit ni trop ni trop peu chargée de ſel, & que pour connaître le point convenable on met un œuf frais dans la ſaumure : ſi l'œuf va au fond, l'on y jette du ſel juſqu'à ce que l'œuf ſe tienne ſur l'eau ; alors elle eſt au point convenable pour remplir les barrils : quand on a l'attention de les rafraichir de tems en tems avec cette ſaumure & de les conſerver à l'abri de la chaleur, le poiſſon ſe conſerve très-long-tems, & eſt d'un très-bon goût ; il s'en conſomme dans le pays même, lorsqu'il n'y a pas abondance de poiſſon frais, & l'on en envoie quantité en terre ferme dans les Provinces à quelque diſtance de la mer, ſur-tout lorsqu'il y en vient peu de Sicile, où cette forte de ſalaïſon ſe fait encore mieux & à meilleur marché, à cauſe qu'ils ont le ſel à beaucoup meilleur compte qu'en Calabre, où l'on eſt obligé ſous des peines très-rigoureuſes, de le prendre dans les magafins publics à ſix grains le rotolo, ce qui eſt à peu près trois ſols de France la livre de ſeize onces : au reſte, cette pêche ſe fait comme par-tout ailleurs & ſans ſaiſon déterminée ; les pêcheurs ne la ceſſent que quand l'agitation de la mer & le mauvais tems ne leur permettent pas de la faire.

Pêche des anchois & des ſardines en Sicile, & particulièrement à Meſſine.

928. A Meſſine, dans toute la Sicile, grande iſle de la Méditerranée qui n'eſt ſéparée de l'Italie que par le Phare de Meſſine, dans la Calabre & dans le royaume de Naples, on pêche une grande quantité de ſardines & d'anchois ; cette pêche commence le 15 mars, & finit au mois de juillet, & recommence dans les mois de ſeptembre & octobre.

929. LES bateaux qui font cette pêche, ſont ordinairement équipés de trois hommes qui ſont à la part, c'eſt-à-dire, que le bateau gagne une part, les appareaux deux parts, & les hommes ont chacun une part. Les appareaux

dont ils se servent ; font ordinairement seize piéces de filet de la longueur de onze brasses , chacune de trois brasses de hauteur , attachées les unes aux autres , qu'ils tendent à la mer à deux , trois , quatre , six , huit , dix , quinze , vingt & trente brasses , suivant la profondeur où les sardines se tiennent ; il ne se sert point de réfure , ils prennent ce que le hafard leur offre ; si à la première tente ils prennent des sardines au bas des filets , ils tendent leurs filets plus au fond ; s'ils les prennent au haut du filet , il tendent près de la surface de l'eau ; & pour le tendre ou plus haut ou plus bas , ils attachent à la tête du filet des bandingues qui répondent à une corde d'auffe soutenue sur l'eau au moyen de grosses flottes de liége

930. CETTE pêche se fait ordinairement la nuit , pendant laquelle ils calent deux fois leurs filets ; ils tendent aussi pendant le jour lorsque le tems est couvert ; on tend encore pendant la nuit dans le canal de Messine , lorsque les courans ne sont pas trop rapides ; & comme ils changent toutes les six heures , on est obligé de relever plusieurs fois. On fait des salaisons considérables tout autour de la Sicile , aux endroits où les sardines fraîches ne peuvent pas se consommer ; les grandes salaisons se font à Xacca , Marsale , Trapani , Cessala , Melazzo & Messine ; le sel dont on se sert vient de Trapani , lequel est plus sec & plus solide que celui d'Agosta. Les sardines salées se consomment ensuite partie dans l'isle , partie à Malthe , Naples , Rome , Genes , & autres endroits. On prend aussi avec les mêmes appareils , mais dont les mailles sont plus larges , différens poissons qui se maillent comme les sardines ; ces poissons se nomment *alacci* , *bogues* , & *suvaux* ; & tous se débitent frais dans les villes & villages du royaume.

Pêche des anchois & des sardines sur les côtes de l'état Ecclésiastique.

931. LA pêche de ces poissons sur les côtes de l'état Ecclésiastique est peu abondante ; elle commence dans le mois de février , & finit à la fin de juillet ; elle se fait avec un manet de fil très-délié que les Italiens appellent *imbocco* ; les mailles sont proportionnées à la grosseur des poissons ; chaque piéce a six à sept brasses de longueur , le pied est garni de quelques bagues de plomb , & la tête de chaque piéce de trois grosses flottes de liege ; on joint les unes au bout des autres six , huit , dix de ces piéces , qui , au moyen du lest & des flottes , se tiennent perpendiculairement à la mer. La plus grande partie se consomme fraîche ; & quand on en sale , elles se vendent dans le pays.

932. ON a abandonné cette pêche des sardines à Sinigaglia , sur les côtes de l'état Ecclésiastique dans la mer Adriatique , à cause de l'abondance des marfouins qui déchirent les filets ; mais on continue de pêcher avec la *tratta* ,

qui est un filet comme l'aissaugue de Provence, & l'on y prend quelques sardines confondues avec toutes sortes d'autres especes de poissons; & en quelques endroits on fait la pêche au feu.

Pêche des sardines & des anchois en Corse.

933. LA pêche des sardines & des anchois est la plus abondante de la Corse, isle très-considérable de l'Italie; on la fait tout autour de l'isle, particulièrement à la Bastie, au Cap-Corse, à Saint-Florent, à peu près à une demi-lieue de la côte, dans de petits bateaux qui ont environ vingt pieds de longueur, & qui sont montés par cinq ou six hommes. La pêche de ces poissons se fait à deux époques, sçavoir, au printems & aux mois de septembre & octobre, avec des pieces de filet qui ont soixante-deux pieds de hauteur sur soixante & quinze à quatre-vingts de longueur, & dont les mailles ont au plus cinq lignes d'ouverture; comme ils sont lestés de plomb & flottés, ils s'établissent verticalement dans l'eau, & on les tend dans une direction à peu près perpendiculaire à la côte; on tend les filets plus ou moins profondément dans l'eau, suivant le lieu, lieu qu'occupe le poisson. Quand la pêche est abondante, ce qui arrive assez souvent, on sale les sardines comme elles sortent de l'eau, en les arrangeant lit par lit dans des tonnes, une couche de sel entre deux, & ils mettent ordinairement presque aussi pesant de sel qu'il y a de poisson. On prépare aussi des sardines & tous les anchois, comme nous avons dit qu'on le fait en Provence, avec cette différence entre ces deux poissons, qu'on ôte la tête & qu'on vuide les anchois, ce qui n'est point nécessaire pour les sardines.

De la pêche des sardines & des anchois dans l'état de Venise.

934. ON prend les sardines dans le pays-Vénitien avec le bregin, pêche qu'on pratique en Provence, & que nous avons décrite première partie, seconde & troisième sections, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de septembre, on en consomme beaucoup de frais, & on en sale quelques tonnes; on prend avec ce filet plusieurs sortes de poissons.

935. A Rovigno en Istrie, presqu'isle dans l'état de Venise, la pêche la plus considérable qu'on y fasse, est celle des sardines. Pour prendre ce poisson, on fait une grande enceinte avec des manets qu'on nomme *sardino*; on y attire les sardines avec des crabes qu'on pile & qu'on jette au milieu de l'enceinte; elles vont saisir cet appât dont elles sont très-avides, & elles se maillent. On pêche aussi avec la tratta, qui est le bregin de Provence, & on prend avec les sardines diverses autres sortes de poissons, entr'autres celui

appellé *garizza*, qu'on sale avec les sardines. A Raguse en Dalmatie, près du pays Vénitien, on pêche les sardines de deux manieres, ou au feu avec le filet qu'on nomme *tratta*, ou sans lumiere avec de petits filets: cette pêche commence à l'équinoxe de mars, & finit en octobre.

936. LA tratta dont nous avons parlé plusieurs fois, est un filet de deux cents brasses de longueur, qui a au milieu un grand sac où se rassemble le poisson; on le tire à terre avec des halins; il faut trois barques pour tendre le filet; deux autres qui portent le feu, se tiennent dans l'enceinte, & une sert à gouverner le sac, pour qu'il ne s'embarasse pas dans les rochers; il faut au moins quatorze ou quinze hommes pour tirer le filet à terre. Les barques qui portent le feu à la poupe dans une espece de réchaud, vont de côté & d'autre; quand elles s'aperçoivent qu'elles ont rassemblé beaucoup de poissons, elles font un signal à celles qui portent le filet; aussitôt celles-ci mettent le filet à l'eau, essaient d'entourer le poisson, & quand elles y sont parvenues, les barques qui portent le feu le plongent dans l'eau pour l'éteindre, & sortent de l'enceinte; on tire le filet sur le rivage, & quelquefois on prend quatre à cinq milliers de sardines: en plusieurs endroits cette pêche est défendue comme destructive.

A R T I C L E V I.

Pêche & saison des anchois en Hollande.

937. EN rendant compte de la pêche des anchois en France, je me suis déterminé à suivre l'ordre des côtes, commençant par la Bretagne & finissant par les côtes méridionales, ce qui m'a conduit naturellement à dire quelque chose de cette pêche en Espagne & en Italie; ainsi je n'ai pas pu alors parler de celle qui se fait en Hollande; mais comme cette pêche occasionne un commerce considérable dans ces provinces, j'y reviens actuellement pour rassembler tout ce qui peut intéresser le lecteur sur cette matiere. M. Allamant qui veut bien aider à la perfection de mon travail sur les pêches, sachant qu'on fait un commerce considérable d'anchois à Berg-op-zoom, m'a écrit que la pêche de ce poisson se fait à l'embouchure de l'Escaut sur les côtes de Zélande, vers le mois de mai.

938. ON fait avec des roseaux des especes d'entonniers, à l'extrémité desquels on ajuste un filet à manche qu'on assujettit fixe au moyen d'une corde qui part de la pointe de la manche, & qu'on amarre à un pieu qui est planté à une distance plus ou moins grande du filet; cette opération se fait de mer basse; & quand la marée s'est retirée, le filet se remplit d'anchois; on se hâte de les en tirer & de les transporter au lieu où on les prépare; pour

cela on leur ôte la tête & les entrailles, on les met dans des mannes, & on les lave dans de l'eau douce ou ſalée; quand ils ont égoutté leur eau, on les met dans une futaille avec du ſel; lorſqu'il eſt fondu & que les anchois en ſont bien pénétrés, on verſe la ſaumure, & on met les poiſſons en ſecond lit; on rejette encore la ſaumure qui ſe forme, & on ſale les anchois pour une troiſieme fois; c'eſt dans cette ſaumure qu'on les conſerve une année & plus, en les tenant dans un lieu frais; il convient même de n'en faire uſage au plus-tôt, que trois mois après leur préparation.

939. LA pêche des anchois eſt incertaine; il y a des années où l'on en prend beaucoup, & d'autres fort peu; en ce cas, on y ſubſtitue de petites ſardines qui ne ſont pas auſſi eſtimées, & que les connoiſſeurs ſavent bien diſtinguer. En général, comme le marque M. Allamant, l'anchois fait en Hollande une branche de commerce aſſez conſidérable, & on en pêche beaucoup ſur les côtes de Zélande.

940. CE zélé correspondant s'eſt transporté au village de Scheveling, qui eſt uniquement habité par des pêcheurs; en examinant les poiſſons qu'ils tiraient dans leurs filets deſtinés à prendre de petits poiſſons, il y vit quantité de petites ſardines, avec leſquelles il crut appercevoir des célerins de la Méditerranée & des Pilchards d'Angleterre; mais les pêcheurs nomment tous ces poiſſons ſardines: il trouva dans le même filet un petit poiſſon qu'on tire du ſable, qu'on appelle en Zélande *ſmet*, qui eſt l'amodyte.

ARTICLE VII.

Apprêt des anchois dans les cuiſines. (40)

941. DE quelque façon qu'on apprête les anchois, il faut leur arracher la tête & les vider, parce qu'ils ont beaucoup de fiel & très-amer, qui infecte toutes les parties où il ſe répand. Ils ne ſont pas pour cette raiſon, autant eſtimés étant frais que les ſardines; d'ailleurs ils ſont très-petits, & quoiqu'ils aient peu d'arêtes, elles ſont incommodés; mais pour les manger frais, on les apprête comme les ſardines. Ainſi le grand uſage qu'on fait des anchois, eſt de ceux qui ſont ſalés & conſits en petits barrils, comme

(40) Comme il ne ſuffit pas de connoître les différentes manières dont on apprête les anchois dans les cuiſines, mais qu'il importe de plus que l'on ſache choiſir ceux qui ſont de la meilleure qualité, je dirai ici, que les anchois doivent, pour mériter la préférence, être petits, nouveaux, blancs deſſus, vermeils en-dedans, & avoir le dos rond. Ceux qui ſont plats, ou trop gros, en comparaiſon de la taille ordinaire de ces poiſſons, ne ſont que des ſardines. On obſervera de plus ſi la ſauce qui doit ſe trouver dans les barrils, eſt de bon goût, & ſi elle ne ſent point l'évent.

nous l'avons amplement expliqué, & c'est de ceux qui ont eu cette préparation dont nous allons parler; on se rappellera que les sardines préparées en anchois se mangent comme les anchois.

942. EN Provence & en Languedoc, beaucoup font leur repas avec quelques anchois qu'ils tirent des barrils, & sur lesquels ils versent de l'huile; puis ils appuient leur pain sur ces poissons, & le mangent avec appétit en guise du fromage qui est en usage dans d'autres provinces; mais communément quand on a tiré les anchois des barrils, on les lave dans du vin, on les ouvre en deux pour emporter l'arête, & on les coupe par petites tranches, pour les mettre dans des salades vertes, ou comme assaisonnement, dans différentes sauces grasses ou maigres, principalement dans les rémolades.

943. POUR les manger frits, après les avoir mis quelque tems dans l'eau pour les dessaler, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine & un peu de vin blanc; il ne faut pas que la pâte soit trop liquide, & on les sert avec du persil frit. Mais pour faire des rôties d'anchois, on prend des tranches de pain de la largeur du doigt, & après les avoir fait frire dans le beurre ou l'huile, on les range dans un plat & on étend dessus un filet d'anchois; on verse dessus une sauce faite avec de très-bonne huile, du vinaigre, du poivre concassé, du persil, de la ciboule, des échalottes, le tout haché bien menu, & on y ajoute un peu de sel avec, si l'on veut, un peu de moutarde.

944. ON prétend que la sauce dont les Romains faisaient beaucoup de cas, & qu'ils nommaient *garum*, était faite avec des anchois fondus dans leur saumure, à laquelle on ajoutait quelquefois de l'huile & quelques épices (41). Je remarquerai à cette occasion, que quand on prépare, comme nous l'a-

(41) La saumure qui portait ce nom, était très-précieuse chez les Grecs comme chez les Romains, & elle entraient essentiellement dans leurs apprêts les plus recherchés; mais les auteurs en ont parlé si diversement, qu'il faut que la composition n'ait pas toujours été la même. C'était du tems de Plin le jeune la sauce la plus estimée. Quelques modernes disent avec notre auteur, que ce n'étaient que des anchois liquéfiés dans leur saumure, après qu'on en avait ôté la tête, la queue, les nageoires & les arêtes. Cependant les anciens auteurs ne parlent point d'anchois. On peut conjecturer que le *garum* se faisait avec des intestins de différentes espèces de poissons, confits dans le vinaigre

ou l'huile avec du sel, du poivre & des herbes fines, & cet assaisonnement qui certainement serait détesté aujourd'hui, passait jadis pour une très-grande friandise; on en mettait dans les sauces, comme nous faisons du jus de citron. Le poisson dont les intestins étaient le plus souvent employés à cet usage, s'appellait *garus*. Au reste, il n'est pas inutile d'avertir ceux qui aiment la bonne chère, que si la chair des anchois excite l'appétit, aide à la digestion, & fortifie même l'estomac, il n'est pas moins vrai que, si l'on n'en use pas sobrement, elle échauffe & donne de l'acreté aux humeurs.

avons amplement expliqué, des anchois très-petits, ils se fondent dans leur saumure, & paraissent par cette raison être très-propres à faire la sauce qu'on nomme *garum*. Rondelet dit qu'on peut faire promptement une espece de *garum*, en faisant fondre des anchois sur le feu avec de l'huile, du vinaigre, & quelques feuilles de laurier, & que cette sauce sert à manger de toutes sortes de poissons.

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

De la melette de Marseille ; nadelle en Languedoc ; aphie de Rondelet.

945. **L** ne faut pas confondre ce poisson avec le melet, qui est un poisson fort différent, & qui a deux ailerons sur le dos. Belon dit que la melette de Marseille est le crados de la Seine & Parachia de Gènes ; je crois qu'il ne connaissait pas la melette, & qu'il est disposé à confondre ce poisson avec le nonnat.

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

Description de la melette. (42)

946. LA melette est un petit poisson assez commun dans la Méditerranée ; il est plus petit que la fardine à qui il ressemble beaucoup ; cependant proportionnellement à sa longueur, il est plus large : celui qui est représenté *pl. VII, fig. 6*, est d'une grosseur peu commune ; mais celui que je vais décrire, & qu'on peut regarder comme d'une grosseur ordinaire, avait trois pouces de longueur de A en B ; sa gueule est petite, je n'y ai point apperçu de dents, j'ai cru seulement sentir des aspérités aux mâchoires ; il y a au bout du museau A, au centre C de l'œil, qui est grand par proportion à la taille du poisson, quatre lignes ; on apperçoit l'ouverture des narines entre l'œil & le bout du museau. Il y a huit lignes & demie de A au derrière de l'opercule des ouies D.

947. SUR le dos en G, à environ dix-sept lignes du museau, est le commencement d'un aileron qui a à son attache au corps GH, environ six

(42) Ce petit poisson s'appelle aussi *nadelle*, il est en même tems plus large & plus mince que la fardine. Rondelet dit dans son *Histoire des poissons*, que si l'on garde quel-

que tems plusieurs de ces poissons entassés les uns sur les autres, on voit alors surnager de la graisse, dont les pêcheurs se servent pour leurs lampes.

lignes; l'anus I est à environ vingt - une lignes du museau, & immédiatement derrière est l'aïeron ventral IK, qui a six lignes de longueur à son attache au corps; les rayons en sont si déliés & si courts, que quand ils sont couchés sur le corps de l'animal, on a peine à les appercevoir. Il y a depuis le museau jusqu'à la naissance de l'aïeron de la queue L, environ trente - une lignes; cet aïeron qui est fourchu, a de B en B environ sept lignes. En E est une petite nageoire dont l'articulation est très-près des bords de l'opercule des ouies, & en F sous le ventre, à l'a-plomb de l'aïeron du dos, est une autre nageoire fort petite.

948. QUAND il y a quelque tems que ce poisson a été tiré de l'eau, son dos est brun; cette couleur qui s'étend de toute la longueur du poisson, depuis D jusqu'en L, tranche net sur le reste du corps, qui a une couleur d'argent si vive, qu'on croirait que ce serait de l'argent bruni; la peau est aussi argentée, & les écailles qui s'en détachent aisément sont petites; elles ont quelques reflets colorés qu'on peut comparer à la nacre; la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure.

949. LA largeur verticale du poisson vis-à-vis des yeux est de cinq lignes; vis-à-vis le derrière de l'opercule des ouies, de six lignes; à la naissance de l'aïeron du dos, de sept lignes & demie; & à la naissance de l'aïeron de la queue, de trois lignes & demie: elle a de petites dents sous le ventre comme les sardines: la chair de ce petit poisson est blanche, très-déliate, de bon goût, pas néanmoins aussi relevée que celle des sardines; on le sert sur les meilleures tables, & à Marseille je le mangeais avec plaisir; cependant plusieurs l'estiment moins que la sardine; sa chair est huileuse, & se corrompt aisément; on m'a assuré qu'il ne pouvait pas supporter le sel.

950. ON dit qu'il jette ses œufs à l'équinoxe d'automne; c'est donc un poisson parvenu à l'état où il peut produire son espèce; ainsi c'est à tort que Belon croit que ce sont de petites aloses; il le confond avec de petits poissons qu'on trouve mêlés avec la menuise, qui semblent être de petites sardines ou de petites aloses; ils me paraissent avoir plus de ressemblance avec la franche-blanche de la côte de haute Normandie, dont je me propose de parler.

A R T I C L E I I

De la pêche des melettes.

951. ON pêche ces petits poissons au bord de la mer & dans les étangs salés, dans la même saison que les sardines, c'est-à-dire; principalement dans les mois d'août & de septembre; quelquefois on en prend beaucoup à la Saint-Michel, lorsque les pluies ont troublé les eaux; car cette circonstance paraît

avantageuse pour les prendre. Dans des voyages que j'ai faits à Marseille, on pêchait abondamment des melettes, & j'en ai beaucoup mangé; mais M. Pougët m'écrit de Cette, que ce poisson y est devenu si rare, qu'on ne fait point de pêche expressément destinée à le prendre, qu'on en trouve seulement des mêlées avec les petites sardines, mais qu'autrefois on en prenait beaucoup avec des saines fort épaisses.

952. M. GARNIER de Saint-Maurice, qui m'a envoyé quelques melettes de Toulon, me marque que ce poisson est aussi devenu fort rare dans ce port; & qu'on n'en prend que confondues avec de fort petits poissons, tels que les poutines, les anchois, &c. qu'on en prend avec les sardines, mais plus fréquemment avec les filets qu'on nomme *bregin*, *boulier*, & *aiffaugue*, qui diffèrent peu les uns des autres: il m'a envoyé une description très-exacte de ces filets; mais comme j'en ai parlé fort amplement première partie, section seconde, nous nous contenterons d'y renvoyer. A l'égard de la façon de prendre ce poisson avec le feu, nous en avons parlé à la troisième section de cette seconde partie, à l'occasion de l'anchois, chapitre sixième; il nous paraît qu'on peut dire en général, que ce sont des filets formés d'une manche, aux deux côtés de laquelle sont deux ailes de filet; & qu'après qu'on leur a fait décrire un grand circuit à la mer avec des bateaux, on ramène le bout forain à terre où sont des pêcheurs qui ont conservé un halin, & tous de concert tirent le filet sur le rivage, & le poisson se trouve dans la manche.

953. JE rappellerai encore ici que les halins, tant de celui de terre que conservent les pêcheurs qui y restent, que celui du large ou du bout forain que tiennent les pêcheurs qui sont dans le bateau, sont formés d'un nombre plus ou moins grand de pièces de cordages qui ont chacune cinquante brasses de longueur, que les Provençaux nomment *maille*; & ils font cette pêche tantôt avec une seule maille, & d'autres fois ils en ajoutent jusqu'à quinze les unes au bout des autres.

954. QUOIQUE j'aie rapporté aux endroits cités de la première partie, la façon de mettre ces filets à la mer, comme il est bon d'avoir présente cette manœuvre, je vais la rapporter telle qu'elle est détaillée dans le mémoire de M. de Saint-Maurice, afin de ne pas copier ce qui est déjà imprimé dans la première partie (43). Rien n'est si simple que la pêche au *bregin* & à l'*aiffau-*

(43) Cet article étant une répétition manifeste de ce qu'on trouve dans plus d'un endroit de ce traité, j'aurais pu me permettre de le supprimer, ou tout au moins de l'abrégé; mais j'ai cru devoir le conserver en entier à cause de deux observations qu'en y lit & que je n'ai point vu ailleurs.

L'une que les plombs dont un filet est lesté, & qui touchent le fond, effraient le poisson en remuant la vase; & l'autre, qu'il est important lorsqu'on hale le filet à terre, de tenir un bateau au large pour lui faire suivre une marche régulière dans toutes ses parties.

gue ; quatorze à seize bateliers partent d'un rivage quelconque dans un bateau où ils ont mis leurs filets ; ils s'écartent de terre d'une distance de cinquante jusqu'à quatre cents cinquante brasses plus ou moins , & peuvent même , suivant qu'ils le jugent convenable , s'en écarter de sept à huit cents , filant continuellement des mailles ou du halin , dont d'autres pêcheurs retiennent un bout à terre ; quand le bateau est rendu à l'endroit où ils veulent tendre leurs filets , ils commencent en faisant décrire au bateau une route circulaire , par jeter à l'eau un des bras , qui , à cause des flottes de liege & du lest de plomb , se place perpendiculairement ; la poche ou manche du filet qu'on jette ensuite à l'eau tombe au fond ; & quand on a mouillé l'autre bras , elle se trouve au milieu du filet qui décrit une ligne circulaire ; & comme les nates ou flottes de liege sont fort rapprochées à la partie supérieure de son ouverture , elle se tient presqu'ouverte ; car la partie d'en-haut de la manche va en talus depuis la surface de l'eau jusqu'au fond , tandis que la partie inférieure de cette manche glisse sur le fond ; c'est pourquoi on ne peut pas pêcher de cette façon sur des fonds de roche. Le filet étant mis à l'eau & disposé comme nous venons de l'expliquer , les matelots retournent au rivage à l'endroit d'où ils sont partis , ou plutôt à un endroit de la côte convenable pour amener le filet à terre ; ils tirent les deux halins pour approcher le filet du rivage , laissent environ quarante ou cinquante brasses entre les deux halins pour que le filet conserve une forme circulaire , & on juge de la situation du filet dans l'eau , par les flottes qui sont à la surface ; tous les pêcheurs sont divisés en deux bandes , dont chacune tire un halin , & ils approchent peu à peu le filet du rivage ; les deux bandes A , B , de haleurs se rapprochent aussi l'une de l'autre pour diminuer l'amplitude de l'arc ; les poissons effrayés par les plombs , qui , portant sur le fond , font élever la vase , essaient de se mettre entre deux eaux pour se sauver ; mais étant retenus par les ailes du filet , ils se fourrent dans la manche dont les mailles sont fort serrées , & ils s'y entassent ; souvent des pêcheurs dans des bateaux C , battent l'eau près de l'enceinte du filet pour empêcher les poissons de se porter au-dehors.

955. LES pêcheurs , après avoir tiré à terre les halins , y tirent le filet & enfin la manche , dont ils défont une couture pour en prendre les poissons de toute sorte qui y sont entrés ; ainsi ils y trouvent des sardines , des anchois , des melettes & plusieurs autres sortes de poissons. Nous avons déjà dit que les melettes ne supportent pas le sel ; il faut donc les consommer fraîches ; malheureusement elles se corrompent promptement. Le bateau D est destiné à parcourir la circonférence du filet , pour le soulever s'il se trouvait accroché à quelque chose.



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

De divers poiſſons de mer qui doivent être compris dans la famille des aloſes, des harengs, &c.

956. N O U S avons prévenu que nous établiffions les familles des poiſſons ſur leur forme extérieure, ainſi il ne faut pas comprendre avec les aloſes, harengs, &c. pluſieurs poiſſons qui ſe prennent dans la même ſaiſon & avec les mêmes filets que ceux que nous venons de nommer; tels ſont les *ſieurels*, (*trachurus*) que les pêcheurs Normands & Picards nomment *carangues* ou *maquereaux bâtards*, non plus que de petits maquereaux qu'on nomme ſur quelques côtes *roblois*, & à Paris *ſanſonnets*; ainſi que pluſieurs autres poiſſons, qui ſouvent ſe trouvent confondus avec les harengs, les ſardines, &c. & qui quelquefois forment des lits ou bancs ſéparés. Nous renvoyons à d'autres ſections tous les poiſſons qui n'ont point les caractères qui établiffent la famille de ceux qui nous occupent préſentement; on ſe rappellera que ces caractères conſiſtent à avoir un ſeul aileron mou ſur le dos vers le milieu de la longueur du poiſſon, un ſous le ventre derrière l'anus; deux nageoires derrière les ouies, & deux ſous le ventre, plus ou moins éloignées du muſeau. Il eſt incontestable que les aloſes, les ſeintes ou pucelles, les harengs, les ſardines, les anchois, les melettes dont nous avons parlé, ont tous ces caractères; mais il y a encore beaucoup d'autres poiſſons qui doivent être compris dans cette famille: nous nous propoſons d'en dire quelque choſe, & comme ils ne ſont pas d'une auffi grande utilité que ceux dont nous venons de parler, nous pourrons nous diſpenſer d'entrer à leur ſujet dans d'auffi grands détails. Je vais commencer ce qui regarde ces petits poiſſons par celui qu'on nomme *ſprat* ſur les côtes d'Angleterre, où il eſt très-commun; on en pêche auffi ſur celles de Flandres, où accidentellement il en paraît des bancs conſidérables: ce poiſſon, à la grandeur près, reſſemble beaucoup au hareng.

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

Du ſprat, ſpret ou ſparling de Willughby.

957. Nous avons dit dans le chapitre du hareng, qu'il y a des pêcheurs parquiers qui prennent de mer baſſe de très-petits poiſſons qu'ils aſſurent être du frai de hareng; qu'ils en prennent auffi de plus gros qui ont deux pouces huit à dix lignes de longueur, *pl. VII, fig. 5*, qu'on regarde comme

de jeunes harengs ; c'est pourquoi on les appelle *fretin de hareng* ; il s'en trouve beaucoup de confondus avec ce qu'on appelle *menuise* : ce n'est pas de ces poissons dont nous nous proposons de parler, il s'agit d'un poisson, qui a communément quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, qui est très-abondant sur les côtes des isles Britanniques, & qu'on prend, à la vérité, moins communément sur les côtes de Flandres, où on le nomme, comme en Angleterre, *sprat*. Mais n'ayant pas eu occasion de voir beaucoup de ces poissons, j'ai essayé de tirer des éclaircissemens de ceux qui sont à portée des côtes où ils donnent le plus fréquemment : je me propose donc de rapporter ce qu'on m'en a écrit, quoique les sentimens de ceux qui ont bien voulu me répondre, soient très-différens ; mais je vais auparavant donner la description que j'ai faite sur le poisson même.

Description du sprat ou spret.

958. LE poisson que je décris, *pl. VII, fig. 5*, avait quatre pouces quatre lignes de longueur totale A, B ; les grands n'ont guere que cinq pouces, au plus fix ; la mâchoire inférieure était plus longue que la supérieure de plus d'une ligne, ce qui est considérable relativement à la petitesse du poisson ; quand on écarte les mâchoires, on voit qu'elles sont bordées d'une membrane mince qui forme une bourse, ainsi qu'à plusieurs autres poissons de cette famille, & le bout de la mâchoire inférieure paraît former une courbure qui se relève un peu en-haut ; à l'égard de la mâchoire supérieure, elle paraît comme coupée quarrément quand on regarde le poisson de face ; la langue est très-petite ; on sent en touchant le bord des mâchoires quelque chose de rude, mais on n'apperçoit point de dents.

959. DU centre de l'œil E, à l'extrémité de la mâchoire inférieure, il y a environ cinq lignes ; le diamètre de l'œil qui est rond, est de deux lignes & demie, l'iris est argenté, la prunelle bleue tirant au noir. Du bout du museau au derriere de l'opercule des ouies, il y a dix lignes ; cet opercule est mince, formé de plusieurs feuilletts cartilagineux, couverts d'une membrane si brillante, qu'ils paraissent de l'argent bruni ; le dos est de couleur d'olive, avec néanmoins des reflets bleuâtres marqués irrégulièrement de taches ou nuages bruns, plus ou moins approchant d'une forme ronde ; les côtés & le ventre sont d'un blanc argenté ; aux endroits où il y a des écailles, il semble des paillettes d'argent bruni ; & quand les écailles sont enlevées, la peau paraît une étoffe d'argent.

960. LES raies latérales sont très-déliées, à peine sensibles, & s'étendent en ligne droite depuis le derriere des ouies j'usqu'à l'ailleron de la queue. L'anus L, est à deux pouces & demi de l'extrémité du museau ; il n'a qu'un

aileron D sur le dos, qui commence à deux pouces du bout du museau ; il a à son attache au corps six lignes de largeur, & est formé de dix à onze rayons déliés & souples ; la couleur de cet aileron est la même que celle du dos.

961. IMMÉDIATEMENT derrière l'anus est l'aileron ventral H, qui s'étend vers la naissance de l'aileron de la queue, (il n'est pas assez prolongé dans la figure,) il est formé à peu près de quatorze rayons déliés qui ont peu de longueur ; cet aileron est blanc, ainsi que celui de la queue, qui est fourchu & formé d'environ vingt-quatre rayons très-déliés, les plus longs ont dix lignes de longueur ; on aperçoit derrière les ouies au-dessus de F, deux nageoires dont le plus long rayon a environ six lignes, leur largeur à leur articulation est à peu près de cinq lignes ; les rayons en sont si déliés qu'on a bien de la peine à les compter, je crois en avoir aperçu dix. Il y a au milieu du corps vers l'à-plomb de l'aileron du dos, deux nageoires G ; elles se terminent en pointes, & sont représentées trop larges dans la figure ; les rayons en sont fort courts ; je n'ai pu en compter que sept ; ces nageoires sont blanches, & les rayons sont liés par une membrane très-mince qui se déchire aisément. La largeur de ce poisson en C, F, est de neuf lignes ; en L, à l'à-plomb de l'anus, de six lignes & demie ; auprès de l'aileron de la queue, de quatre lignes & demie.

962. J'AI fait cette description sur des poissons que m'a envoyés M. Chanlaire, commissaire de la marine à Boulogne, qui me marque que ce poisson est très-bon à manger, qu'il a une odeur agréable, & qu'il va par bancs qui se portent le plus ordinairement sur les côtes d'Angleterre, mais que quelques-uns ont quelquefois été jetés par les gros tems avec les courans sur les côtes de Boulogne, & qu'alors tous les endroits où il reste de l'eau de basse mer en étaient remplis.

963. ON verra par la suite qu'on pense assez ordinairement que les sprats sont de jeunes harengs ; cependant d'autres disent que ce sont de grosses sardines, d'autres que c'est un poisson qui confine aux harengs ou aux sardines, mais qui est d'une espèce particulière ; ce sont ces différens sentimens qui m'ont engagé à en faire une description très-détaillée.

964. M. CHANLAIRE, qui m'a envoyé le poisson que je viens de décrire, pense qu'il est d'une espèce particulière ; il dit qu'il y en a de laités & d'ocuvés : quelques matelots l'appellent *prêtre*, & quelques-uns prétendent, sans aucun fondement, que c'est le même qu'on nomme en Normandie *blanche* ou *blaquet*, dont je parlerai dans la suite.

965. JE vois dans les mémoires que j'ai faits dans mes tournées sur les côtes de Flandres, que les Anglais font une pêche très-abondante d'un petit poisson qu'ils nomment *sprat*, principalement au nord de la Tamise ; qu'ils

en saurissent une grande quantité, précisément comme on fait le hareng, qu'ils les mettent ensuite dans des paniers qu'ils envoient en Hollande & en France, qu'ils en ont aussi salés en blanc; mais que comme ces poissons sont fort huileux, ceux qu'on prépare de cette façon se rancissent en peu de tems. Quand je dis qu'il est incertain si ces poissons sont de petits harengs ou de grosses sardines, je me fonde sur ce que, suivant Willughby, les sprats sont de jeunes harengs qui ne diffèrent des harengs ordinaires que par la grandeur.

966. On les pêche vers le solstice d'hiver, & alors ils sont si communs, que quoiqu'ils soient très-bons, on les donne à bas prix; par cette raison on ne les vend ni au compte, ni au poids, mais à la mesure. Suivant les pêcheurs, on en prend en Cornouailles de deux sortes, l'une qui tient du hareng, l'autre du célerin ou pilchard; ils ajoutent que ceux-ci ne se trouvent qu'en Cornouailles ou à Devon, & peu sur les côtes de la mer Britannique, où l'on ne trouve que le vrai sprat; nous invitons à consulter ce que Willughby dit de la pêche de ce poisson dans le lac Rosterne; (*Rostertensens*, pages 221 & 222,) on y trouvera des choses très-intéressantes.

967. M. de la Haye d'Anglemont, commissaire général de la marine à Dunkerque, m'écrit que M. de Frazer, commissaire de sa majesté Britannique à Dunkerque, croit que le sprat est un jeune hareng, qu'il n'a décidément ni laite ni œufs bien formés, mais qu'on y trouve les indices de l'un ou de l'autre; M. Chanlaire dit qu'ils ont laite & œufs: cette différence de sentiment vient peut-être de ce que ces poissons ont été pêchés en différentes saisons. M. Frazer dit qu'en Ecosse où il est commun, il n'est connu que sous le nom de *herring syle* ou *herring spawn*, qui signifie *frai de hareng*. M. Allamant dit qu'en Hollande on pêche des sprats sur les côtes de la république, quelquefois assez abondamment pour en fumer; mais que ce poisson est beaucoup plus commun sur les côtes d'Angleterre: de sorte que quand la pêche n'en a pas été abondante en Hollande, on en tire d'Angleterre, ce qui lui a fait donner le nom de *sprat Anglais*: plusieurs pêcheurs Hollandais le regardent comme un jeune hareng; mais d'autres pensent que c'est un poisson différent & d'une espèce particulière. Au reste tout ce que nous venons de rapporter, ne décide pas absolument si le sprat est un jeune hareng; à la vérité, ce que M. Frazer a dit à M. d'Anglemont, disposerait à le penser; mais je m'abstiendrai de décider cette question.

ARTICLE II.

Du harengé hugné de l'isle d'Oleron.

968. M. D'AUBENTON m'écrit que sur les parages de l'isle d'Oleron, on pêche

pêche quelquefois vers la fin d'octobre avec des filets de courtine, des poissons, les uns laités, les autres œuvés, qui ressemblent beaucoup aux harengs; on les nomme *harengs hugués*. Sur cette courte exposition, on pourrait croire que c'est le sprat; mais le hareng hugué a la chair sèche; & est regardé comme un mauvais poisson, au lieu que le sprat est délicat & fort bon; de plus le hareng hugué est communément plus grand que le sprat; c'est peut-être un célan dont nous parlerons dans la suite.

De l'esprot ou sardine du nord.

969. ON m'a envoyé sous ce nom le dessin d'un poisson, qu'on me marque avoir été fait sur un qui avait six pouces de longueur, qui est, dit-on, la grandeur commune; on m'assure que ce poisson est fort estimé, ce qui m'a déterminé à le faire graver sur la *planche VIII, fig. 4*, dans la grandeur du dessin qu'on m'a envoyé. Est-ce une sardine ou un sprat, ou un petit hareng? C'est ce que je ne puis décider, n'ayant jamais vu ce poisson, & ne le connaissant que par le dessin qu'on m'a envoyé, auquel on n'avait joint aucune description; il me paraît seulement qu'il a de la ressemblance avec un poisson de la Manche qu'on appelle *franc-blaquet*, dont je parlerai dans la suite.

970. M. CLERON m'a envoyé du Havre, un petit poisson qu'on nomme dans ce port *esprot*: on verra par la description que je vais en donner, qu'il a beaucoup de ressemblance avec le sprat anglais dont j'ai amplement parlé.

971. LA longueur totale de celui qu'on m'a envoyé, était de cinq pouces trois lignes; la forme générale de la tête m'a paru assez semblable à celle du sprat, quoiqu'un peu plus petite; la mâchoire inférieure était plus longue que la supérieure; l'œil était assez grand, élevé sur la tête, la prunelle tirant sur le noir; du bout du museau au centre de l'œil, il y avait six lignes; de ce même bout du museau au derrière de l'opercule des ouies, un pouce; les opercules des ouies sont formées de plusieurs feuillets cartilagineux liés par une membrane qui semble de l'argent bruni.

972. DU bout du museau au commencement de l'aïeron du dos, il y a deux pouces trois lignes; la largeur de cet aïeron à l'attache au corps est de sept lignes; la longueur du plus long rayon est la même; du museau à la naissance de l'aïeron de la queue, on compte trois pouces dix lignes; cet aïeron est fourchu; le plus long rayon est de onze lignes.

973. DU museau à l'anus, il y a trois pouces trois lignes; l'aïeron de derrière l'anus à son attache au corps a neuf lignes, les nervures sont très-courtes & déliées; du museau à l'articulation de la nageoire de derrière les ouies, il y a treize lignes, le plus long rayon de cette nageoire est de dix lignes; du museau à l'articulation des nageoires ventrales, deux pouces six

lignes; cette nageoire est très-petite. La largeur verticale de ce poisson à l'aplomb des ouies est de dix lignes, & à l'aplomb de l'aïeron du dos, douze lignes.

974. LA couleur de ce poisson sur le dos au sortir de l'eau, est verdâtre; elle devient d'un bleu assez foncé; les côtés sont d'un blanc argentin; on apperçoit çà & là des plaques brillantes comme de l'argent; telles qu'on en voit à l'anchois, *pl. VIII, fig. 5*: on sent avec le doigt une scie très-sensible sous le ventre. Comme ce poisson ressemble beaucoup au sprat ou au harénguët de Caen; ou à la ménéule de Grandville, je n'ai pas jugé à propos de le faire graver.

A R T I C L E III.

Du célerin ou célan, celerinus.

975. VOILÀ encore un poisson qui ressemble beaucoup aux harengs. M. Fougeroux de Bondaroy, a vu pêcher sur les côtes de Picardie & de Normandie, de petits poissons nommés *célans*, qui ressembloient tellement aux harengs, que plusieurs les regardaient comme de jeunes harengs; les pêcheurs s'en servaient pour amorcer les haims, quoiqu'ils soient assez bons à manger quand on les fait frire. Serait-ce le même poisson qu'on prend assez abondamment à Agde, qu'on y nomme *callique* ou *lache*, qui ressemble à une petite alose? Rondelet soupçonne que la callique est le célerin.

976. COMME le célerin est souvent moins long que le hareng, plusieurs l'ont appelé *harengus minor*; d'autres le comparant aux sardines, l'ont appelé *sardina major*; Belon, qui est de ce sentiment, prétend que le poisson qu'on appelle *célerin* dans l'Océan, est le même qu'on nomme *sardine* dans la Méditerranée; suivant lui, la seule différence qu'on peut appercevoir entre ces deux poissons, consiste en ce que le célerin est plus gros que la sardine; plusieurs ont adopté le sentiment de Belon; néanmoins j'ai fait remarquer dans l'article de la sardine, qu'on en prend quelques-unes assez grosses dans la Méditerranée; & de fort petites dans l'Océan.

977. QUAND on examine avec attention ces poissons, on trouve effectivement beaucoup de points de ressemblance entre le célerin & une grosse sardine, telle que la forme & la position des ailerons & des nageoires: la tête de l'un & de l'autre poisson se ressemble beaucoup, leur gueule est grande, la mâchoire inférieure un peu plus longue que la supérieure, on n'apperçoit point de dents à l'une ni à l'autre, l'œil du célerin ne diffère point de celui du hareng ni de la sardine, & il est comme recouvert par une membrane; les écailles du célan sont grandes & minces, & les aspérités de dessous le ventre,

ſont plus ſenſibles qu'aux harengs , & à peu près comme à la ſeinte.

978. A l'égard de la couleur , le dos de ces poiſſons tire au verd ; les côtés ſont blancs & argentés ; les opercules des ouies ſont très-brillantes : voilà bien des points de reſſemblance. Mais le célerin a le corps proportionnellement plus court & plus gros , ſon dos eſt plus charnu que celui du hareng ; le deſſous du ventre du hareng a plus la forme d'un coin , & les écailles du célerin ſont plus grandes.

979. Si l'on compare le célerin avec la ſardine , on reconnoît que le célerin eſt plus arrondi que la ſardine qui , proportionnellement à ſa grandeur , a le corps plus applati , & l'aileron de la queue eſt échanuré encore plus inégalement qu'au hareng. Enfin les pêcheurs Anglais & les Bretons qui prennent de groſſes ſardines & des célerins pêle-mêle avec les harengs , ſavent diſtinguer ces poiſſons ; d'où il ſuit que les différences ſont aſſez conſidérables pour être apperçues par les connoiſſeurs : joignons à cela que la délicateſſe de la chair de la ſardine & même du hareng , met en état de les diſtinguer du célerin , par ceux qui ne les connoiſſent pas à la ſeule inſpection.

980. WILLUGHBY dit que le célerin a des taches aux articulations des nageoires ; j'avoue que cette circonſtance ne m'a pas frappé ; j'ai bien apperçu , ſur-tout vers le dos , quelques nuages plus bruns que le reſte , mais de forme irrégulière ; les taches dont parle Willughby , pourraient faire ſouſçonner que ſon célerin ſerait ou la petite ſeinte qui m'a été envoyée de Marseille , ou l'harache , *pl. VII , fig. 7* ; cependant l'harache n'a point de taches diſtinctes , comme celles qu'on apperçoit ſur la ſeinte : mais il reſte pour conſtant que les aloſes , les ſeintes , les harengs , les célerins , les ſardines , les anchois & les ſprats , ſe reſſemblent à beaucoup d'égards ; ainſi il ne faut pas être ſurpris de trouver les ſentimens partagés ſur la diſtinction qu'on eſſaie de faire de ces différens poiſſons.

981. VOICI les principales dimensions d'un célerin que M. le Teſtu m'a envoyé de Dieppe : longueur totale neuf pouces ; du bout du muſeau au centre de l'œil dix lignes ; au derrière des ouies vingt-deux lignes , à la naiſſance de l'aileron du dos trois pouces huit lignes ; largeur de cet aileron à ſon attache au corps un pouce , la longueur du plus long rayon auſſi un pouce ; du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales un pouce onze lignes , longueur du plus long rayon un pouce ; du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre , un peu moins de quatre pouces ; au commencement de l'aileron de derrière l'anuſ , cinq pouces ſix lignes ; largeur de cet aileron à ſon attache au corps quatorze lignes ; longueur du plus long rayon de l'aileron de la queue , dix-neuf à vingt lignes ; largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux , un pouce ; derrière les ouies , quatorze lignes ; à l'à-plomb de l'aileron du dos , vingt lignes ; à l'à-plomb de l'anuſ , dix-huit lignes ; à la

naissance de l'aïleron de la queue, huit lignes: ce poisson est fort charnu, & a assez la forme de l'arache, *pl. VII, fig. 7.* Ce célerin pêché en décembre, était vuide ou gai, & l'on assure qu'ils sont pleins vers le mois de mai ou juin.

982. Nos pêcheurs ne font point de pêche particulière pour prendre les célerins: quelques-uns, à la vérité, précèdent les harengs; mais il en reste encore beaucoup lorsque les harengs paraissent, c'est pourquoi on en prend dans les mêmes filets; on en trouve aussi dans les pêcheries de la côte & dans les parcs; beaucoup se consomment frais à portée des ports où on les prend, & les pêcheurs aux haims s'en servent à Yarmouth pour amorcer; & quand ce poisson donne abondamment à la côte, on en sale en barrils comme les anchois, après leur avoir coupé la tête & la queue; néanmoins on ne les estime point autant pour manger: les pêcheurs aux haims les préfèrent au point qu'ils les achètent le double des harengs salés.

983. ON assure qu'on pêche des célerins aux côtes de l'Epire & d'Albanie, qu'on en sale & qu'on en fait comme nous faisons les harengs; puis on les transporte dans la mer Adriatique, sous le nom de célerin, & non pas de fardine; mais ces deux especes de poissons différent si peu l'une de l'autre, qu'il est aisé de les confondre.

984. M. POUGET, lieutenant général de l'amirauté de Cette, soupçonne que le célerin de Rondelet est le même qu'on appelle à Cette, *alachie* ou *harachie*, qui a de la ressemblance avec l'alose, mais qui ne remonte pas dans les rivières. Nous aurons occasion de dire quelque chose de l'harachie; ainsi je n'insisterai pas davantage sur ce qui regarde ce poisson. Je parlerai dans la suite d'un poisson d'eau douce, que les uns nomment *fardine*, les autres *célerin*, & je crois en Italie *sardannelle*, à cause de la grande ressemblance que ce poisson a avec la fardine de mer.

985. M. DE RUIS EMBITO, intendant de la marine à Brest, m'écrit que les pêcheurs de son département, ne connaissent pas le célan ou célerin, mais qu'ils prennent l'été un poisson qui tient le milieu entre le hareng & la fardine, & qu'on prépare ce poisson à la manière des anchois; il y a apparence que c'est le célan.

986. RONDELET dit que les Albanois prennent dans leurs lacs, quantité de poissons qu'ils nomment *sarache*; ils regardent ces petits poissons comme de jeunes aloses; ils en salent & en fument, prétendant que les petits supportent mieux ces préparations que les gros (44).

(44) On pêche dans les lacs de Savoie des poissons qu'on nomme *célerins*, (*erica*), parce qu'ils ressemblent beaucoup aux célerins de mer; leurs écailles sont menues,

luisantes & peu adhérentes. Ils sont très-gras, on les prend au printemps, & on sale les plus petits, parce qu'ils se conservent mieux, ayant moins d'huile que les gros,

De la sarde.

987. SUIVANT Rondelet, la sarde qu'on pêche en Provence & en Italie, ne diffère de la sardine que parce qu'elle est plus grosse; de sorte que la sarde de la Méditerranée ferait le célerin de l'Océan: quelques-uns prétendent que c'est le grand gai que nous avons représenté ailleurs. Il est bon de prévenir que je parlerai dans une autre section d'un poisson qu'on nomme *sarde* ou *perche de mer*, qui a sur le dos un grand aileron qui s'étend de presque toute la longueur du poisson, & qui pour cette raison ne doit point être compris dans la section qui nous occupe. Mais comme la plupart des petits poissons dont je vais parler se trouvent très-fréquemment confondus dans ce qu'on appelle *menuise* ou *menise*, je vais exposer ce que l'on comprend sous cette dénomination générale, ce qui me mettra en état de parler encore de plusieurs poissons qui ont de la ressemblance avec les harengs.

ARTICLE IV.

Idee générale de ce qu'on appelle menise ou menuise en basse Normandie, ailleurs meslis, dans d'autres endroits ceillels, en Provence saumonelles ou aphie, en quelques endroits blanchailles, à Medoc norrin.

988. QUAND on traîne des saines fort épaisses, ou qu'on tend dans des courans des filets à manche dont les mailles sont petites, il s'y rassemble beaucoup de différentes especes de poissons qu'on nomme *menise* ou *menuise*, à cause que la plupart sont fort petits; ailleurs on les nomme *ceillels*, parce que les pêcheurs aux haims qui s'en servent pour amorcer, les broquent par les yeux; en quelques endroits on les appelle *meslis*, parce qu'il s'y rencontre de bien des especes de poissons; à Medoc *norrin*, qui est synonyme d'*alvin*, nom qu'on donne aux petits poissons qui servent pour empoisonner les étangs, & auxquels on compare la multitude de petits poissons qui se trouvent dans les parcs ou autres pêcheries.

989. JE ne me propose point de parler de très-petits poissons du premier âge, qu'on nomme à Antibes *nonnat*, expression qui vient de *non natus*, comme qui dirait à peine nés: nous avons représenté à la première partie, troisième section, la pêche de ces petits poissons. Je ne m'occuperai point non plus des petits embryons qu'on prend pour faire de la gueldre ou la menue du Port-Louis, *pisciculi omnium generum, seu piscium soboles*. Il paraît aussi de tems en tems sur les côtes de Normandie, des bouillons de poissons trop petits pour amorcer les haims, & qui fondent en eau quand on veut les faire cuire; c'est peut-être les *agnats* d'Antibes: mais on a coutume d'em-

ployer dans différens ports les expressions de *menise* ou *menuise*, *meslis* ou *blanche*, pour signifier un amas de petits poissons mieux formés, *pl. VIII, fig. 8*, entre lesquels il y en a qui sont de jeunes poissons qui doivent devenir grands, tels que saumons, truites, aloses, feintes, &c. qu'on nomme *sau-moneaux*, *truitelles*, *aloseaux*, *gâteaux*, *feintelles* : nous aurons peut-être quelque chose à ajouter à ce que nous en avons dit dans les chapitres destinés à ces gros poissons; mais en examinant avec attention ces mélanges, on y trouve des poissons naturellement petits, tels que le harengnette de Caen, *pl. VII, fig. 9*, l'esprault, *pl. VIII, fig. 1*, le hertault de Grandville, *fig. 2*, & un petit poisson qu'on nomme particulièrement *menise* à Grandville, *fig. 3*. On trouve aussi sur les côtes de Normandie, les petits poissons qu'on nomme *blanches-franches*, *fig. 6*, ou *bâtardes*, *fig. 7*, il y en a sans doute beaucoup d'autres; mais comme ceux que je viens de nommer, ont les caractères des poissons qui doivent former cette section, je crois qu'il convient d'en dire quelque chose.

Du poisson appelé santé.

990. ON pêche sur les côtes d'Aunis, de très-petites chevrettes qu'on nomme *santé* : or, M. Niou, ingénieur-constructeur de la marine à Rochefort, m'écrit qu'on pêche pèle-mêle avec ces petites chevrettes, un petit poisson qu'on nomme aussi *santé*, qui n'est long que d'un pouce ou un pouce & demi; il a un aileron sur le dos, un derrière l'anus, deux nageoires derrière les ouies; il n'a point d'écaïlles, sa peau est d'un blanc mat, sa chair est molle, gluante, & se corrompt promptement. Voilà tout ce que m'écrit M. Niou sur ce petit poisson, que je ne connais pas, mais qui, par la courte description qu'il m'en donne, doit être mis dans la famille des harengs, sardines, &c.

991. SUIVANT cette note de M. Niou, le petit poisson dont il parle, est différent d'un autre qu'on nomme en quelques endroits *santé*, en d'autres *buhotte*, en Aunis *tout nu*, dont nous parlerons ailleurs, parce qu'il a deux ailerons sur le dos. J'en dis autant d'un petit poisson dont M. Niou m'a envoyé une esquisse, qui a une grosse tête, une nageoire derrière chaque ouïe, un ou deux ailerons derrière l'anus, & qui ne ressemble à aucun des poissons que je connais : ainsi on donne le nom de *santé* à de petits poissons qui sont très-différens les uns des autres; celui dont je parle, n'avait que deux pouces de longueur totale.

De la menise de Grandville proprement dite.

992. M. DESHAYES, commissaire de la marine, me marque que quoi-

qu'on nomme *menife* un mélange de différentes eſpeces de petits poiſſons, il y en a un qui a au plus quatre pouces de longueur, ſur huit à neuf lignes de largeur, & ſouvent moins : comme il ſe trouve ordinairement en quantité dans les mélanges de petits poiſſons, il eſt particulièrement nommé *menife*, pl. VIII, fig. 3, que j'ai fait graver ſur un deſſin que m'a envoyé M. Deſhayes.

993. Ce petit poiſſon, à la grandeur près, reſſemble tellement à l'éprault dont nous parlerons dans un inſtant, qu'on ſerait tenté de croire que cette *menife* eſt un jeune éprault; effectivement ces deux eſpeces de poiſſons ſe reſſemblent par la forme de leur corps, la couleur de leurs écailles qui ſe détachent aifément de la peau, ainſi que le nombre, la forme & la poſition, tant des ailerons que des nageoires; ſeulement l'aileron de derriere l'anuſ paraît un peu plus grand à la *menife* qu'à l'éprault, proportionnellement à ſa grandeur; ſon muſeau eſt moins pointu; la chair de la *menife* a plus de conſiſtance que celle de l'éprault, & eſt d'un goût plus agréable. Comme nous donnerons dans la ſuite la deſcription des petits poiſſons que les pêcheurs du Havre nomment *blanche*, je crois qu'on trouvera qu'ils different peu de la vraie *menife* de Grandville. Quand on ſe ſert de ces *menife*s pour amorcer les haims, comme la plupart ſont petits, on eſt preſque toujours obligé de les broquer par les yeux, ce qui me fait ſouſçonner que ce ſont les mêmes poiſſons qu'on nomme ailleurs *œillet*s.

994. M. DESHAYES a remarqué un filet gros comme une épingle qui partait de différens endroits du corps de cet animal, tantôt d'un endroit & tantôt d'un autre, aſſez ſouvent d'auprès des yeux ou des ouies; ce filament qui eſt verdâtre & transparent, a quelquefois trois pouces de longueur, d'autres fois moins d'un pouce; il tient au poiſſon ſeulement par une de ſes extrémités; il ſemble pénétrer juſques dans la peau; beaucoup n'en ont pas le moindre veſtige. Les pêcheurs prétendent qu'il ſert à ces poiſſons pour ſ'attacher aux algues; & la raiſon la plus plausible qu'ils en donnent, eſt que c'eſt après les gros tems qu'on en trouve une plus grande quantité dans les pêcheries; & comme l'agitation de la mer rompt ces filamens, il ſ'enſuit, diſent-ils, qu'ils ſont de différentes longueurs, même qu'ils ſe détachent entièrement de l'animal, & qu'alors pluſieurs n'en ont point. Enfin, de ce qu'il n'eſt pas rare de trouver des plantes, des coquillages & des infectes qui ſ'attachent aux poiſſons, M. Deſhayes ſouſçonne que ce filament pourrait être une production végétale.

De l'éprault de Grandville.

995. C'EST encore M. Deſhayes qui m'a fait connaître ce poiſſon, qui

a au plus six pouces de longueur sur un de largeur, *pl. VIII, fig. 1*; il a été grayé sur un dessin que m'a envoyé cet obligéant commissaire; il a un aileron sur le dos vers le milieu de sa longueur, un derrière l'anus; l'aileron de la queue est fourchu; il a une nageoire derrière chaque ouïe & deux sous le ventre; la forme de son corps approche de celle du maquereau, en ce qu'il est presque rond, & comme il diminue uniformément de grosseur, la tête a assez la forme d'un coin; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure: pour ce qui est de la couleur & de la forme des écailles, on peut la comparer à celle des sardines; c'est pourquoi en plusieurs endroits on le nomme *harenguelle*; on en prend en assez grande quantité dans les parcs & les étentes au bord de la mer: il n'est pas fort agréable à manger; c'est pourquoi on s'en sert principalement pour amorcer les haims. On m'écrivit du Havre que les grands ressembloit assez aux célans.

Du bertault de Grandville.

996. M. Deshayes m'a encore envoyé un dessin de l'bertault, & M. le Testu m'a fait parvenir ce poisson dans l'eau-de-vie: il est encore plus petit que l'éprault, à qui il ressemble tellement qu'il faut être connaisseur pour distinguer ces poissons: les grands, *pl. VIII, fig. 2*, ont six à sept pouces de longueur totale sur quatorze à quinze lignes d'épaisseur verticale; il est blanc argentin, cette couleur rembrunit en approchant du dos, & devient très-bleue sur une largeur de cinq lignes; la gueule est d'une grandeur médiocre, l'œil vif, la forme de son corps est comme celle de l'éprault, les ailerons & nageoires sont pour le nombre & la position, comme aux autres poissons de cette famille; extrêmement minces; les écailles de ce poisson sont assez grandes, très-peu adhérentes à la peau; sa chair est molle & fade; on ne s'en sert qu'à amorcer les haims; il se prend comme l'éprault, dans la pêcherie, à la côte, principalement dans les mois d'avril, mai & juin. On voit que la menise dont nous avons donné la description, le bertault & l'éprault se ressembloit tellement qu'on a peine à les distinguer, & tous se vendent pêle-mêle pour menuise.

Des harenguelles ou harenguettes de Caen.

997. Ce petit poisson, que M. Viger, lieutenant général de l'amirauté, m'a renvoyé, ne doit pas être confondu avec le hareng qu'on nomme *gai*. Car le harengnette de Caen, *pl. VIII, fig. 9*, est bien différent du hareng; M. Viger le compare à l'bertault de Grandville dont j'ai parlé; il a ordinairement quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, sur neuf à dix lignes

lignes de largeur verticale à l'a-plomb de l'aileron du dos qui est placé à peu près au milieu de la longueur du poisson ; il a derrière l'anus un autre aileron , qui , comme celui du dos , a peu d'étendue ; une nageoire de chaque côté sous la gorge derrière l'opercule des ouies , & deux autres petites nageoires sous le ventre à peu de distance de l'anus ; l'aileron de la queue est fourchu , les écailles sont fines , blanches & brillantes comme de l'argent bruni , & sous le ventre elles sont comme de l'argent mat , elles sont sur le dos d'un bleu verdâtre , brillant quoiqu'assez foncé. Les mâchoires supérieure & inférieure sont garnies de dents très-fines qu'on sent au toucher ; l'arête du milieu & même les autres , sont très-déliées & assez souples pour ne point incommoder lorsqu'on mange ce poisson.

998. ON en apprête au court-bouillon qu'on mange ensuite froids avec l'huile & le vinaigre ; on en fait aussi des matelottes ; & comme ils sont fort huileux , on n'y met point de beurre , mais plus communément on en enfle plusieurs par la tête avec une brochette de bois , & on les fait frire comme les éperlans.

De quelques poissons qu'on prend en basse Normandie , & qui ont beaucoup de rapport avec les sardines.

999. SUIVANT une lettre que M. Desforges Maillard a écrite du Croisic à M. de Montaudouin , on pêche sur cette côte un poisson qu'on nomme *gorvelle* , qui ressemble beaucoup aux sardines ; seulement ses écailles sont plus fines , & il a plus d'arêtes. On prend encore un poisson un peu plus grand que les sardines , qu'on nomme *sardines courades* ; sa chair est de fort bon goût , mais plus sèche que celle des sardines ; on en prend en toute saison , au lieu qu'on ne prend les vraies sardines qu'à la fin du printemps. A l'égard d'un petit poisson qu'ils nomment *glesein* , on le regarde comme un petit anchois. On prend tous ces poissons pêle-mêle & dans les mêmes filets : plusieurs poissons leur font la chasse , entr'autres les maquereaux qui en détruisent beaucoup ; & tous se trouvent confondus aussi avec la menise.

ARTICLE V.

Des blaquets ou blanche de haute Normandie.

1000. LE terme de *blanche* ou *blanchaille* , indique quelquefois un amas de petits poissons , & dans ce sens ce terme est synonyme à celui de *menise* ou de *meslis* qu'on emploie ailleurs ; mais il y a sur les côtes de haute-Normandie de petits poissons qu'on appelle expressément *blaquets* ou *blanches* , &

on en distingue deux especes, favoir, la franche-blanche & la bâtarde ; ce sont de ces petits poissons dont je me propose de parler.

Du franc-blaquet ou de la franche-blanche.

1001. LE petit poisson que les Normands appellent *franc-blaquet* ou *franche-blanche*, est du genre des harengs. Il a sous le ventre des aspérités comme l'aloë, la feinte, le hareng, &c. sa tête, *pl. VIII, fig. 6*, ne differe en rien de celle du hareng ; la mâchoire inférieure excède beaucoup la supérieure ; les ailerons & les nageoires sont en même nombre & placés comme aux harengs ; la queue est fourchue, mais les deux parties sont égales, au lieu qu'aux harengs la partie d'en-bas excède un peu celle d'en-haut : ce poisson ressemble à la sardine en ce qu'il est, proportionnellement à sa grandeur, plus large que le hareng, ayant du bout du museau à la naissance de l'aile-ron de la queue, quatre fois sa largeur.

1002. DANS les mois de juin & de juillet, il est gros & de bon goût ; c'est aussi alors qu'on en trouve dans les parcs en plus grande quantité ; il est plein d'œufs & de laite en novembre & en décembre. Les points de conformité que nous venons de faire remarquer avec le hareng, ont engagé plusieurs à le regarder comme un jeune hareng qui n'était pas parvenu à sa grandeur ; mais ce qui semble établir le contraire, c'est qu'on trouve de ces poissons remplis de laite & d'œufs, quoiqu'ils n'aient que quatre & rarement cinq pouces de longueur. Je crois qu'il ne faut pas confondre ce petit poisson avec la petite sardine du nord, que les Hollandais nomment *esprot*, *fig. 4* ; il paraît avoir assez de ressemblance avec la melette du Languedoc.

1003. QUAND la saison de la franche blanquette se passe, il paraît une autre sorte de blanche, que les pêcheurs nomment *célan* ou *célan-gardon*, qui ne differe de la blanche, dont nous venons de parler, que parce que sa chair est beaucoup plus seche. Les pêcheurs assurent que le franc-blaquet de Normandie, est le même poisson que celui qu'on appelle *œiller* à Honfleur, & *stion* ou *stiffon* en Picardie. Je ne fais pas précisément ce qu'on entend par *célan-gardon* ; ainsi je n'ai rien à ajouter à ce que j'ai dit du vrai célan ou célerin.

Du faux-blaquet ou blanche bâtarde.

1004. LE faux-blaquet est à peu près de la même longueur que le franc-blaquet ; mais il est plus menu, puisque cinq fois sa largeur font sa longueur prise depuis le bout du museau jusqu'à la naissance de l'aile-ron de la queue ; ainsi ce petit poisson, *pl. VIII, fig. 7*, ressemble encore plus aux harengs

que le franc-blaquet ; la forme de ſa tête eſt abſolument la même ; les bords de ſes mâchoires ſont bruns ; la mâchoire inférieure excède plus encore la ſupérieure que celle du franc-blaquet ; la partie de l'aïeron de la queue qui répond au ventre eſt un peu plus longue que celle qui répond au dos , ainſi qu'aux harengs ; mais ces petits poiſſons ſont remplis de laite & d'œufs , ce qui indique un poiſſon parvenu à ſa grandeur.

1005. TOUTES ces différences ſont peu frappantes , & aſſurément il faut être ſur les ports de mer fort accoutumé à voir des poiſſons , pour diſtinguer les différentes eſpeces qui ſe trouvent pêle-mêle dans les parcs : on en fera encore plus convaincu quand on examinera avec plus d'attention les poiſſons qui forment ce qu'on nomme le *meſlis* ou la *menife*, *pl. VIII, fig. 8* ; mais nous ne devons parler ici que de ceux qui par le nombre & la poſition des aïlerons & des nageoires ſont de la famille des aloſes & des harengs , &c. il ſ'en trouve beaucoup d'autres dont nous parlerons dans les ſections ſuivantes.

De l'aubulleau ou haubulleau.

1006. ON pêche en Poitou & en Aunis de petits poiſſons , nommés *aubulleau* ou *haubulleau*, par quelques-uns *prêtre* ; j'ai reçu de M. Villeheliſſe, commiſſaire de la marine à la Rochelle, & auſſi de M. Niou, ingénieur-conſtructeur à Rochefort, de ces poiſſons qui n'avaient que trois à quatre pouces de longueur ; un de ceux que j'ai eus de M. Niou, avait trois pouces neuf lignes de longueur totale, du muſeau au derrière des ouies neuf lignes, à l'articulation de la nageoire branchiale huit lignes, à la naiſſance de l'aïeron du dos un pouce dix lignes, à l'articulation des nageoires du ventre un pouce neuf lignes, à l'anus deux pouces cinq lignes ; la largeur de l'aïeron ventral de derrière l'anus cinq lignes ; l'aïeron de la queue était fourchu, & la longueur du plus long rayon était de onze lignes ; les écailles ou ſa peau ſont argentées, excepté au dos où il y a une bande d'environ trois lignes de largeur d'un bleu clair & brillant qui règne dans toute la longueur du poiſſon. Le nombre, la poſition des aïlerons & des nageoires ſont comme à la franche-blanche, *pl. VIII, fig. 6 & 7* ; la mâchoire inférieure qui excède la ſupérieure, forme un crochet qui ſe recourbe en en-haut. Ce poiſſon eſt aſſez bon à manger quand il eſt frit.

1007. M. Niou m'a écrit que l'aubulleau, l'aloſeau & le goulard ſe reſſembent beaucoup. On croit ſeulement que le goulard eſt moins gros & plus allongé ; mais ces différences ſont peu conſidérables, & ne ſuffiſent pas pour établir une eſpèce particulière de poiſſon. M. Celoron me marque qu'on prend au Conquet de petits poiſſons, qui ont depuis deux pouces de longueur juſqu'à ſix, qu'on nomme *pichichy* ; leurs écailles ſont très-petites ;

leur tête est plus grosse que le corps ; ils ont un aileron sur le dos au milieu de sa longueur , une nageoie derriere chaque ouie sur la gorge , l'aileron de la queue fourchu : je ne connais ce poisson que par cette description.

Du gattereau.

1008. ON prend encore en Aunis un petit poisson , qu'on nomme *gattereau* : suivant M. Niou , ce poisson ressemble à la gatte , par le nombre & la position de ses ailerons & nageoies ; ses écailles sont d'un blanc argenté , excepté une bande d'un bleu clair qui regne sur le dos dans toute la longueur du poisson : passé le mois de mars , avril & mai , on n'en prend que peu , encore n'ont-ils que trois ou trois pouces & demi de longueur ; suivant les pêcheurs ce sont de jeunes gattes ; mais tout bien considéré , le poisson que m'a envoyé M. Niou , ne me paraît être autre chose que le hertault de Grandville , *pl. VIII* , *fig. 2.*

De la pêche de ces petits poissons.

1009. TOUS ces petits poissons se prennent en Poitou & en Aunis , avec un filet qu'on tend en courtine sur les vases , comme nous l'avons détaillé , première partie , seconde section. Pour tendre le filet , & prendre le poisson , les pêcheurs se portent sur les vases avec un petit bateau ou une espece de traineau qui glisse sur la vase ; avec ces petits traineaux qu'ils nomment *acors* , ils s'éloignent quelquefois de la côte de plus d'une lieue ; & lorsque leur pêche est abondante , ils marinent de ces petits poissons.

De l'harache de Marseille.

1010. PLUSIEURS ichtyologistes , & en particulier Rondelet , pensent que le vrai hareng n'est point de la Méditerranée ; mais Rondelet dit qu'on prend auprès de Marseille un poisson qui ressemble à un petit hareng , & qu'on nomme *harengade* ; il assure que ce poisson n'est pas une grosse fardine. Comme on prend à Marseille beaucoup de fardines , on peut en faire la comparaison avec le poisson dont parle Rondelet ; ainsi il semble qu'on ne peut s'empêcher de déférer à l'avis de ces pêcheurs ; mais on doit avoir moins de confiance à ceux qui pensent que ce sont de petits harengs , parce que la plupart n'ont pas été à portée de voir les harengs de l'Océan. Pour mieux connaître le poisson que Rondelet dit qu'on appelle *harengade* à Marseille , j'ai prié M. Guignard , commissaire de la marine en ce port , de se faire apporter le poisson appelé *harengade* en Provence , & de m'en envoyer quelques-uns , & M. Guignard qui veut bien s'intéresser à la perfection de mon ouvrage , recommanda

aux prud'hommes de lui apporter les poissons qu'ils estimaient pouvoir être celui que Rondelet a nommé *harengade*.

1011. ILS lui apportèrent d'abord un poisson ordinairement moins gros que le hareng, & dont nous avons dit quelque chose dans cette seconde partie, section III, chapitre II, article III, qui est une petite espece de feinte ou une pucelotte, *alosa ficta minima*; elle differe du hareng, en ce qu'elle est plus large & moins épaisse, que de plus, elle a sur les côtés & dans presque toute sa longueur une file de taches noires ou brunes en plus grand nombre, & plus apparentes que celles qu'on voit sur la feinte que nous avons représentée, ailleurs. Il est vrai que ces poissons ressemblent aux harengs, par la position & le nombre de leurs ailerons & de leurs nageoires: mais ce ne font point du tout des harengs; ce sont de petites feintes.

1012. IL me paraît que M. Guignard inclinait aussi à le penser; car il me marque que le poisson qu'on prend sur les côtes de Marseille, qui a le plus de ressemblance avec le hareng ou la sardine, est appelé *harache*; & que ce qu'on nomme *harengade* en Provence ne désigne pas une espece particuliere de poisson, mais le hareng de l'Océan salé en blanc: je crois qu'on donne aussi ce nom aux grosses sardines préparées comme le hareng blanc, & ce sentiment se trouve confirmé par M. Pouget qui a fait sur cela des informations.

1013. M. GUIGNARD a poussé l'attention jusqu'à faire dessiner par un bon peintre en miniature, une des plus grosses *haraches* ou *alachies*, que j'ai fait graver sur la *pl. VII, fig. 7*; mais il me marque que communément la longueur des *haraches* est la même que celle des sardines, & que ce poisson ressemble encore aux sardines par les écailles, qui au sortir de l'eau sont argentées avec des reflets de différentes couleurs, comme la nacre, & que le bleu est plus foncé sur le dos qu'ailleurs; mais l'*harache* a la tête plus aplatie que la sardine, & ses yeux sont plus ouverts; je trouve beaucoup de ressemblance entre ce poisson & le célan qui m'a été envoyé de Brest.

1014. DANS les mois de mai, juin & juillet, on trouve des *haraches*, les unes laitées & les autres œuvées; c'est dans ces mois qu'on en prend le plus confondues avec les sardines & les melettes.

1015. J'AI dit dans le chapitre des sardines que sur la côte de Galice, on prend pêle-mêle avec les sardines & les anchois un poisson que les Espagnols nomment *panchos*, qui a beaucoup de rapport avec les sardines, qu'il a seulement la tête plus aplatie, & quantité d'arêtes, avec deux pointes ou aiguillons auprès de l'anus; sans cette dernière circonstance, j'inclinerais à penser que le *panchos* de Galice ferait l'*harache* de Marseille.

1016. L'*HARACHE* est moins délicate que la sardine; néanmoins elle est assez bonne quand elle est bien fraîche: on n'en sale point, parce qu'on en prend peu. Mais je ferai remarquer qu'il est ici question du poisson qu'on

nomme *harache* à Marseille , & non pas de l'*alachia* , qui est , suivant Rondelet ; le nom qu'on donne en Provence aux aloses ; mais Rondelet dit qu'on pêche à Agde beaucoup d'un petit poisson qu'on nomme *callique* ou *lâche* qui ressemble à de petites aloses ; ces poissons peuvent être les mêmes que les grands gais , dont nous avons parlé , article III. Ce n'est pas , je pense , le farache des Albanois , dont parle Rondelet , qui probablement est un poisson d'eau douce.

Du prêtre , prestra ou capelan.

1017. IL n'y a guere de port où l'on ne donne le nom de *prêtre* , *prestra* , *capelan* ou *moine* , à quelques petits poissons , souvent assez différens les uns des autres ; cette bifarrierie a fait que je n'ai pu me rappeler positivement le caractere des différens poissons auxquels on donne ces noms dans les ports de mer. J'ai donc été obligé d'avoir recours à ceux qui habitent ces ports , pour en obtenir la description , mais tous ceux à qui je me suis adressé n'ont pas satisfait également à ce que je desirais.

1018. M. GUILLOT , commissaire de la marine à Saint-Malo , qui est on ne peut plus obligeant , m'en a envoyé dans de l'esprit-de-vin , & de plus , m'en a fait parvenir des dessins très-exacts ; un de ces poissons , *pl. VII, fig. 8* , de la plus belle taille , avait cinq pouces & demi de longueur totale A B ; du museau au derriere des ouies à l'à-plomb de C , douze à treize lignes ; l'aileron du dos étant beaucoup plus près de la queue que du museau , il y avait de A en D trois pouces ; l'aileron de dessous le ventre E était à peu près à la même distance du museau ; l'aileron de la queue B était fourchu ; enfin ce poisson avait deux nageoires derriere les ouies , & deux sous le ventre ; sa plus grande largeur verticale vers F était d'un pouce ; les côtés étaient blancs argentés , le dos coloré : je n'oserais pas assurer de l'exactitude de cette description relativement à la position des ailerons & des nageoires , parce qu'il n'a pas été possible à M. Guillot de s'en procurer de très-sains ; comme ce poisson se donne à vil prix , & qu'il sert à amorcer les haims , on a bien de la peine à obtenir des pêcheurs qu'ils le ménagent comme ils font les poissons précieux. Il en est de même d'un petit poisson qu'on nomme *grados* à Dieppe , lequel est plein d'arêtes & très-différent du *grados* de Cancale , qui est un excellent poisson.

1019. M. LE ROY me marque que lorsque la pêche des sardines est passée , les pêcheurs de Brest vont dans les baies & autour des bâtimens pêcher des *prestras* , avec le carreau. Nous avons détaillé & représenté la façon de faire cette pêche , premiere partie , seconde section. M. de Courcelles , médecin de la marine à Brest , me marque que les prêtres de Brest ont deux ailerons sur le dos ; M. Ruis Embito m'en a envoyé un très-beau dessin qui a deux ailerons ; en ce cas , ils doivent être mis dans une autre section.

1020. LE capelan de Terre-Neuve qu'on pêche pour prendre les morues, & dont j'ai parlé à la première section de la seconde partie, est très-différent des poissons à qui on donne ce nom dans la Méditerranée, particulièrement parce qu'il a deux ailerons sur le dos. Voyez *pl. XI*, de la section de la morue.

1121. M. DELAFOSSE HEROU m'a écrit que le *grados* de la Hougue est nommé en Bretagne petit *prestra*; que ce poisson est un peu aplati par les côtés & plus court que le *tençon*, avec lequel on le confond; je ne le crois pas de la famille des poissons qui nous occupent. Je ne dois pas non plus parler ici du *grados* de Cancale, qui est un très-bon poisson, parce qu'il a deux ailerons sur le dos. A l'égard du capelan de la Méditerranée, comme il a trois ailerons sur le dos, je l'ai compris dans la famille des morues.

1022. M. NIOU m'écrit de Rochefort, que le moine de la Rochelle est le *prestra* ou prêtre de Fouras & d'Oleron, & que le prêtre ressemble beaucoup à l'aubuseau. Quoi qu'il en soit, il m'a envoyé un *prestra* de quatre pouces de longueur totale, qui a deux ailerons sur le dos; ainsi nous ne devons point en parler ici.

Du poisson volant.

1023. ON prend rarement dans nos ports de l'Océan, mais plus fréquemment dans ceux de la Méditerranée, des poissons que les uns comparent au muge, & d'autres au hareng; j'adopte ce parti, parce qu'il n'a qu'un aileron sur le dos, & que les muges en ont deux: néanmoins ce poisson *pl. XII*, a plusieurs points de ressemblance avec les muges, sa tête étant plus aplatie que celle des harengs, auxquels il ressemble assez par la forme de son corps; cependant l'aileron du dos D est beaucoup plus près de la queue que de la tête, & les nageoires F, de derrière les ouies sont assez grandes, pour qu'en les déployant il s'en serve comme d'ailes pour se soutenir quelque tems en l'air; les nageoires du ventre G sont aussi plus grandes que celles du hareng, & en les étendant, elles contribuent aussi à soutenir le poisson en l'air. L'aileron E de derrière l'anus n'est pas fort grand; celui de la queue BC est coupé bien plus inégalement qu'au hareng; les yeux sont grands, élevés sur la tête, & entre les yeux & le bout du museau, on aperçoit l'ouverture des narines. La gueule paraît petite quand elle est fermée; en s'ouvrant elle se dilate presque comme celle du hareng, néanmoins un peu moins, & approchant comme celle du muge.

1024. LES deux nageoires F de derrière les ouies, ainsi que celles G du ventre, sont formées par de forts rayons souples néanmoins & liés par une membrane déliée & transparente. Quand le poisson rapproche les nageoires F de son corps, elles s'étendent au-delà de l'anus, & le recouvrent

presqu'entièrement. Elles sont grises vers leur articulation ; le reste est gris-blanc & fort brillant ; ses écailles sont grandes. Lorsque ces poissons sont poursuivis par des poissons voraces , ils s'élancent hors de l'eau & volent dans l'étendue de plusieurs toises , & aussi-tôt que les ailes sont desséchées , ils retombent à la mer. Mais en évitant par le vol la poursuite des poissons voraces , ils sont quelquefois saisis par des oiseaux de proie.

1025. CELUI que nous présentons , avait seize pouces de A en C ; les navigateurs le jugeaient être de la plus grande taille ; il avait été pris dans la Manche , ce qui est très-rare , & a été regardé comme un phénomène. On en prend plus fréquemment dans la Méditerranée ; à Agde où on le nomme *muge* , on le prend avec les haims , & l'on en trouve dans les bourdigues. On m'en a envoyé un dessin qui ne diffère de celui que j'ai fait graver , que parce qu'il a deux très-petites nageoires sous la gorge , & que celles de dessous le ventre ne sont pas grandes. Mais il est commun vers les Tropiques , & M. de Montaudouin m'en a envoyé un de ceux-là dans l'eau-de-vie , dont les écailles étaient très-brillantes. Les pêcheurs comparent la chair de ce poisson à celle du hareng , ils disent seulement qu'elle est plus sèche.

1026. VOILÀ tous les poissons de mer que j'ai pu me procurer , qui par le nombre & la position des ailerons & des nageoires doivent être compris dans cette troisième section : mais il y a bien des poissons d'eau douce qui ont les mêmes caractères ; nous en parlerons dans la suite de cette même section.

1027. J'AI prévenu au commencement de cet ouvrage , que je ne me proposais pas de faire une Ichtyologie complète , plusieurs célèbres auteurs ayant donné sur cette partie de l'histoire naturelle , tout ce qu'on peut désirer. Mon intention a été de me borner aux poissons d'un usage le plus familier , principalement à ceux qui forment une branche de commerce ; mais je me suis beaucoup étendu sur les différentes façons de pêcher les poissons dont je m'occupe , & sur les préparations qu'on leur donne pour les conserver & les mettre dans le commerce. D'après cet exposé , on jugera que dans cette troisième section , j'aurais pu me contenter de parler de l'alose , du hareng , de la sardine , de l'anchois & du sprat , pour les poissons qui entrent dans le commerce , & de plusieurs autres qui sont regardés comme de bons poissons & qui se consomment frais. J'ai passé ces bornes , ayant parlé de plusieurs poissons qu'on emploie pour amorcer les haims , ou qu'on abandonne aux pauvres gens ; j'apprends d'avoir fait à leur égard des fautes , soit en omettant quelques poissons qui se trouvent

trouvent ſur nos côtes, & qui par leurs caracteres devraient être compris dans cette troiſieme ſection, ſoit en rapportant le même poiſſon ſous différens noms : c'eſt pourquoi je réitere les inſtances que j'ai déjà faites pluſieurs fois, à ceux qui ſont à portée des endroits où l'on pratique les différentes pêches que j'ai décrites, de me faire connaître mes omiſſions & les fautes qui me ſeraient échappées, m'engageant, en leur témoignant ma reconnaissance, de faire connaître ceux qui auront bien voulu m'aider de leurs lumieres, n'ayant pour objet que de rendre mon ouvrage utile & digne de l'approbation du public. Enfin, en attendant le ſecours que je ſollicite & que j'ai lieu d'eſpérer, je me détermine à publier ce qui regarde les poiſſons de mer, que je crois qu'on doit comprendre dans cette troiſieme ſection ; mais il y a beaucoup de poiſſons d'eau douce, qui ayant les mêmes caracteres ne doivent pas être omis. Je vais m'en occuper dans un cahier ſéparé, qui formera la ſuite de cette troiſieme ſection, & qui la terminera.



S U I T E

DE LA TROISIEME SECTION

DE LA SECONDE PARTIE.

S U I T E D E L A T R O I S I E M E S E C T I O N
D E L A S E C O N D E P A R T I E.

C H A P I T R E I X.

Des poissons d'eau douce de la famille des aloses.

I. **O**N se rappellera qu'au commencement de cette troisieme section, il est traité des poissons de mer, ou qui passent de la mer dans les rivieres, & qui ont pour caractere d'avoir un seul petit aileron mou sur le dos, vers le milieu du corps, un autre sous le ventre, entre l'anus & l'aileron de la queue, deux nageoires derriere les ouies, & deux sous le ventre plus ou moins éloignées de la tête : or comme il y a des poissons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres, il m'a paru convenable d'en traiter dans ce neuvieme chapitre, qu'on peut regarder comme une suite de la troisieme section.

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

Des sardines d'eau douce, & des poissons d'eau douce qui confinent aux sardines de mer.

2. J'AI prévenu plus d'une fois que mon dessein n'était pas de faire une histoire complete des poissons, & que je comptais me borner à parler de ceux qui sont d'un usage familier, particulièrement quand ils forment une branche de commerce. Si je voulais m'astreindre rigoureusement à ce plan, je pourrais me dispenser de parler de quelques poissons qui confinent aux sardines, & qu'on pêche dans plusieurs lacs d'eau douce.

3. MAIS M. Fougeroux de Bondaroy m'ayant apporté d'Italie de petits poissons très-ressemblans à de grosses sardines, qui avaient été pêchés dans le lac de Guarda (1), j'ai cru devoir en parler dans cette suite de la troisieme section, d'autant que ces poissons ont beaucoup de ressemblance avec quelques-uns dont il a déjà été fait mention : car je crois que par la description que je vais donner du poisson que m'a apporté M. Fougeroux, on convien-

(1) Appellé communément lac de Garde.

dra qu'il ressemble beaucoup à l'harache de Marseille, qui est représentée *pl. VII, fig. 7*, & dont j'ai parlé dans cette troisième section; mais l'un se prend dans l'eau salée de la Méditerranée, & l'autre dans un lac d'eau douce.

Description de la sardine au lac de Guarda.

4. LA longueur totale de ce poisson était de 7 à 8 pouces. La tête comprimée sur les côtés diminuait de largeur en approchant du museau, qui néanmoins était obtus. Les yeux étaient grands & élevés sur la tête : environ à la moitié de la distance qui était entre les yeux & l'extrémité du museau, on remarquait un trou rond qui est l'ouverture des narines. Nous n'avons point aperçu de dents au bord des mâchoires, tant supérieure qu'inférieure; celle-ci était un tant soit peu plus longue que l'autre : l'extrémité de la gueule se relevait un peu en en-haut. La langue nous a paru cartilagineuse & terminée par une pointe un peu piquante, ce qui est peut-être une suite du dessèchement que ce poisson avait éprouvé dans le transport. La forme générale du poisson approchait assez de celle d'un petit hareng.

5. L'AILERON du dos commençait à peu près à 3 pouces du bout du museau, & à son attache au corps cet aileron avait environ 10 à 11 lignes de largeur : les premiers rayons du côté de la tête avaient cette même longueur; & les derniers, du côté de la queue, n'avaient guère que 3 lignes. Les rayons qui le formaient étaient très-déliés; néanmoins il nous a paru qu'il y en avait 13 à 14.

6. L'AILERON du ventre, derrière l'anüs, avait à son attache au corps environ 14 lignes de longueur; les plus longs rayons étaient à peu près de 5 lignes, & les plus courts de 3; ils étaient très-déliés & inclinés vers l'arrière. L'aileron de la queue était très-fendu; les plus longs rayons avaient environ 15 à 16 lignes de longueur : il m'a paru qu'il ne s'élargissait pas beaucoup à son extrémité, & les rayons m'ont semblé excéder un peu la membrane qui les unissait; c'est peut-être pour cette raison que Belon compare cet aileron à un pinceau.

7. LES nageoires branchiales étaient à côté de la gorge, au-dessus de l'opercule des ouies : il m'a paru que chacune avait à peu près 14 rayons très-déliés. Les nageoires ventrales, qui étaient à peu près à un pouce & demi en avant de l'anüs, étaient formées seulement de 7 à 8 rayons, dont le plus long avait 9 lignes de longueur; la couleur de ces nageoires tirait un peu au ventre de biche.

8. LE dos était noirâtre; les côtés paraissaient un mélange d'or & d'argent, avec des reflets de nacre de perle : l'opercule des ouies qui était formé de lames cartilagineuses, était recouvert d'une membrane très-brillante : en levant ces opercules, on apercevait de chaque côté quatre branchies. En

passant le doigt sous le tranchant du ventre depuis l'anus jusqu'à la gorge, on sentait des dents à peu près semblables à celles d'une faucille, de même qu'aux aloses, aux feintes, aux harengs, aux sardines, &c.

9. CE poisson m'a paru si semblable à l'harache gravée sur la *planche VII*, fig. 7, que j'ai jugé superflu de le faire graver; mais, comme je l'ai déjà dit, l'harache de Marseille se pêche dans la mer, & le poisson dont nous parlons, dans des lacs d'eau douce. J'observerai encore que les poissons qu'on appelle *haraches* à Gènes, sont, suivant Belon, de petites pucelles.

10. M. FOUGEROUX de Bondaroy, qui a mangé de ce poisson en Italie, dit qu'il est fort bon, & qu'il a cru lui trouver un goût analogue à la sardine. Pour prononcer plus affirmativement, il aurait désiré être à portée d'avoir en même tems des sardines de Provence & de celles du lac. Ce poisson serait-il de ces petits poissons qu'on trouve abondamment dans tous les lacs, & que les uns nomment *liparis*, les autres *agon*, & que quelques-uns croient être de petites aloses? N'ayant pas pu décider cette question par mes propres observations, je vais rapporter ce que l'on trouve dans les auteurs.

Des agons de Belon.

11. ON pêche dans le lac de Guarda, proche Vérone, un poisson gros comme un petit hareng ou une grosse sardine, connu en Italie sous le nom d'*agoni* ou *sardine d'eau douce*; car, quoique ce lac soit d'eau douce, on trouve à ce poisson un peu du goût de la sardine de mer; au reste il en a tous les caractères, tant pour les nageoires, que pour les ailerons. Voilà qui est bien propre à faire penser que les sardines que M. Fougeroux a rapporté d'Italie, sont des agons: joignons à cela que Belon dit expressément, que le petit poisson qu'on appelle *sardine du lac* est nommé *agon* en plusieurs endroits du Milanais, où il y a trois lacs dans lesquels les habitans font la pêche des agons, qu'ils envoient de côté & d'autre après les avoir apprêtés de différentes manières, ce qui leur procure un revenu considérable.

12. LE même auteur ajoute que les agons du lac de Côme, ne sont guère plus grands qu'une forte sardine ou un célerin; mais ils ont le ventre un peu plus large. On ne transporte ordinairement cette espèce que jusqu'aux environs de Milan & de Mantoue, les uns secs, les autres en barrils, où ils sont confits avec une saumure: il n'y a point dans ces provinces de poisson plus commun que les agons.

13. BELON assure que les agons du lac Majeur sont plus grands que ceux du lac de Côme: les riverains du lac Majeur, tels que les habitans des villes d'Arona, Palanza, Canobio, Locarno & Engedre, en prennent quantité qui sont un peu plus gros que ceux du lac de Côme; mais les plus

grands se pêchent dans le lac Lugano, aux villages de Campignon & Buifon : on en prend aussi de fort grands au lac de Garde ; mais on ne les confit point en saumure.

14. IL y a encore un autre lac qu'on nomme *Grigole*, sous le Mont-Celizi, à une petite distance de Vérone, près l'Adige. Ce lac a des isles flottantes, comme on le rapporte du lac Orchomene : les habitans prennent dans ce lac & entre ces isles des poissons qu'ils nomment *sardanelles*, qui, après l'hiver, s'y rendent par bancs ; suivant Belon, ils sont une espèce d'agons dont les habitans retirent un profit considérable.

15. L'AGON se dépouille aisément de ses écailles, qui sont assez grandes, minces & flexibles ; elles sont noirâtres sur le dos, & argentées sur les côtés. On ne sent point de dents dans la gueule ; il y a sur le dos un petit aileron flexible, deux nageoires derrière les ouies, & deux sous le ventre, l'aileron de la queue est fendu, & dit Belon, terminé comme un pinceau ; il a des aspérités sous le ventre depuis l'anus jusqu'à la gorge ; ses yeux sont grands & élevés sur la tête. Cette courte description établit que l'agon tient beaucoup de la sardine, du célerin ou du hareng.

16. BELON, page 303, réunit l'alose avec le sarachus, & il dit, page 302, que le sarachus est l'agon ; d'où il suit que cet auteur incline à regarder les agons comme de petites aloses. D'un autre côté, Ray, dans son *Histoire des poissons*, dit, d'après Paul Jove, que l'agon de Belon, de Rondelet & de Gesner, est le sarachus d'Aldrovande, & qu'il a la forme & le goût de l'alose ; mais qu'il est beaucoup plus petit, les plus gros ayant rarement un pied de longueur ; & suivant Paul Jove, il ne diffère de l'alose que parce qu'il est maigre au printems, & que sa meilleure saison est l'automne : sur quoi je ferai remarquer que si les agons sont de jeunes aloses, il pourrait bien être que ces jeunes poissons seraient maigres dans la saison où ils croissent le plus, & que n'étant pas encore en âge de frayer ils deviendraient gras l'automne.

17. A quoi j'ajouterai que Ray remarque que quoique tous les ichtyologistes aient distingué l'alose d'avec l'agon, Willughby, en décrivant à Vérone avec soin les sardelles du lac de Garde, qu'on nommait autrefois *lacus Benacus*, dit qu'il les a trouvés conformes aux aloses ; par le nombre & la position des ailerons & des nageoires qui sont formées d'un pareil nombre de rayons : il a encore trouvé pareil nombre de branchies & de taches ; la forme & la grandeur de la gueule, ainsi que les viscères intérieurs se ressemblaient, de sorte qu'il ne trouvait de différence de l'agon & l'alose ; que dans la grandeur respective de ces poissons. Je ferai remarquer à cette occasion que la plupart de ces points de ressemblance se trouvent aussi entre les harengs, les célerins, les sardines, &c. & l'on peut consulter ce que nous avons dit

dit au chapitre II, n°. 41. A l'égard des taches dont parlent quelques auteurs, on fait que les aloses vraies n'en ont point, mais seulement les feintes ou fausses aloses, qu'on nomme *gattes* en quelques endroits.

18. LES sardines du lac de Garde que m'a apporté M. Fougeroux, n'avoient point, non plus que les aloses, la file de taches qu'ont les feintes, *pl. I, fig. 5*, mais des especes de nuages bruns irrégulièrement distribués sur le corps. Je ne fais si ce sont de pareilles taches que quelques auteurs attribuent à l'agon; mais si ce sont des taches comme à la feinte, on peut consulter ce que nous avons rapporté, ch. II, article III, au commencement.

19. POUR ce qui est de la différente grandeur qu'on remarque entre les aloses & les agons, il aurait été à propos que les auteurs qui se sont trouvés à portée d'en voir un grand nombre, se fussent assuré si les agons sont en état de frayer ou non, ce qui aurait décidé si ce sont de jeunes poissons destinés à devenir grands, ou des poissons qui doivent rester petits.

20. JE ne dois pas omettre de rapporter que Willughby dit, d'après la déposition des pêcheurs, qu'à Pescheria on nomme *agoni* les poissons qui ont trois ans, *sardella* ceux qui ont deux ans, & *scarabini* ceux qui sont à leur première année: de plus, Gessner dit qu'un pêcheur l'avait assuré qu'on nommait vulgairement *gobioni* les petits agons, qu'on conservait la dénomination d'*agons* pour ceux de moyenne taille, & que les plus grands s'appelaient *aloses* ou *cepia*. Ce qui paraîtrait établir que les agons sont de petites aloses, qui, comme les truites, restent toute leur vie dans l'eau douce; & comme il paraît qu'il n'y a point d'aloses qui restent continuellement dans l'eau douce, pour ne point contrarier cette observation qui est assez générale, quelques-uns pensent que les agons, qu'ils regardent comme de jeunes aloses, montent de la mer dans le lac Majeur (*lacus Verbanus*) par le Pô: Ray, qui incline beaucoup pour ce sentiment, dit qu'il peut se faire que les aloses remontent même depuis la mer jusques dans les autres lacs, tels que ceux de Côme, de Garde, Lugano, &c. par le même fleuve; que les aloses déposent leur frai dans ces fleuves, puis retournent à la mer, pendant que les jeunes passent dans les lacs, d'autant qu'on n'en prend point dans l'hiver: mais pour ne rien avancer au hasard, Ray ajoute que s'il était bien établi que les agons restaient toujours dans les lacs, sans jamais descendre à la mer, on serait obligé de convenir que les agons sont des poissons d'une autre espece que les aloses.

21. VOILÀ tout ce que nous pouvons dire de plus positif sur un poisson qui n'est point connu dans nos mers, au moins sous le nom d'*agon*. Mais, m'étant engagé de parler des poissons d'eau douce qui ressemblent aux sardines, je crois devoir dire un mot d'un petit poisson que Belon nomme *liparis*.

Du liparis de Belon.

22. BELON dit que ce poisson n'est décrit par aucun aucun auteur, & qu'il n'en aurait eu aucune connaissance s'il ne l'avait pas vu dans un lac de Macédoine, vulgairement nommé *covios* ou *limnous pischiac*, où il est connu sous le nom de *liparis* : cet auteur ajoute qu'il ressemble à la fardelle, à cela près qu'il est plus large, moins épais & plus court ; il est très-gras & fond en partie quand on le fait cuire sur le gril. Il en est à peu près de même des fardines, quand on les pêche dans les parages, & les faisons où elles sont fort grasses.

23. LA tête, dit Belon, ressemble à celle du hareng ; les mâchoires sont garnies d'aspérités. Les nageoires & les ailerons ressemblent & sont placés comme aux fardines ; il a aussi des dents de scie ou des aspérités sous le ventre. Les écailles ne tiennent guère à la peau, qui est argentée : le goût de ce poisson est plus agréable que celui du hareng. On en sale pour les conserver, & on les enfle avec un brin de jonc pour les vendre par douzaine, parce qu'ils sont petits. C'est au printemps qu'on en fait la pêche, & c'est aussi dans cette saison qu'ils sont le plus gras ; il s'en fait alors un commerce considérable.

24. ON prend avec les liparis des poissons un peu plus gros, qui leur ressemblent beaucoup ; on les nomme *leslia* ; ils ne sont pas aussi estimés. Ces poissons vont par troupes : les pêcheurs font du bruit avec des coquilles, des tessons de pots, même des instrumens de métal, dans la vue de les attirer ; ensuite ils essaient de les envelopper avec un grand filet, & ils se portent dans l'enceinte avec de petits bateaux pour battre l'eau & les engager à donner dans le filet, qu'ils tirent ensuite sur le rivage.

25. SUIVANT cette notice de Belon, il me semble que le liparis diffère peu de l'agon ou de la fardelle, peut-être encore de celui que Belon nomme *sarachus* ou *sauvrus*, en français *sarache*, qu'on prend en quantité aux lacs d'Albanie ; on en sale, on en sèche & on en fume pour le transporter sur les bords de la mer Adriatique : cet auteur admet qu'il ressemble à l'agon : on en prend qui n'ont que quatre pouces, d'autres plus d'un pied de longueur.

De l'achon, auchon ou auçon de la Moselle.

26. SUIVANT Belon, il y a un poisson particulier à la Moselle, qu'on nomme *achon*, qui ne diffère de l'ombre dont nous avons parlé dans la seconde section, que parce qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue ; il est allongé comme l'ombre & la van-

doise, & n'est pas raccourci comme le gardon; l'aïeron du dos est un peu moindre qu'à la vandoise; sa gueule a une forme particulière, ayant les levres plates, & l'ouverture de la gueule point arrondie. Ses écailles, le nombre des ouïes, les lignes latérales, les ailerons du ventre & de la queue, ainsi que les nageoires sont comme à l'ombre.

27. M. le baron de Tschoudy, bailli de Metz, qui veut bien m'aider de ses lumières, me marque qu'on pêche dans la Moselle un poisson qu'on nomme *aucion*, qui ressemble au vilain, que seulement il est un peu plus allongé; il passe du Rhin dans la Moselle à la fin de mars qui est la saison de la fraie; il est quelquefois très-abondant, puisque six pêcheurs en ont pris jusqu'à 50 milliers en trois semaines; les plus gros pèsent deux livres: on le prend à la haine, en été, sur les fonds graveleux; en automne, il passe dans les grands fonds. Ce n'est pas le lançon de mer dont nous parlerons dans la suite. J'inclinerais à soupçonner que l'*aucion* dont parle M. de Tschoudy, est l'achon de Belon; cependant cet auteur l'annonce comme un excellent poisson particulier à la Moselle, & M. de Tschoudy dit qu'il vient du Rhin, & que c'est un poisson blanc, médiocrement estimé. (2)

A R T I C L E I X.

De l'able ou ablette, ovelle; albula minor ou alburnus. (3)

28. L'ABLE est un petit poisson un peu aplati, plus allongé que le goujon, sa tête est assez petite, plate en-dessus, le bout du museau est échancré & un peu relevé; les plus grands, *pl. XII, fig. 2*, ont à peine 6 pouces de longueur; ceux qu'on prend le plus communément *fig. 1*, n'ont guère que 4 pouces.

29. LEURS yeux sont grands, brillans, la prunelle noire; les écailles sont petites, minces, peu adhérentes à la peau; celles des côtés sont blanches

(2) Quelque respectable que soit pour moi, comme pour le public éclairé, un auteur qui consacre ses talens & ses veilles au bien de l'humanité, je ne puis cependant me dispenser d'observer dans cet endroit, que le célèbre & laborieux académicien à qui l'on doit cet utile traité, aurait, ce semble, mieux atteint le but qu'il s'est proposé, & qui de son aveu n'est pas de donner une ichtyologie complète, si au lieu de rapporter les différens sentimens des auteurs sur la

classification des petits poissons dont il s'agit, il eût cherché à s'assurer s'il n'y avait point dans les pays & les lacs qui en sont pourvus, quelques industries particulières pour les prendre, & différentes de celles qui sont généralement connues, ce qui tendrait à perfectionner l'art lui-même. On a pu voir par mes notes & mes additions que c'est à quoi je me suis principalement attaché.

(3) En allemand *grundling*.

argentées, & de couleur de perles orientales, celles du dos sont bleuâtres, tirant un peu au verd, mais il y en a, *fig. 2*, qui sont presqu'entièrement blanches; à d'autres la couleur bleue du dos a plus d'étendue & d'intensité, comme il est représenté *fig. 1*, & celles-ci sont beaucoup moins estimées que les autres; car il n'y a que les écailles blanches & argentées, qui puissent servir à faire les perles fausses, on rejette les autres. Quelques-uns, eu égard à cette différence, veulent distinguer deux especes d'ables, mais nous pensons que ce n'est qu'une variété: néanmoins ils nomment *ables bordés*, ceux où la partie colorée a plus d'étendue, & ils prétendent qu'ils sont moins alongés. J'avoue que je n'ai pas apperçu sensiblement cette différence.

30. L'ABLE a de la ressemblance avec l'éperlan; mais à l'éperlan les écailles des côtés ne sont pas aussi brillantes qu'à l'able, qui n'a pas entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice muqueux qui caractérise l'éperlan; les nageoires & les ailerons des ables sont ordinairement teints de rouge à l'endroit où ils tiennent au corps, & l'aileron de la queue plus que les autres. Mais ces idées générales ne suffisant pas, je vais donner une description plus exacte d'un able de moyenne grandeur.

Description d'un able de moyenne grandeur.

31. LA longueur totale AB, *pl. XII, fig. 1*, était de 4 pouces; du museau au centre de l'œil 4 lignes; au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de H, 9 lignes; au commencement de l'aileron du dos vers C, un peu plus de 2 pouces: il y a de A en C, à peu près deux fois l'espace qu'il y a de C en K; la largeur de cet aileron, à son attache au corps, 7 lignes & demie; du museau à l'anus D, 2 pouces 2 lignes; l'étendue de l'aileron E de derriere l'anus à son attache au corps, 9 lignes.

32. LA longueur KL de l'aileron de la queue 11 lignes, il est fourchu; de l'articulation de la nageoire ventrale G au bout du museau, 18 lignes. L'articulation des nageoires F est à peu près à l'à-plomb du derriere de l'opercule des ouies. Les nervures des ailerons & des nageoires sont très-déliées; néanmoins il nous a paru que l'aileron de derriere l'anus est composé de 20 rayons. La gueule releve un peu vers le bout; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure: nous n'y avons point apperçu de dents, mais elles sont bordées de levres.

33. QUAND on interpole ce poisson entre le soleil & l'œil, il paraît presque transparent; néanmoins le dos est assez épais & charnu. Les raies latérales MN, qui partent du haut des opercules des ouies, & aboutissent au milieu de l'aileron de la queue, font une courbure assez considérable du côté des ouies;

les nageoires & les ailerons ont ordinairement une teinte rouge à leur attache au corps, & celui de la queue est rouge par les bords. (4)

De la pêche des ables.

34. ON trouve ce petit poisson dans presque toutes les grandes rivières, ainsi que dans plusieurs lacs. On en prend quelques-uns dans toutes les saisons; mais c'est au printemps qu'ils se montrent en plus grand nombre. On prétend qu'alors ils se rassemblent pour frayer, & comme ils sont très-voraces, on les attire en un lieu avec différens appâts.

35. DANS la Seine, on forme au milieu de la rivière avec des piquets, une espèce de clayonnage A, *pl. XII, fig. 3*, qui augmentant l'agitation de l'eau, attire le poisson; on attache à un des piquets un panier B, dans lequel on met des tripailles & du sang caillé qu'on ramasse dans les boucheries. L'eau emporte peu à peu ce sang, & les ables attirés par cet appât, se rassemblent auprès du palis, où on les prend de différentes façons. Quelquefois plusieurs pêcheurs se portent dans un bateau C, auprès du palis; & ils prennent le poisson avec des lignes déliées, au bout desquelles ils ajoutent trois ou quatre petits hameçons amorcés de vers blancs, qu'ils attachent à un simple brin de crin: on peut, dans les saisons où les ables sont abondans, en pêcher ainsi au bord des rivières, & employer les différens moyens indiqués à la première partie, première section, où nous avons traité expressément de la pêche aux haims. Mais au moyen du palis A, on en rassemble un plus grand nombre dans un endroit, & le plus souvent on les prend avec le filet qu'on nomme *ableret*, qui n'est autre chose que le carrelet ou échiquier, comme fait le pêcheur D; & en E, on voit un pêcheur qui se porte à l'endroit où il veut faire la pêche avec son filet, qui est établi à l'avant du bateau. Je ne m'étendrai pas davantage sur cette façon de pêcher, parce qu'on peut consulter ce que nous en avons dit à la première partie, seconde section; je remarquerai seulement, que comme les ables sont petits, il faut que le filet soit fait avec du fil fin, & que les mailles aient peu d'ouverture. Quand on a rassemblé beaucoup de ces poissons dans un endroit, on en prend aussi avec un petit épervier, dont les mailles sont serrées comme on le voit en F, & l'on peut consulter ce que nous avons dit de cette façon de pêcher, première partie, seconde section.

(4) Ce petit poisson n'a point de fiel, & sa chair est molle, ce qui fait qu'on l'estime peu. Dans les lacs de la Suisse; on n'en prend que pour servir d'amorces: cela prouve

contre l'opinion dont notre auteur parle dans la suite de cet article, que d'autres espèces s'en nourrissent volontiers, au moins en quelques endroits.

36. **LORSQUE** les ables se montrent en quantité, on en pêche avec des saines G; qui ont 15 ou 20 brasses de longueur sur deux de chute, dont le filet est très-délié, & dont les mailles n'ont que 3 ou tout au plus 4 lignes d'ouverture en carré. Comme ces saines ne se traînent qu'à la côte, & lorsque les eaux sont troubles, on peut consulter ce que nous avons dit de la pêche avec les saines, première partie, seconde section.

37. **MAIS** comme par les ordonnances des eaux & forêts, il est défendu de pêcher avec d'aussi petites mailles, les officiers de ces juridictions, sont incontestablement en droit de restreindre la pêche des ables aux seuls hains, pour ménager les petits poissons de tout genre, & ne point bouleverser les fonds; cependant on n'interrompt point la pêche des ables avec le carrelet, & en beaucoup d'endroits, on tolère celle à la saine, qu'on nomme *ablerette*, à cause de l'usage qu'on fait de ce poisson pour les perles fausses. D'ailleurs, on prétend que l'able ne fournit point de nourriture aux autres poissons; les pêcheurs assurent qu'on n'en trouve que dans l'estomac des aloses; mais que ce petit poisson très-vorace détruit beaucoup de frai. Comme ces faits sont avancés par les pêcheurs d'ables, qui ont intérêt à ce qu'on ne les gêne pas sur la façon de les prendre, je n'ai qu'une médiocre confiance à ce qu'ils avancent.

38. **OUTRE** ce que nous venons de dire sur la pêche des ables, il est bon d'être prévenu qu'on peut employer toutes les façons de pêcher qui sont en usage pour l'éperlan; ainsi on en prend avec des nasses, première partie, seconde section, les guideaux & les haveneaux. Enfin on en trouve dans toutes les pêcheries, même dans les parcs; mais de plus, nous invitons à consulter ce que nous avons dit de la pêche des éperlans, seconde partie, seconde section, parce que la pêche des ables & celle des éperlans, est à très-peu de chose près la même.

De la pêche des ables dans le Rhin.

39. **M. SPIELMANN**, correspondant de l'académie, & célèbre professeur à Strasbourg, me marque qu'on prend toute l'année quelques ables avec des saines faites de fil délié, & dont les mailles sont petites; mais comme l'été ces petits poissons courent aux appâts qu'on leur présente, les pêcheurs les attirent en un endroit, avec un morceau du marc qui reste des semences de pavot, après qu'on en a retiré l'huile; les pêcheurs marquent avec un bâton l'endroit où ils ont mis cet appât; lorsque les ables s'y sont rassemblés en quantité, ils les prennent avec l'épervier qu'ils nomment le *filet à jeter* (5), ils mettent aussi de cet appât dans de petits golfes au bord

(5) En allemand *wurf-garn*, qui signifie la même chose.

de la riviere, & pêchent avec le carreau ou l'échiquier ; mais, comme nous l'avons dit, on ne peut pratiquer ces pêches que l'été, parce que l'hiver les ables ne courent point aux appâts qu'on leur présente.

De la pêche des ables en Hollande.

40. M. ALLAMANT, correspondant de l'académie, & célèbre professeur à Leyde, me marque que dans le printems, on pêche dans les lacs qui sont au nord de la Hollande, des ables ou ablettes pèle-mêle avec beaucoup d'autres poissons d'eau douce ; pour cela on se sert d'une grande nappe de filet en tramail, qu'on tend perpendiculairement, & avec lequel on forme une grande enceinte qui embrasse une masse d'eau considérable : les pêcheurs avec de petits bateaux se placent dans cette enceinte, munis d'une longue perche A B, *pl. XII, fig. 4*, à l'extrémité de laquelle on attache un vase de bois, qui a la forme d'une coupe ou d'une tasse creuse ; les pêcheurs plongent cette coupe dans l'eau de toute leur force, ce qui produit un bruit sourd, qui néanmoins s'entend à une grande distance ; alors le poisson épouvanté, soit par le bruit, soit par l'agitation de l'eau, se jette dans le filet, & est pris.

De la préparation des écailles des ables.

41. CE petit poisson a la chair flasque & a peu de goût ; c'est pour son écaille qu'on le pêche : cependant quand on l'en a dépouillé, on vend le poisson à bas prix, & ceux qui les achètent les font frire. On recherche les écailles à cause de leur éclat qui ressemble à la nacre de perle ; elles sont pour cette raison préférables à toute autre pour faire les perles fausses, qui ayant autant d'éclat que les fines, ont beaucoup fait baisser le prix de celles-ci.

42. JE ne m'étendrai point sur la façon de faire les perles fausses, cet art tient à celui de l'émailleur : je dois me renfermer à détailler les préparations que les pêcheurs donnent aux écailles, pour en faire ce qu'on appelle l'essence d'orient ; que les pêcheurs de province fournissent aux émailleurs ; car ceux de Paris vendent les ables, tels qu'ils les pêchent, & ce sont les faiseurs de perles fausses qui leur donnent les premières préparations dont nous allons parler. Pour mettre le lecteur plus en état de comprendre ce que nous allons dire sur la préparation de l'essence d'orient, il est bon de rapporter sommairement les différentes opérations des émailleurs.

43. ON dit qu'on a commencé l'art de faire les perles fausses, en couvrant de petits globes de différentes matières avec des écailles d'ables, qu'on y attachait avec de la colle de poisson : ces sortes de perles étaient très-brillantes ; mais l'humidité, & la chaleur de la peau faisant fondre la colle, les perles se trou-

vaient déchargées de ce qui faisait leur brillant, pendant que le cou des femmes en était taché. Pour éviter cet inconvénient, on a imaginé de faire à la lampe d'émailleur de petits globes de verre creux & très-minces, dans lesquels on met un peu de ce qu'on appelle l'*essence d'orient*; & pour donner du soutien à ces petites boules, on les remplit de cire, & on les traverse avec un petit morceau de carte ou de papier, qui donne la facilité de les enfiler dans un cordon pour en former des colliers.

44. D'ABORD on croyait plus avantageux de faire ces petits globes avec du verre qui eût une couleur de girasol; mais depuis on a reconnu que du verre très-blanc, mince & transparent était au moins aussi bon. Je vais expliquer plus en détail, les préparations qui regardent les écailles des ables, & que les pêcheurs de province leur donnent.

45. LORSQUE les pêcheurs sont suffisamment pourvus d'ables, sur le champ ils les lavent deux ou trois fois dans de l'eau très-claire & très-pure; ensuite ayant une jatte de faïence pleine d'eau, on racle avec un couteau les écailles blanches & argentées qui sont sur les flancs des poissons; lorsque le couteau en est chargé, on le plonge dans l'eau de la jatte, & on l'agite pour le décharger des écailles, sans y mettre le doigt; les écailles se précipitent au fond de l'eau.

46. ON les verse sur un petit tamis très-fin, qu'on plonge à plusieurs reprises dans de l'eau bien nette, ne touchant point les écailles avec les doigts; quand elles sont bien nettoyées & qu'on en a préparé une certaine quantité, on les verse dans un ligne fin, & on les presse le plus qu'il est possible pour en ôter toute l'eau; puis on les met dans un pot de terre, les faisant couler avec une linges fin & mouillé; car il est important de ne les pas toucher avec les doigts: on les presse dans le pot avec le même linge; si l'on n'a pas suffisamment d'écailles pour remplir le pot, on y ajoute des chiffons: on couvre le pot avec un linge fin, & par-dessus une toile cirée, & on les livre le plus promptement que l'on peut aux émailleurs; car si l'on tardait trop, elles se corrompraient & seraient perdues. Il faut aussi l'hiver qu'elles ne soient pas surprises par la gelée; pour cela on met le pot dans un panier rempli de foin. M. l'abbé Cotellet, doyen de S. Martin d'Angers, m'a écrit que les pêcheurs de la Loire suivaient cette méthode; mais lorsqu'on est éloigné du lieu où s'en fait le débit, quelques-uns pour les conserver, versent dessus une faible saumure, d'autres quelques gouttes d'esprit-de-vin; mais toutes ces choses en altèrent la couleur; le mieux est de mettre quelques gouttes d'alkali volatil, principalement aux linges qui remplissent le pot, qu'il faut tenir dans un lieu frais: il faut à peu près quatre mille ablettes de différentes grosseurs pour avoir une livre d'écailles préparées comme nous venons de l'expliquer.

47. VOILÀ en quoi consiste la préparation que les pêcheurs donnent aux écailles

écailles des ables , lorsqu'ils ne peuvent pas livrer promptement les poissons aux émailleurs ; mais ces écailles exigent encore d'autres préparations , pour faire ce que les émailleurs nomment *essence d'orient* ; puisqu'après les premières opérations dont nous venons de parler , une livre ne rend que trois ou quatre onces de cette essence , qui sert admirablement bien à colorer les perles , & à leur donner le brillant qu'ont les plus belles perles orientales ; de sorte qu'en les regardant au cou d'une femme , il n'est possible de décider si les perles sont fines ou fausses.

48. QUOIQUE , comme je l'ai déjà dit , je ne me propose pas de décrire ici l'art de faire les perles fausses , je vais exposer , le plus brièvement qu'il me sera possible , la façon de préparer l'essence dont il s'agit , afin de mettre les pêcheurs qui seraient dans des provinces fort éloignées , en état de livrer aux émailleurs l'essence toute préparée , & telle qu'elle doit être employée. On met les écailles fraîchement détachées du poisson ou préparées comme nous l'avons expliqué , dans une jatte de faïence remplie d'eau claire , & on les frotte avec le doigt couvert d'un linge fin , comme si on voulait les broyer ; il s'en détache des parcelles très-déliées , qui donnent à l'eau une couleur argentée : après avoir laissé l'eau se reposer un instant , on verse cette première eau dans un grand verre qui se termine en pointe par le bas.

49. ON jette de nouvelle eau sur les écailles qui sont restées dans la jatte de faïence , & on les frotte comme on a fait la première fois ; quand l'eau a pris un œil brillant , on la verse dans un autre verre , ce qu'on répète jusqu'à ce que l'eau ne retienne plus de ces parties brillantes. Mais ce qui est détaché en premier lieu , est toujours plus brillant que ce qu'on retire par la suite ; c'est pourquoi on conserve séparément dans autant de verres , ce qui s'est détaché dans les différentes lotions.

50. ON laisse ces verres se reposer pendant dix à douze heures , ou jusqu'à ce que la matière argentée se soit précipitée , & que l'eau qui surnage soit claire ; alors on verse l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus au fond du verre qu'une liqueur épaisse à peu près comme de l'huile ; c'est ce que les ouvriers appellent *l'essence d'orient* , parce qu'effectivement elle a une couleur approchante de celle des belles perles orientales.

51. POUR qu'elle s'attache plus intimement à l'intérieur des boules de verre qui forment ces perles , on y ajoute un peu de belle colle de poisson dissoute dans de l'eau fort claire : mais il faut en mettre très-peu , car elle altere toujours l'éclat de l'essence ; & comme cet enduit dans l'intérieur des boules de verre n'est exposé à aucun frottement , la plus légère adhérence est suffisante.

52. ON introduit avec un chalumeau de verre une goutte de cette essence dans chaque petite boule de verre , que l'émailleur a soufflée à la lampe ; sur-le-champ il les retourne en différens sens pour que l'essence en enduise tout

l'intérieur ; on les met ensuite dans des corbeilles , & on les agite doucement pendant quelques heures , ou jusqu'à ce que l'essence se soit desséchée. Pour leur donner plus de poids & de solidité , on les remplit de cire , puis on les traverse d'un petit rouleau de papier , ce qu'on appelle les *cartonner* , & c'est dans ce papier qu'on passe le cordonnet pour les monter en collier.

53. IL ne faut pas regarder l'essence comme une liqueur , elle est formée de petites parties solides très-minces & très-déliées ; & quand on l'examine au microscope , on apperçoit que c'est un amas de petits corps durs de figure régulière qui nagent dans l'eau de colle qu'on y a ajoutée. Ces parcelles sont donc des lames très-minces de figure rectangulaire ; quelques-unes se terminent en pointe ; on n'apperçoit pas que le frottement qu'on leur a fait éprouver en ait fait plier aucune. Ainsi cette substance est fort différente de celle des écailles ; mais elle y est très-adhérente & en plus grande quantité à la face qui regarde le poisson qu'à celle qui est en dessus. M. de Réaumur entre à ce sujet dans de grands détails qu'on trouve dans les mémoires de l'académie de 1716 (6) , pages 235 & suivantes. Mais , de même que je ne suis entré dans aucun détail sur la façon de souffler les petites boules de verre dont on fait les perles , je m'abstiendrai de décrire comment on introduit l'essence dans ces boules , comment on les remplit de cire , comment on les cartonne : toutes ces choses n'ayant aucun rapport avec le métier de pêcheur ; j'ai cru cependant devoir expliquer comment les pêcheurs qui seraient à portée de prendre beaucoup d'ables , pourraient en retirer l'essence pour l'envoyer assez loin dans les villes où sont les ouvriers qui font les perles fausses.

A R T I C L E III.

Du goujon de riviere ; goeffon dans le Lyonnais & en Provence : gobio fluviatilis ; en allemand kresse.

54. CE poisson qu'on trouve très-fréquemment au bord des grandes & petites rivières , ne doit pas être confondu avec un poisson qu'on prend au

(6) On trouve dans ces mémoires une observation intéressante pour l'histoire naturelle des poissons que je crois devoir rapporter ici. Cette matière brillante , avec laquelle on compose l'essence d'orient , ne se trouve pas seulement sur les écailles de ce poisson , puisqu'il brille encore après avoir été écaillé , parce qu'immédiatement au-dessous de la peau que touchent les écail-

les , il y a une membrane qui recouvre des lames argentées ; celle qui enveloppe l'estomac & les intestins , en est toute brillante. Cette matière est alors molle & souple , & elle a toute sa perfection dans les écailles. C'est ce qui , joint à d'autres observations , a fait conjecturer que la matière argentée se forme dans les intestins , qu'elle passe dans des vaisseaux pour arriver à la peau & aux

bord de la mer dans les roches, qu'on nomme quelquefois *goujon*, quoiqu'il ait d'autres caracteres. Celui dont nous nous occupons est petit, puisqu'il en faut douze pour faire une livre; néanmoins celui que nous représentons, *pl. XII, fig. 5*, avait près de cinq pouces de longueur.

Description d'un petit goujon.

55. C'EST un poisson à écailles & à arêtes; sa tête est fort allongée, elle a depuis A, jusqu'au derrière des ouies 13 à 14 lignes; l'œil est assez grand, & élevé sur la tête; entre l'œil & le bout du museau, on voit l'ouverture des narines; la gueule est de médiocre grandeur; la mâchoire supérieure est un peu plus longue que l'inférieure; il y a de chaque côté un petit barbillon, & point de dents.

56. SUR le dos, à deux pouces trois lignes du museau, est le petit aileron du dos D, dont les nervures sont molles; l'anus E est à deux pouces sept à huit lignes du museau; immédiatement derrière est l'aileron du ventre; & à quatre pouces trois ou quatre lignes du museau commence l'aileron de la queue F, G, qui est fourchu. A l'à-plomb de B, à un pouce trois lignes du museau, est l'articulation des nageoires branchiales; & vers C, à deux pouces deux lignes du museau, sont les articulations des nageoires ventrales. L'épaisseur verticale à l'à-plomb des yeux est d'environ sept lignes, à l'à-plomb de B onze lignes, à peu près de même à l'à-plomb de C; à l'à-plomb de E neuf lignes, à l'à-plomb de F, cinq lignes.

57. LES écailles des côtés sont brillantes & argentées, il y a une raie qui prend de derrière l'opercule des ouies, & qui s'étend jusqu'à l'aileron de la queue, formant du côté des ouies une petite courbe; on aperçoit des points noirs principalement sur l'aileron du dos & de la queue: il ne mord pas volontiers aux appâts qu'on lui présente; c'est pourquoi on n'essaie guère d'en prendre à l'hameçon, il n'y a que les enfans qui s'amuse à cette pêche: on en trouve de confondus avec d'autres fortes de poissons dans les différens filets que l'on tend. Il se plaît dans la fange, & l'on dit qu'il est fort avide de charogne; ainsi quand on en veut rassembler dans un endroit, on y jette quelques morceaux de chair, comme une tête de cheval ou de vache: au reste c'est un poisson peu estimé: ceux qu'on prend dans la vase ont sur-tout un goût désagréable. (7)

écailles, & que celles-ci sont composées de ces lames arrangées comme autant de petites tuiles, les unes contre ou au-dessus des autres. Or, si les écailles de l'able se forment de cette façon, ne pourrait-on pas en con-

clure par analogie que la même chose a lieu pour les autres poissons?

(7) On pêche dans quelques lacs de la Suisse, comme je l'ai dit ailleurs, un exco-

De l'apprêt du goujon.

58. LES goujons se servent frits, ou bien après en avoir ôté les écailles & les avoir vidés, on les effie sans les laver; on met dans le plat où on veut les servir un morceau de beurre frais avec du persil, de la ciboule, une échalotte, du thim, du basilic hachés très-fin, une feuille de laurier: le tout étant convenablement assaisonné de sel & de poivre, on arrange dessus les goujons, mettant de la même sauce dessus & dessous; on ajoute un peu de bouillon & du vin blanc: on tient le plat sur un bon feu pendant un quart-d'heure, & on les sert avec, si l'on veut, des tranches de citron, ou un filet de verjus.

ARTICLE IV.

Du gardon; gardo ou fargus. (8.)

59. LE gardon est un poisson d'eau douce qu'on met au rang des poissons blancs, dont communément on fait peu de cas; néanmoins, quand il a été pêché dans une eau vive, & qu'on l'apprête au sortir de l'eau, il est bon rôti sur le gril lorsqu'il est gros, ou frit quand il est petit. On croit assez communément qu'on le nomme *gardon*, parce qu'il vit plus long-tems que beaucoup d'autres poissons dans un vase plein d'eau.

Description du gardon.

60. CE poisson a le corps large, le dos bleu, voûté; la tête verdâtre, les côtés argentés & brillans, le ventre blanc mat. Celui que je vais décrire avait huit pouces de longueur totale A, B, *pl. XII, fig. 6*: on en prend qui ont jusqu'à onze pouces.

61. DU museau A au centre de l'œil ou à l'à-plomb de C, il a huit lignes, la prunelle est noire & l'iris doré: le diamètre de l'œil est de trois lignes & demie. Entre l'œil & le bout du museau, presque sur le haut de la mâchoire supérieure, de chaque côté environ à l'à-plomb de a, on apperçoit l'ouverture des narines qui est assez grande. Il y a du haut du museau au derrière de l'opercule des ouïes D, 18 lignes. Cet opercule est formé de plusieurs

lent petit poisson qui porte aussi le nom de *goujon*, & ressemble beaucoup à celui dont on vient de lire la description. Les autres poissons le trouvent tellement de leur goût, que les pêcheurs n'aiment point à en vendre, & destinent tous ceux qu'ils prennent pour

servir à une pêche plus lucrative: leur délicatesse fait qu'on ne les mange point autrement que frits.

(8) Les allemands donnent à ce poisson le même nom qu'au goujon.

feuillet cartilagineux, couverts d'une membrane de couleur très-brillante, dorée à des endroits & argentée à d'autres. La gueule n'est pas grande, la mâchoire inférieure paraît un tant soit peu plus longue que la supérieure; les deux mâchoires sont bordées de lèvres comme celles d'une carpe; on n'y sent point de dents, mais une langue assez courte, qui se termine par un angle obtus.

62. L'AILERON du dos F commence à trois pouces trois lignes du bout du museau; sa couleur est un brun clair, avec une légère teinte rouge auprès de l'attache au corps; sa largeur en cet endroit est de 12 lignes, & la longueur du plus long rayon de 18. L'ouverture de l'anus H, est à quatre pouces neuf lignes du museau; immédiatement derrière commence l'aileron du ventre, qui a 10 lignes de largeur à son attache au corps; la longueur du plus long rayon est de douze lignes; il a souvent une teinte rouge assez vive; il est formé de dix à onze faisceaux de filets ou de rayons branchus, semblables à N: à 23 ou 25 lignes de l'anus commence l'aileron de la queue, qui est fourchu; & les plus longs rayons K, B, ont deux pouces de longueur, les plus courts L M seulement neuf à dix lignes; il est formé d'environ vingt faisceaux de filets ou vingt rayons branchus.

63. L'ARTICULATION des nageoires branchiales est presque à l'a-plomb du derrière de l'opercule des ouies D; cette articulation a peu de largeur; ces nageoires se terminent en pointe, & le plus long rayon L, a 15 à 16 lignes de longueur; elles sont formées à peu près de seize rayons: Je dis à peu près; car comme ces rayons sont branchus ou formés par plusieurs filets, il est difficile de les compter exactement: ces nageoires ont quelquefois une teinte rouge à peine sensible.

64. LES articulations G des nageoires du ventre sont à trois pouces trois lignes du museau; leur plus long rayon est de 15 lignes; elles ont ordinairement une teinte rouge assez vive; elles sont formées de huit à dix nervures branchues; les articulations de ces deux nageoires se touchent presque. Toutes les nageoires & les ailerons sont marqués çà & là de petites taches noires; il y en a aussi de répandues sur le corps.

65. LA largeur verticale en C, vis-à-vis de l'œil, est de 10 lignes; depuis F jusqu'à G, de près de deux pouces; vers l'anus H, de 18 lignes, en K huit à neuf lignes. Le dos est fort charnu.

66. QUOIQUE les écailles soient exactement appliquées les unes sur les autres, elles paraissent distinguées par des traits bruns qui forment des lozanges; les raies latérales D L, sont formées par de petits traits saillans *a*, qu'on voit à l'écaille M; ils partent d'un angle *a* de ces lozanges, & s'étendent jusqu'au-delà de la moitié de la diagonale *ab*; avec une loupe, on voit

quantité de petits traits qui partent de la circonférence *b d*, & qui se rendent au point *a*.

67. LE dos est bleuâtre, les côtés argentés & brillans, le ventre blanc mat. Au sortir de l'eau, le dessus de la tête est verdâtre, ensuite elle devient fort brune; car les couleurs des écailles qui étaient dans l'eau très-brillantes & nacrées, se ternissent hors de l'eau.

68. LA chair en est blanche & délicate; mais elle n'a pas beaucoup de goût: néanmoins elle est assez bonne quand on apprête ce poisson au sortir de l'eau, & lorsqu'il a été pêché dans une eau très-vive. On en prend quelquefois qui ont près de onze pouces de longueur; ceux-là sont le plus estimés, parce que leurs arêtes sont moins incommodés que celles des petits.

69. IL est à propos de faire remarquer que quoique le gardon, *pl. XII, fig. 6*, ait été dessiné exactement, néanmoins la plupart sont plus larges proportionnellement à leur longueur: ainsi on peut avoir plus de confiance aux cotes qu'à la figure. Mais aussi il faut faire attention qu'il y a une espèce de ce genre dont nous allons parler, qu'on nomme *rosse*, qui est considérablement plus large que celui que nous venons de décrire.

De l'apprêt du gardon.

70. LORSQUE les gardons sont petits, on les fait frire; lorsqu'ils sont grands, on les apprête à l'étuvée, comme la carpe, ou comme nous avons dit qu'on fait les goujons. Ce poisson dans l'eau est fort vif; c'est pourquoi, quand on parle d'un homme qui est en bonne santé, on dit qu'il est frais & vif comme un gardon. Il a beaucoup de ressemblance avec le meunier; néanmoins il a la tête moins grosse & le ventre plus large.

A R T I C L E V.

De larosse de riviere. (9)

71. GESSNER nomme ce poisson *rutilus*, à cause de la couleur de ses ailerons & nageoires; il l'écrit en français *roce* ou *rosse*, & d'autres l'appellent *roche*. On le prend dans plusieurs rivières; mais quelques-uns donnent le même nom de *rosse* à un poisson de mer très-différent, qui est connu sous le nom de *vieille* ou *poule de mer*; ce n'est pas ici le lieu d'en parler. D'autres prétendent que la *rosse* tient beaucoup de la *rosiere* de Picardie, mais qu'elle a la queue & les nageoires

(9) Je n'ai point trouvé dans les dictionnaires de terme allemand, pour désigner cette espèce de poisson.

du ventre rouges; de plus la roffe est un poisson beaucoup plus grand que la rosiere. Gessner soupçonne que ce pourrait être le vangeron, qui, suivant Rondelet, affecte les endroits du lac de Geneve où l'eau est dormante, & qui a la queue & les nageoires rouges.

72. BELON parle aussi d'un poisson qu'il nomme *rosse*, qui est moins grand que la brème, que les Anglais nomment *rochiez*: il inclineroit à penser que c'est une espèce de brème; mais comme il a le dos brun de même que le gardon, & les ailerons ainsi que les nageoires rouges, ce qui ne s'apperçoit point à la brème, il en conclut qu'il ne faut pas confondre ces deux poissons, d'autant plus que son corps est plus épais que celui de la brème; sa tête ressemble assez à celle du gardon; ses écailles sont plus grandes & moins brillantes, & sa chair moins délicate. Beaucoup de pêcheurs estiment qu'il confine beaucoup avec le gardon; mais la roffe est considérablement plus grosse, puisqu'on en prend quelquefois qui ont plus d'un pied & demi de longueur, ou qui pesent une livre & demie, & celles-là sont plus épaisses & plus charnues que des carpes qui seraient de même taille.

73. LEURS nageoires & leurs ailerons sont d'un rouge beaucoup plus vif que les mêmes parties des gardons. Ajoutons que la roffe est plus large que le gardon, proportionnellement à sa longueur; car j'ai mesuré des gardons qui avaient de longueur totale AB, quatre fois leur plus grande largeur, au lieu que trois fois & demie la plus grande largeur des rosses, faisaient plus que leur longueur; elles sont aussi proportionnellement plus charnues que le gardon. On a voulu lui trouver de la ressemblance avec la chevanne & le vilain; mais la roffe est beaucoup plus courte & plus large. Il est vrai qu'il y a de la ressemblance entre la tête de la roffe & celle de la vandoise, & que les écailles de la roffe approchent beaucoup de la grandeur & de la couleur de celles de la carpe. Quoi qu'il en soit, je vais décrire une roffe qui a été pêchée dans la riviere d'Essone, qui traverse nos terres.

Description d'une roffe pêchée dans l'Essone.

74. LA longueur totale A, H, *pl. XIII, fig. 1*, est de 10 pouces 6 lignes; de A à l'a-plomb de M, ou au centre de l'œil 8 lignes; à l'ouverture des narines N, 3 lignes & demie; de A au derrière de l'opercule des ouies en C, 2 pouces. Toujours de A à la naissance O de l'aïeron du dos I, 5 pouces 2 lignes. La largeur de cet aïeron à son attache au corps 14 lignes; la longueur du plus long rayon OI, 23 lignes.

75. DE A à l'anus E, 6 pouces 3 lignes; presque immédiatement derrière l'anus est l'aïeron du ventre P, qui a 15 lignes de largeur à son attache au corps, les rayons sont inclinés vers l'arrière, & le plus long a près de 18 lignes de

longueur. De l'extrémité postérieure de cet aileron à la naissance F de celui de la queue, il y a environ 15 lignes. Cet aileron est fourchu, & la longueur du plus long rayon FH, est de 25 ou 26 lignes, & du plus court LB, est de 12 lignes.

76. DE A à l'articulation Q des nageoires des ouies, il y a 2 pouces; on peut remarquer auprès de cette articulation une grande écaille triangulaire, couleur d'or, qui fait comme une prolongation de l'opercule des ouies. Le plus long rayon QR de cette nageoire est de 21 lignes; & on y compte à peu près quatorze ou quinze rayons branchus ou composés. L'articulation des nageoires ventrales D est à 14 pouces 4 lignes du museau; la longueur du plus long rayon est de 20 lignes.

77. L'IRIS des yeux est couleur d'or; le dessus de la tête d'un brun olivâtre foncé chargé de noir; le dessus du dos est de cette même couleur, mais moins foncé; les côtés sont d'un jaune clair, & sortant de l'eau on aperçoit des reflets de différentes couleurs; au reste la forme des écailles ressemble à celles des carpes.

78. LA largeur de ce poisson à l'à-plomb de M, vis-à-vis le centre des yeux, est de 14 lignes; en C au derrière de l'opercule des ouies, 2 pouces 6 à 7 lignes; à l'à-plomb de O, 3 pouces 3 lignes; en E, à l'à-plomb de l'anus, 2 pouces 6 lignes; à l'à-plomb de P, 1 pouce 4 lignes; & en F, à la naissance de l'aileron de la queue, 1 pouce. La ligne latérale KL est peu sensible; mais quand on examine ce poisson en le regardant en différens sens, particulièrement de la tête à la queue, il semble qu'il y ait des raies brunes qui s'étendent suivant sa longueur; la gueule est petite, sans dents, bordée de levres, & assez semblable à celle de la carpe; la mâchoire paraît inférieure un peu plus longue que la supérieure. La chair de la rosse est moins délicate que celle du gardon. Ces deux poissons se pêchent & s'apprentent de la même manière.

A R T I C L E VI.

De la vandoise ou dard; leucifens, albicula, jaculus. (10)

79. LA vandoise est un petit poisson d'eau douce de la longueur d'un hareng, mais plus large; il est rare d'en prendre qui aient un pied de long: il va si vite dans l'eau, qu'il semble s'élaner comme un dard, ce qui lui a fait donner ce nom par les pêcheurs de la Loire: son corps, proportionnellement à sa longueur, est moins large que celui du gardon; son museau est plus pointu; ses écailles sont de moyenne grandeur: il devient fort gras;

(10) En allemand *häsling*.

sa chair est molle, néanmoins d'un goût assez agréable, & elle passe pour être fort saine.

Description de la vandoise.

80. CELLE que je vais décrire avait huit pouces quatre lignes de longueur totale AB, *pl. XIII, fig. 2*; du centre de l'œil au bout du museau A, huit lignes; le diamètre de l'œil, qui est rond, trois lignes; la prunelle est noire, & l'iris jaunâtre. La gueule n'est pas grande; son ouverture est ronde à peu près comme celle de la carpe.

81. LA mâchoire supérieure est un peu plus longue que l'inférieure. Du bout du museau A, au derrière de l'opercule des ouies C, un pouce huit lignes.

82. L'ARTICULATION des nageoires branchiales D, est de quelques lignes plus vers l'arrière que le bord C de l'opercule des ouies. La longueur du plus long rayon de cette nageoire est de quinze lignes; elles sont formées de neuf à dix rayons branchus. Du bout du museau A, à l'articulation des nageoires ventrales E, trois pouces six lignes: elles sont formées d'environ six rayons branchus. La longueur du plus long rayon de cette nageoire est de douze à treize lignes.

83. L'AILERON ventral prend sa naissance derrière l'anus, & sa largeur à son attache au corps est d'un pouce; il est formé de neuf à dix rayons: l'aileron de la queue commence à quinze lignes de l'endroit où finit celui de l'anus; on y compte une trentaine de rayons branchus. Le plus long rayon a quinze lignes de longueur: cet aileron est fourchu, & son ouverture HI, est d'un pouce & demi. Du bout du museau au commencement de l'aileron du dos K, il y a trois pouces six lignes; il est formé de six à sept rayons branchus; sa largeur à son attache au corps est de onze lignes, & son plus long rayon a treize à quatorze lignes.

84. L'ÉPAISSEUR verticale vis-à-vis des yeux, est d'un pouce; derrière l'opercule des ouies C, seize lignes. A l'endroit le plus épais, à peu près à l'à-plomb de E, vingt-une lignes; à l'à-plomb de l'anus F, dix-huit lignes; vers G, sept lignes. Ce poisson a le dos assez charnu; car auprès de l'aileron K, il a environ treize lignes d'épaisseur.

85. LA ligne latérale CB est un peu courbée du côté des ouies, & ensuite elle se prolonge en ligne droite jusqu'à l'aileron de la queue: les écailles sont assez grandes, mais minces. L'aileron du dos est gris; la couleur du dos d'un bleu obscur qui s'éclaircit en approchant de la ligne latérale, & a des reflets brillans: l'aileron de la queue est gris; celui de derrière l'anus est blanc, avec une légère teinte rouge: les nageoires branchiales & ventrales sont de la même couleur; on aperçoit à la tête quelques marques rouges. Il y a quatre branchies de chaque côté; la lan-

gue est très-petite; on ne sent point de dents dans la gueule; mais ce poisson avance à volonté un cartilage rond garni d'une membrane comme à la carpe, ce qui lui sert à fucer sa nourriture. Ce poisson se pêche & se prépare comme le gardon; & quand il est frais & pêché en bonne eau, il est assez bon.

A R T I C L E II.

De la chevanne ou chevesne de Bélon; meünier de Rondelet. (II).

86. QUELQUES-UNS disent *chevenne*, nom qui dérive probablement de l'anglais, qui nomme ce poisson *chieven*; il est aussi connu sous le nom de *meünier*, parce qu'il est blanc, & qu'il se tient volontiers auprès des moulins: d'autres lui ont donné le nom de *vilain*, parce que, dit-on, il se plaît dans la fange: on lui donne encore différens noms qui dérivent de ce qu'il a une tête assez grosse, tels que *testard*, sans compter les noms de patois que les pêcheurs adoptent. Les uns lui trouvant quelque ressemblance avec le barbeau, le nomment *barbotteau*: un excellent correspondant que j'ai au bord de la Loire, & qui me recommande fort de ne le pas nommer, m'écrivit que les uns le nomment *garbottin*, d'autres *garbotteau* & d'autres *chaboisseau*; mais nous croyons devoir nous abstenir d'insister plus long-tems sur ces différentes dénominations.

87. LA chevanne est un poisson bien plus gros que la vandoise, puisque les plus grosses vandoises n'excedent guere une livre, au lieu qu'on prend des chevannes qui pesent entre quatre & cinq livres. M. le baron de Tschoudy m'écrivit même, qu'on en prend dans la Moselle qui pesent dix à douze livres. Voilà déjà qui établit une grande différence entre la chevanne & la vandoise; en outre la chevanne n'a pas le museau pointu, & sa tête est plus aplatie que celle de la vandoise; enfin ses écailles sont aussi plus grandes.

88. BÉLON dit que ce poisson ressemble au mulot ou muge; néanmoins cet auteur remarque fort à propos que le mulot a deux ailerons sur le dos, & que la chevanne n'en a qu'un, ce qui établit une grande différence. C'est peut-être ce qui a fait dire à Rondelet, que la chevanne, qu'il met au nombre des muges, est de deux especes; l'une qui remonte de la mer dans les rivières, & qu'on pêche aux embouchures de la Garonne, du Rhône, de la Loire, &c. nous en parlerons ailleurs. L'autre espece naît & passe toute sa vie dans les rivières; c'est celle dont je me propose de parler présentement. Quoi qu'il en soit, la chevanne est un poisson rond à arêtes & à écailles, qui a un seul aileron sur le dos, deux nageoires au bord des ouies, deux

(II). En allemand *kolbe* ou *grofs.koef*.

sous le ventre, un aileron près de l'anus; sa tête est grosse, son museau camus; il a quatre ouies de chaque côté; sa gueule est sans dents, son palais est charnu & garni de quelques os; il fraie en mai sur le gravier dans des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau.

Description d'une chevanne.

89. JE vais décrire une chevanne pêchée dans la Seine, qui est représentée *pl. XIII, fig. 3*. Sa longueur de A en B, 10 pouces; du bout du museau au derrière de l'opercule des ouies à l'a-plomb de C, 2 pouces; du bout du museau à la naissance D de l'aileron du dos, 4 pouces 8 lignes; la largeur de cet aileron à son attache au corps, un pouce; longueur du plus long rayon un pouce 6 lignes. Les rayons qui sont branchus, sont au nombre de huit; sa couleur est gris sale mêlé d'un peu de rouge; les rayons sont inclinés vers l'arrière. L'anus est à 6 pouces du museau; il forme une éminence & une fente très-sensibles.

90. A quelques lignes de l'anus, commence l'aileron du ventre F, qui est formé de 8 à 9 rayons branchus, ce qui fait qu'on ne peut les compter exactement; il a un pouce de longueur à son attache au corps. Le plus long rayon est de 13 lignes; les rayons s'inclinent vers l'arrière: il a une teinte rougeâtre sur un fond gris clair. A 2 pouces 5 lignes de l'anus, commence en IG l'aileron de la queue; il est divisé en deux parties qui se terminent en pointe; mais la partie GH qui est du côté du ventre, est plus longue que celle IK, qui est du côté du dos; de sorte que le rayon GH a 2 pouces 4 lignes de longueur, & le rayon IK seulement un pouce 10 lignes; cet aileron est large d'un pouce à sa naissance GI, & d'environ 1 pouce 8 à 9 lignes à son évasement KH; il est formé de 19 rayons branchus; 2 rayons plus courts & plus durs que les autres, le terminent de chaque côté: la couleur de cet aileron est d'un rouge obscur bordé de noir, ou plutôt noir, teinté de rouge par le haut.

91. L'ARTICULATION des nageoires branchiales au-dessus de L, est à 2 pouces 2 lignes du bout du museau; la longueur du plus long rayon de cette nageoire est d'un pouce 9 lignes; les rayons sont déliés, la membrane qui les unit légèrement est teintée de rouge sur un fond gris; on peut y compter 14 rayons; mais, ainsi que je l'ai déjà dit, comme ces rayons sont branchus, on a bien de la peine à les compter exactement; on en trouve plus ou moins suivant qu'on les compte plus ou moins près de leur origine. Sous le ventre, à 4 pouces du museau, sont deux nageoires E, une de chaque côté; elles sont blondes, bordées de rouge clair, composées de 8 à 10 rayons branchus; la membrane qui les unit, est fort mince: la lar-

geur de l'articulation est de 5 à 6 lignes, & la longueur du plus long rayon est de 15 lignes.

92. LA tête de la chevanne est assez grosse; à l'extrémité de la mâchoire supérieure, il y a une bosse plus ou moins grosse M, qui la fait paraître comme coupée en cet endroit lorsqu'elle est considérable, ainsi qu'on l'a représentée à la *fig. 3*. Les yeux sont grands, pas fort élevés sur la tête; le centre est à environ 9 lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure; l'orbite qui est rond a 4 lignes & demie de diamètre; la prunelle est noire; l'iris a des reflets d'or & d'argent, & est un peu marqué de rouge.

93. AU devant des yeux, plus du côté de l'extrémité du museau que de l'œil, sont deux ouvertures ovales assez grandes & profondes divisées inégalement en deux par une membrane, ce sont les narines. La gueule n'est pas grande, les deux mâchoires sont presque égales; mais l'animal alonge la supérieure à volonté seulement d'une couple de lignes: elle a quelque ressemblance avec celle de la carpe.

94. LES mâchoires sont cartilagineuses, bordées de levres membraneuses, elles n'ont point de dents. La langue est blanche, adhérente, cartilagineuse, aplatie, & elle se termine en pointe obtuse. Les opercules des ouies sont anguleux par les bords ou plutôt ondes, ils ont une belle couleur d'or; les joues sont charnues, le dessus de la tête est aplati; on y aperçoit sensiblement les sillons du crâne, & cette partie ainsi que le dos du poisson est olivâtre: la couleur des côtés est or pâle, mais fort brillante & comme nacrée, le ventre est blanc.

95. LES écailles sont assez grandes, un peu elliptiques; la partie qui est découverte, forme comme un toit dont les ardoises seraient taillées en rond, & assez agréable à la vue. On aperçoit sur chaque côté une ligne latérale formée par des points alongés: elles prennent leur origine vers le haut de l'opercule des ouies; elles décrivent une courbe pour gagner environ la hauteur des deux tiers des côtés; puis elles se prolongent en ligne droite jusqu'à l'aileton de la queue, divisant le corps du poisson en deux parties égales. Depuis le derrière de la tête jusqu'au-delà de l'aileton, le dos fait une courbe assez régulière; seulement vers C, on aperçoit une bosse plus ou moins sensible.

96. VOICI les dimensions de ce poisson dans le sens vertical: à l'à-plomb de l'œil, 13 lignes; en CL, derrière l'opercule des ouies, 21 lignes; à l'à-plomb de DE, 2 pouces 3 ou 4 lignes; à l'à-plomb de l'anus F, un pouce 10 à 11 lignes; à l'extrémité du corps GI, 11 à 12 lignes; de H en K, un pouce 8 à 9 lignes.

97. CE poisson est charnu, sa chair est blanche & délicate, même un peu molle. Un de mes correspondans qui en a mangé de fraîches pêchées dans le

Lioret, dont les eaux sont très-vives & pures, m'a écrit qu'il l'avait trouvé de bon goût ; néanmoins en général on en fait peu de cas : ses arêtes sont fines & incommodes. Rondelet dit que l'estomac & les boyaux sont petits, le foie rouge pâle, le fiel verd, la vessie pneumatique double, le péritoine noir, la chair blanche : ces observations m'ont paru exactes. Il ajoute que la chair est meilleure salée que fraîche, ce que je n'ai pas vérifié.

98. Il se nourrit des insectes qui se tiennent à la surface de l'eau : ainsi pour le prendre à la ligne, on amorce les haims avec des vers de terre, ou de la viande, différentes sortes d'insectes, même des grains de raisin. On en trouve dans les rivières entre les bancs de sable, principalement dans les mois de mars, avril & mai : pour les prendre dans des nasses ou d'autres filets, on les attire avec du sang caillé, comme nous avons dit qu'on fait les ables. On apprête ce poisson dans les cuisines comme la vandoise & le gardon.

A R T I C L E V I I I

De la brème ; quelques-uns disent brame : brama. (12)

99. PLUSIEURS mettent ce poisson au nombre des carpes ; & Rondelet dit qu'on pourrait l'appeller *cyprinus laius*. Il me paraît que la brème se rapproche beaucoup plus du gardon, principalement de la rose : elle est plus grosse ; car on en prend qui pèsent jusqu'à 5 ou 6 livres : elle est aussi proportionnellement plus large & moins épaisse, la tête est plus petite ; néanmoins son museau est presque gros comme celui de la rose. Les brèmes de l'Elbe, excèdent rarement le poids de 3 livres : on dit qu'il y en a dans les lacs d'Auvergne, qui ont plus de 3 pieds de longueur sur 2 de largeur : les brèmes de rivière ne sont jamais aussi grosses que celles des lacs. Nous parlerons ailleurs d'un poisson qu'on nomme la *brème de mer* ; mais qui ne doit point être compris dans cette section, puisqu'il a un grand aileron qui s'étend presque depuis l'aileron de la queue jusque derrière la tête ; au lieu que la brème d'eau douce dont nous nous occupons, a comme tous les poissons que nous comprenons dans cette section, un petit aileron sur le dos vers le milieu de sa longueur, un sous le ventre derrière l'anus, l'aileron de la queue fourchu, en outre une nageoire de chaque côté derrière les ouies, & deux sous le ventre.

100. LES pêcheurs prétendent qu'à la fin de mai elles déposent leurs œufs dans les herbiers, puisqu'elles se retirent dans les eaux les plus profondes où elles vivent d'insectes, d'herbe & de limon ; suivant eux, elles croissent

(12) En allemand *brasse*.

lentement: je n'ai pas été à portée de confirmer ces allégations par mes propres observations. Ce poisson se trouve dans les lacs & les rivières qui ont peu de courant: il est assez grand & large; il a la tête petite par proportion à son corps; son dos est convexe & tranchant; son corps est aplati sur les côtés; il est couvert de grandes écailles comme la carpe; le dos est d'un bleu foncé; les côtés & le ventre sont blancs, sur-tout aux jeunes, que peut-être quelques-uns nomment *brèmes gardonnées*; j'en dirai un mot dans la suite: les grosses ont des reflets dorés, & au ventre des barres rougâtres.

Description de la brème.

101. JE vais donner la description d'une brème d'un pied de longueur totale AB, *pl. XIII, fig. 4*, qui avait été pêchée dans la Seine. Du museau A, qui est gros, au centre de l'œil, à l'à-plomb de H, 13 lignes; l'orbite a environ 6 lignes de diamètre; la prunelle est noire; l'iris couleur d'or ou argenté: je crois que quelques-unes l'ont cristallin. En L, entre l'œil & le bout du museau, sont les narines placées sur une éminence.

102. SUR le dos, à 6 pouces & demi du museau, est le commencement de l'aileron OC, sa largeur à l'attache au corps est de 2 pouces 2 lignes. La longueur du plus long rayon OC est de 2 pouces: ces rayons au nombre de douze, sont branchus, les deux premiers sur-tout sont gros & roides, mais pas piquans: la couleur de cet aileron est un gris foncé bordé de noir; immédiatement derrière l'anus M, est l'aileron DE, qui se prolonge jusqu'assez près de l'aileron de la queue; car il a plus de 3 pouces d'étendue à son attache au corps. Ses rayons sont gros, forts, branchus, & inclinés vers la queue; le premier rayon D, a un pouce 9 lignes de longueur: la couleur de cet aileron tire au noir. L'aileron de la queue RN, SN, est fourchu & formé aussi de gros rayons branchus, ou de 18 faisceaux de fibres très-fines; il est gris brun avec une teinte rouge légère & obscure; l'anus M est à 7 pouces 6 lignes du museau; son ouverture ovale est placée sur une éminence.

103. LE derrière I des opercules des ouies est à 2 pouces 8 lignes du museau; ils ne sont point couverts d'écailles, mais d'une membrane argentée. Immédiatement derrière cet opercule, & un peu en en-bas, est l'articulation des nageoires branchiales, qu'on voit au-dessus de F; la plus longue nervure a un pouce une ou deux lignes de longueur; les nervures en sont très-souples; mais elles sont bordées par un rayon dur & osseux; les articulations des nageoires du ventre G sont à 5 pouces 3 lignes du museau; le plus long rayon a 8 à 9 lignes; tous les rayons, tant des nageoires que des ailerons, sont branchus; mais ceux des nageoires sont plus menus que ceux des ailerons; les

écailles sont grandes, arrondies, argentées, & celles de vers le dos sont verdâtres.

104. LES lignes latérales I, K, partent en I, plus près du dos que du ventre; elles se courbent vers le ventre, puis elles remontent un peu, & en K elles divisent le corps du poisson en deux. La largeur verticale de ce poisson en H T, à l'a-plomb des yeux, est d'un pouce 9 lignes; en Q F, de 3 pouces 9 lignes; vers O, qui est l'endroit le plus large, 4 pouces 4 lignes; en P M, 3 pouces 6 lignes; & en R S, un pouce 3 lignes: la plus grande épaisseur horizontale de ce poisson est d'un pouce 7 lignes entre Q & O.

105. LES écailles arrondies sont rangées régulièrement sur des lignes parallèles; elles sont assez grandes; mais on n'en voit à découvert qu'environ les deux cinquièmes, le reste est caché sous les autres: leur couleur tire à l'or pâle, mais mêlé de brun, ce qui fait paraître comme des lignes parallèles qui s'étendent de toute la longueur du poisson; elles sont attachées à une peau très-ferme, qui au ventre est argentée. Le dos est fort convexe depuis le derrière de la tête jusqu'à l'aïeron du dos; ensuite la largeur du poisson diminue.

106. LE dessus de la tête est presque noir; la gueule n'est pas grande, nous l'avons jugée d'environ 8 lignes de diamètre; le museau est bordé de grosses lèvres; la mâchoire supérieure excède un peu l'inférieure, & il l'avance considérablement à volonté, à peu près comme fait la carpe, pour saucer lorsqu'elle veut prendre sa nourriture. En introduisant le doigt dans la gueule, on n'y sent point de dents; mais un des bords des branchies est garni de dents fort dures & aiguës, détachées les unes des autres: ainsi il y a dans l'intérieur de la gueule, de chaque côté, une sorte de mâchoire osseuse V X, dont une moitié est presque droite, & se termine en pointe; l'autre moitié est courbe, & vers leur jonction sont plusieurs dents crochues disposées irrégulièrement & d'inégale longueur depuis une ligne jusqu'à deux: bien des poissons qui n'ont point de dents dans la gueule, ont cette espèce de mâchoire intérieure.

107. LA chair de la brème est blanche & délicate; quelques-uns la disent molle & dégoûtante; cela peut être quand on l'a pêchée dans des eaux vaseuses; mais il est certain que ce poisson est fort bon quand on le prend dans une eau vive, & lorsqu'il est de médiocre grosseur; car les petits sont remplis d'arêtes, & les gros n'ont pas la chair délicate: un poisson choisi comme nous venons de le dire, étant cuit sur le gril, est assez ferme & d'une saveur agréable, surtout la chair du dos; & si l'on trouve que son goût soit un peu fade, on peut y suppléer par l'assaisonnement. Nous avons cru appercevoir dans la gueule une langue rouge, mollette & épaisse; mais comme elle était adhérente au palais, ce peut être ce qu'on appelle la *langue* à la carpe, qu'on regarde comme un mets délicat, mais qui n'est pas une vraie langue.

108. QUELQUES-UNS ont avancé qu'il y avait des brêmes œuvées, d'autres laitées; d'autres les ont regardées comme n'ayant point de sexe, & enfin d'autres les prétendent hermaphrodites. Je n'ai pas été à portée d'en voir un assez grand nombre pour nier cette assertion, qui me paraît bien singulière; mais le correspondant que j'ai cité plusieurs fois, qui habite les bords de la Loire, m'a assuré que dans les mois d'avril & de mai, il les avait toutes trouvées les unes laitées & les autres œuvées, ce qui remet tout dans l'ordre naturel. Comme les marchands de poissons ont coutume d'appeller *bréhaignes*, les poissons qui n'ont ni laite ni œufs, peut-être aurait-on confondu ce terme avec celui de *brême*, & dit mal à propos que la brême n'a ni laite ni œufs: pour moi je crois que les carpes qu'on nomme *bréhaigne*, ne sont point des mulets, mais des poissons qui dans certaines circonstances sont dépourvus de laite & d'œufs.

109. ON ne fait point de pêche particulière de la brême; on la prend avec la faine, le tramail, dans des verveux, & pêle-mêle avec d'autres especes de poissons; mais plus fréquemment le printems que dans les autres saisons. On voit dans des auteurs, qu'en Suisse le lac de Gryffensee (13) fournit une espece particulière de brême, nommée *steinbrachsmen*, plus grasse & plus délicate que les autres, & que dans le tems du frai elle devient plus blanche, avec des piquans entre les écailles; mais alors on leur trouve moins de finesse dans le goût: ces circonstances conviennent à beaucoup d'autres poissons; dans le tems du frai, les écailles des carpes sont rudes, & leur chair mollasse. La vandoise, le méunier & la brême, s'apprentent comme nous l'avons dit qu'on fait les goujons & les gardons; mais quand ces poissons sont gros, on les fait cuire sur le gril, & on les sert avec une sauce blanche & des capres.

De la brême gardonnée.

110. IL y a des pêcheurs qui veulent établir une autre espece de brême, qu'ils nomment *gardonnée*: ils disent qu'elle est généralement moins grande que la brême ordinaire, puisque les plus grosses ne pèsent qu'une livre; ils ajoutent que leurs écailles sont brillantes comme celles des gardons, ce qui fait qu'ils les appellent *gardonnées*. Comme on remarque que les brêmes changent de couleur en vieillissant, que les jeunes ont leurs écailles très-brillantes, & que les grosses ont la tête & le dos rembrunis, qu'elles ont sur le corps des bandes tirant au rouge, j'incline à penser que les brêmes dites *gardonnées*, sont de jeunes brêmes, qui s'étant trouvées dans une eau vive, sont grasses & ont leurs écailles brillantes; car on fait que la nature des eaux influe beau-

(13) Ce petit lac est situé entre ceux de Zurich & de Pffikken,

coup sur la couleur des poissons ; néanmoins les pêcheurs prétendent qu'ils savent distinguer les gardonnées , à des indices qu'ils ne peuvent expliquer.

111. ON pêche dans la Seine de petits poissons , qu'on nomme *éperlans bâtards* ; ils n'ont point du tout les caractères des éperlans , & ils me paraissent ressembler à de petites brèmes. C'est peut-être effectivement de jeunes brèmes , ou le platane dont je vais parler , qu'il ne faut pas confondre avec le plane de Languedoc , qui est un poisson plat.

Du plestia ou platane.

112. BELON dit qu'on prend aux embouchures de la rivière Strymon , un poisson qu'on y nomme *plestia* , & en Macédoine *platane* ; il le compare à une brème de moyenne grosseur. Ce poisson est , dit-il , rempli d'arêtes , & peu estimé ; néanmoins on en sale , on en sèche , & on a coutume d'en joindre deux ensemble avec un brin de jonc , pour les vendre par paire. Il me semble que ces indices conviennent assez au petit poisson de la Seine , qui est représenté *pl. XIII , fig. 5.*

A R T I C L E IX.

De la tanche , tinca. (14)

113. ON veut distinguer deux espèces de tanches , celle d'eau douce , & celle de mer , *phycis* des anciens : celle-ci ressemble effectivement assez à celle d'eau douce , par la forme de son corps ; mais elle en diffère beaucoup par l'aileron du dos , & d'autres circonstances qui nous engagent à remettre ailleurs à en parler : nous ne nous occuperons maintenant que de celle d'eau douce.

114. C'EST un poisson rond à écailles & à arêtes , qui , à plusieurs égards , ressemble à la carpe ; ce qui a engagé quelques auteurs à la nommer *cyprinus mucosus extremitate caudæ æquali* ; mais nous avons cru y appercevoir assez de différence , pour ne pas confondre ces deux poissons. Les ailerons & les nageoires de la tanche sont formés de rayons fort souples , qui semblent composés de filets très-fins , ramassés en forme de faisceaux. Elle a un petit aileron sur le dos , plus près de l'aileron de la queue que du bout du museau ; un autre aileron derrière l'anus : l'aileron de la queue n'est pas beaucoup fendu , mais comme frangé. Elle a deux nageoires derrière les opercules des ouies , & deux sous le ventre ; ainsi à cela près que l'aileron de la queue n'est pas beaucoup fendu , elle a tous les caractères des poissons compris dans cette troisième section.

(14) En allemand *schleie*.

Tome XI.

115. Ses écailles sont vertes, petites, minces, & recouvertes d'une mucofité, qui rend ce poisson très-glissant, de sorte qu'on serait tenté de croire qu'il n'en a point: ce poisson se trouve dans presque toutes les rivieres, les étangs, même dans les mares; car il se plaît dans la vase. Nous en avons dit quelque chose, premiere partie, troisieme section, à l'occasion des étangs; néanmoins on assure qu'elles passent volontiers des eaux dormantes dans les rivieres, & effectivement on en trouve assez abondamment dans de petites rivieres dont l'eau est fort vive; celles qu'on pêche dans les fonds vaseux ont un goût de vase très-désagréable; pendant que celles qui se font dégorées dans les eaux vives, sont un très-bon manger, sur-tout lorsqu'elles sont grosses; car les petites sont remplies d'arêtes, qui les rendent désagréables: une tanche de trois livres est réputée belle; on dit néanmoins qu'il y en a qui pèsent cinq à six livres; (15) on assure qu'elles fraient en avril dans les herbiers; il est certain que ce poisson multiplie beaucoup; il y a peu d'endroits où l'on n'en trouve.

116. LA tanche a la vie dure; néanmoins elle est plus difficile à transporter en vie que la carpe. La gueule n'est pas grande, elle ressemble beaucoup à celle de la carpe; on ne sent point de dents dans l'intérieur; mais au fond du gosier elle a des os comme la carpe. Son palais est charnu, néanmoins pas autant que celui de la carpe. La vessie pneumatique est double. On dit, mais c'est un fait que je n'ai pu vérifier, que les mâles ont les nageoires du ventre plus grandes que les femelles, & que le premier rayon sur-tout est gros & cannelé en travers; ainsi les pêcheurs prétendent pouvoir par ces caracteres distinguer les mâles des femelles.

Description d'une tanche de moyenne grandeur.

117. LA tanche que je vais décrire avait un pied de longueur totale; *pl. XIII, fig. 6*: je spécifie expressément qu'elle est d'une grandeur moyenne, parce qu'il y a des différences assez considérables entre les jeunes & petites tanches, & les grosses.

118. DU bout du museau au centre de l'œil, à l'a-plomb de C, 14 lignes; au derrière de l'opercule des ouies 2 pouces 7 lignes; cet opercule est terminé par une courbe assez régulière, & sa surface est assez unie: il y a quatre branchies de chaque côté, & du bout du museau au commencement de l'aileron du dos G, 5 pouces 6 lignes: on y compte dix rayons; sa largeur à l'attache au corps, un pouce 7 lignes; la longueur du plus long rayon est de 2 pouces 3 lignes; la distance du museau à l'anus H est de 7 pouces.

119. DE l'anus à la naissance de l'aileron du ventre I, 8 lignes; il est formé

(15) Quelques auteurs affirment qu'on en prend qui pèsent jusqu'à 20 livres.

de dix rayons; la largeur de cet aileron à son attache au corps, 13 lignes; la longueur du plus long rayon, un pouce 9 lignes; distance de cet aileron au commencement K de celui de la queue, 13 lignes. L'aileron de la queue est coupé presque carrément, au moins l'échancrure n'est pas considérable & est peu régulière; la longueur des rayons K B est de 2 pouces.

120. DU museau à l'articulation des nageoires branchiales E, 2 pouces 8 lignes; la longueur du plus long rayon 13 lignes: on y compte neuf rayons. Et jusqu'à l'articulation des nageoires du ventre F, 5 pouces; le plus long rayon a un pouce 8 lignes, & on y compte sept rayons.

121. LA largeur verticale, à l'à-plomb de C au centre de l'œil, un pouce 8 lignes; en D, derrière les ouies, 2 pouces 8 à 9 lignes; de G en F, 3 pouces 4 à 5 lignes; à l'à-plomb de l'anus H, 2 pouces 2 lignes; en K K, à la naissance de l'aileron de la queue, un pouce 7 à 8 lignes: la plus grande épaisseur horizontale du poisson, pris au dos, est d'un peu plus d'un pouce 6 lignes. Les lignes latérales ont peu de courbure; elles commencent en M, du côté des ouies, & se terminent en L, divisant le corps à peu près en deux parties égales. (16)

122. GMELIN dit qu'en Sibérie il y a des pêcheurs qui font sécher les tanches pour les conserver. On prétend que l'eau dans laquelle on a fait cuire les tanches, est propre à enlever les taches de dessus la laine, & en général nettoyer ces sortes d'étoffes. On attribue cette même propriété à l'anguille, à l'esturgeon & à d'autres poissons qui sont couverts d'une viscosité.

123. QUAND on pêche les tanches en vie, pour peu que l'eau où on les a prises soit vaseuse, il est bon de les mettre dégorger dans une eau vive; car autant une tanche pêchée en bonne eau fait un manger agréable, autant celle qui sort de la vase est mauvaise. Je vais dire quelque chose sur la façon de les apprêter dans les cuisines.

De l'apprêt des tanches dans les cuisines.

124. POUR les écailler, & comme disent les cuisiniers, les délimoner, il faut les jeter dans l'eau bouillante, couvrir le vase où on les a mises, pour éviter les éclaboussures; quand elles y ont resté quelques momens, on les retire &

(16) Comme il importe beaucoup plus soit aux pêcheurs, soit à ceux que cet art intéresse, de connaître les marques extérieures à l'aide desquelles on peut distinguer une espèce de poisson d'avec d'autres, plutôt que de savoir exactement à quelle distance les parties de son corps se trouvent entr'elles, je crois devoir ajouter ici par rapport à la *tanche*, que ce poisson est court

& épais, que sa longueur est triple de sa largeur, qu'il a le museau court; le dos de couleur noirâtre, les côtés d'un vert doré, la queue large, les écailles très-adhérentes à la peau, & enfin qu'on a peine à le tenir à la main à cause du mucilage dont son corps est couvert. En voilà autant qu'il en faudrait, ce me semble, & rien de plus pour ne pas s'écarter du but essentiel de ce traité.

on ôte l'écaille, commençant par la tête & évitant d'entamer la peau, qui est délicate & fort bonne à manger. Quand on a ôté les écailles, on vuide le poisson; on le lave; on ôte les nageoires, & on le fait cuire sur le gril, pour le servir avec une sauce. Ou bien quand la tanche est écaillée & vidée comme on vient de le dire, on la met dans le plat sur lequel on veut la servir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, & un morceau de beurre frais; le tout étant assaisonné de sel, de poivre, une pincée de basilic, un peu de persil, de la ciboule, des champignons hachés bien menu. On y ajoute si l'on veut une demi-feuille de laurier; on couvre le tout d'un autre plat, & on fait cuire le poisson sur un petit feu.

125. ON peut encore quand la tanche est écaillée, vidée & lavée, la faire mariner avec de l'huile, du persil, de la ciboule, des champignons, une échalotte, le tout haché, & y ayant ajouté les assaisonnemens convenables de sel & de gros poivre, on la dresse sur le plat où on veut la servir avec la marinade; & après l'avoir panée avec de la mie de pain, on la fait cuire au four ou dans une tourtière; & quand elle a pris une belle couleur dorée, on la dégraisse, & on y ajoute une sauce un peu claire & piquante.

126. ON la sert aussi en fricassée de poulet; après l'avoir coupée par morceaux, on la passe à la casserole avec un morceau de beurre & des fines herbes; on y ajoute du bouillon & du vin blanc, pour faire cuire le poisson à grand feu; & après l'avoir assaisonné de sel & de poivre, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs. On peut y ajouter un filet de verjus, ou un jus de citron. Enfin la tanche est très-bonne étant frite comme une carpe: pour cela, après l'avoir délimonnée, on l'ouvre par le dos, on la marine avec du sel, du poivre, de l'oignon ou jus de citron, du verjus & du vinaigre: on la farine; on la fait frire; & après l'avoir laissée égoutter, on la saupoudre d'un peu de sel, & on y ajoute un jus de bigarade ou un filet de verjus: on en fait aussi de bonnes tourtes.

A R T I C L E X.

De la carpe; cyprinus. (15)

127. ON prend à la mer un poisson assez semblable à la carpe, & à quelques-uns donnent ce nom; mais il a des caractères différens de la carpe dont nous allons parler, qui se pêche dans les rivières & les lacs. C'est un des poissons qui réussit le mieux dans les étangs: on peut sur cela consulter ce que nous avons dit première partie, troisième section, en parlant des étangs.

(17) En allemand *karpf*.

128. LA carpe se nourrit du frai d'autres poissons, d'insectes & de quantité de substances animales ou végétales, qu'elle rencontre en suçant la vase, ce qui a fait croire qu'elle se nourrissait de vase; mais il est certain qu'elle est avide de beaucoup d'autres alimens; car pour engraisser des carpes que j'avais dans un vivier, je faisais remplir un barril d'orge pètrie avec de la terre: comme ce barril était au fond de l'eau, l'orge se reniflait, elle germait, & les carpes étaient continuellement occupées à fucer cette terre, sans doute pour se nourrir du grain qui y était mêlé. Tout le monde a vu les carpes se jeter avec avidité sur les morceaux de pain qu'on jette dans des endroits où il y en a, & les pêcheurs aux haims en prennent avec des appâts de différentes especes; ainsi il n'est pas douteux que les carpes cherchent à se nourrir d'autre chose que de la vase. Il est vrai néanmoins qu'elles la suçent, & s'y forment des routes; je l'ai éprouvé à mes dépens (18).

Description de la carpe. (19)

129. LA carpe est un poisson rond, un peu aplati; il a des arêtes fort incommodes lorsque ces poissons sont maigres & petits, mais qui le sont peu quand elles sont grosses & grasses. Ses écailles sont grandes & fortes, comme on le voit *pl. XIV, fig. 1*. Il y en a de bien des couleurs différentes;

(18) Le fait que notre auteur rapporte ici, se trouvant déjà raconté & avec les mêmes circonstances dans la première partie, section troisième, article des réservoirs, pag. 546 de notre tome V, j'ai cru devoir supprimer une répétition tout-à-fait inutile.

(19) On trouve dans les mémoires de l'Académie royale des sciences; une description très-exacte de ce poisson par MM. Petit & du Vernai; je n'ajouterai à ce qu'en dit ici notre auteur, que ce que le travail de ces deux physiciens renferme de plus curieux, & j'y suis encore invité par la merveille de l'objet même de leurs recherches. La tête de la carpe est composée d'un nombre prodigieux d'os emboîtés ensemble avec un art admirable. Les œufs de la femelle sont divisés en deux paquets. M. Petit a été curieux d'en connaître la quantité à peu près; & suivant son calcul une carpe de 18 pouces de long n'en contenait pas moins de 342144, celles qui sont plus petites, en

ont à proportion. Quelques carpes sont hermaphrodites, on prétend qu'il s'en trouve aussi parmi les brochets & les merlans. Elles ont, comme tous les autres poissons, besoin de respirer. Les parties qui servent à cette opération essentielle, sont en si grande quantité, que l'imagination s'en effraie. Les pièces osseuses sont au nombre de 4386. Il y a 69 muscles, 4320 rameaux d'arteres, autant de nerfs & de veines qui se subdivisent encore. Tant de parties concourant toutes au même but, si admirablement arrangées, & toujours d'une manière uniforme, me rappellent le mot d'une dame française, célèbre par ses profondes connaissances en anatomie, qui, après avoir démontré sur un cadavre de cire, quelques uns des mécanismes merveilleux du corps humain, adressa la parole à son auditoire, en disant: *Êt bien, marchands de hasard, que dites-vous à cela?*

lès unes font brunes, d'autres verdâtres, d'autres dorées, d'autres rouges, d'autres presque blanches; & enfin d'autres qu'on appelle à miroir, *fig. 2*, parce qu'elles font en quelque façon panachées.

130. LE corps, depuis le museau *A*, *fig. 2*, jusqu'à l'origine de l'aileron du dos *E*, ou à l'articulation des nageoires du ventre *P*, augmente de grosseur par une progression uniforme, d'où il résulte une courbe régulière *A E*. Depuis cet endroit jusqu'à la fin de l'aileron du dos, la largeur verticale diminue assez uniformément; ensuite jusques près l'origine de l'aileron de la queue, la diminution de largeur est plus considérable: la tête est grosse par comparaison à la grosseur du corps.

131. LE contour de l'opercule des ouies ne forme pas une courbe régulière; les yeux font d'une grandeur médiocre, mais assez élevés sur la tête; l'ouverture des narines l'est encore plus, & elle est beaucoup plus près de l'œil *C*, que du bout du museau *A*. La gueule étant ouverte, est ronde; les mâchoires font cartilagineuses: elles n'ont ni dents ni aspérités; mais elles font bordées de lèvres épaisses que le poisson porte en-avant pour fucer ses alimens, comme on le voit à la *figure 1*: elles font garnies de quelques barbillons; les deux *a, a*, font très-apparens: on trouve des os durs au fond du gosier. On n'y sent point de langue, car ce qu'on appelle *langue de la carpe*, qui fait un mets délicat, est son palais, qui est charnu.

132. LA carpe a un seul aileron *E F* sur le dos, beaucoup plus grand qu'aux tanches, aux brèmes & aux autres poissons que j'ai compris dans cette troisième section; de plus cet aileron n'est pas au milieu du dos, mais beaucoup plus du côté de la queue que de la tête, mais comme elle a un aileron *G* derrière l'anus, comme à presque toutes l'aileron de la queue est fourchu, qu'elle a une nageoire *O* derrière chaque ouie, & deux autres *P* sous le ventre, j'ai cru devoir la comprendre dans cette troisième section.

133. POUR ce qui regarde les viscères intérieures de la carpe, je puis me borner à renvoyer à ce que j'ai dit de l'anatomie des poissons, à l'introduction qui est au commencement de la première section de la seconde partie, à ce que j'ai représenté sur la *planche I*. Je me contenterai de dire que je n'ai point apperçu d'appendices vermiculaires à l'estomac. Mais comme il n'y a guère de poissons de la grandeur de la carpe qui aient des écailles aussi épaisses & aussi grandes, je crois devoir en dire quelque chose.

134. J'AI représenté, *fig. 3*, plusieurs écailles prises sur les côtés d'une carpe ordinaire de la grandeur de celle à miroir, *fig. 2*, que j'ai décrite en détail; elles font représentées à peu près de la grandeur naturelle; la partie blanche des écailles *a, b*, est la portion de ces écailles qui est recouverte par celles qui font plus vers la tête; elle est unie: la partie brune est celle

qui est apparente ; elle est différemment colorée, suivant les différentes espèces de carpes ; aux unes elle est tirant au bleu, à d'autres au verd, à d'autres fort brunes ; il y en a de rouges, de jaunés, & d'autres couleur d'or, toujours brillantes & marquées de traits qui se rendent à un centre commun *c* ; en y prêtant beaucoup d'attention, & avec le secours d'une loupe, on apperçoit aussi sur la partie blanche des écailles *a, b*, quelques traits fort déliés, qui se réunissent au même centre *c*, mais qui sont peu apparens. Les écailles du dos sont ordinairement bien colorées ; ces couleurs s'éclaircissent peu à peu en approchant du ventre où elles sont presque blanches. Les écailles sont jointes les unes aux autres par des membranes déliées qui les recouvrent sur leurs deux faces ; & comme ces membranes sont souples, elles permettent aux écailles de glisser les unes sur les autres, pour que la carpe conserve sa flexibilité.

135. Il est rare de trouver des carpes qui aient plus de deux pieds de longueur, & une de quinze à dix-huit pouces est réputée belle. Je vais donner les dimensions d'une de grosseur commune. Du bout *A* du museau à l'extrémité *K* de l'aileron de la queue, elle a dix pouces six lignes. Il y a de chaque côté aux levres qui bordent les mâchoires, deux barbillons *aa* ; les deux mâchoires sont à peu près de même longueur.

136. Du bout du museau au centre de l'œil, à l'a-plomb de *C*, il y a un pouce deux lignes. Du bout du museau au derrière de l'opercule des ouies en *D*, deux pouces six lignes. Toujours du museau au commencement *E* de l'aileron du dos, quatre pouces neuf lignes ; l'étendue *EF* de cet aileron, à son attache au corps, est de trois pouces sept lignes ; le premier rayon *E* est très-court & osseux ; celui qui suit est dentelé par les bords ; les autres, au nombre d'environ trente, sont gros, mais souples, la longueur des plus longs rayons est de onze lignes.

137. Du museau à l'anus *G*, il y a six pouces & demi ; à environ deux lignes plus vers la queue, commence l'aileron du ventre qui a onze lignes de largeur à son attache au corps ; il est composé d'environ onze à douze rayons ; le premier du côté de *G*, est plus gros & plus dur que les autres ; la longueur du plus long rayon est de 15 lignes ; de l'extrémité postérieure de cet aileron au commencement *H* de celui de la queue, il a 15 ou 16 lignes. Cet aileron est fourchu ; les plus longs rayons *HK*, ont un pouce neuf lignes de longueur ; le plus court *LM*, huit lignes : il m'a paru formé d'environ vingt-huit rayons.

138. L'ARTICULATION *O* des nageoires de derrière les ouies, est à peu près à l'a-plomb du bord des opercules *D* ; elles m'ont paru formées d'environ douze rayons, dont le plus long a 17 lignes ; cette nageoire est de forme arrondie. Les articulations des nageoires *P* du ventre, sont à quatre

pouces sept lignes du museau : elles m'ont paru formées de dix rayons, dont le plus long avoit un pouce & demi; la raie latérale L N, releve un peu du côté de N. Nous avons déjà dit que les écailles des carpes sont grandes & épaisses, & qu'il y en a de différentes couleurs.

139. LA largeur verticale de cette carpe en C, à l'à-plomb de l'œil étoit d'un pouce huit lignes; à l'à-plomb de O, deux pouces dix lignes; en E, trois pouces une ligne; en G, à l'à-plomb de l'anus, deux pouces; en F, 15 lignes; en H, 13 lignes.

140. QUAND les carpes sont maigres, leur tête paraît fort grosse par comparaison au corps, & elle a cela de commun avec quantité d'autres poissons. Les petites sont très-désagréables à manger, parce qu'elles sont remplies d'arêtes; mais celles qui sont d'une bonne grosseur & grasses, sont fort charnues; leur chair est ferme, néanmoins délicate & de bon goût, quand on a pêché les carpes dans une eau vive; mais elles contractent dans les fonds vaseux un goût très-désagréable; c'est pourquoi on fait beaucoup plus de cas de celles qu'on prend dans les rivières, que de celles d'étang. On estime beaucoup celles du Rhin; & il y a auprès de Montreuil-sur-mer, un étang d'eau douce & vive, dont les carpes sont tellement en réputation, que celles qui pèsent 12 à 15 livres se vendent jusqu'à deux louis.

141. IL est bon de savoir qu'on fait aisément perdre le goût de vase à la chair des carpes, en les tenant seulement une huitaine de jours dans l'eau vive pour les dégorger. J'ai mangé de belles carpes pêchées dans la Charente, qui, comme l'on sait, est une rivière vaseuse; leur chair avoit un goût bien désagréable; mais une personne qui habitait près de cette rivière, m'en fit manger d'excellentes, qu'il avoit fait entrer dans une espèce de verveux qu'il tenoit entre deux eaux dans l'eau même de la Charente, de sorte que le filet ne reposoit pas sur la vase.

142. IL y a des cuisiniers qui prétendent, mais je ne puis assurer si c'est avec raison, que si, au sortir de l'eau, on fait avaler un demi-verre de vinaigre à une carpe qui a été pêchée dans la vase, & qu'on la laisse étendue sur une table, il sort, comme par une espèce de transpiration, une vase très-fine, qu'il faut enlever, en grattant de tems en tems les écailles avec un couteau; & que quand elles sont mortes, leur chair est ferme & n'a aucun goût de vase; mais, je le répète, je ne rapporte ceci que d'après les cuisiniers.

143. IL est très-certain que les carpes vivent bien long-tems; il y en avoit dans les fossés du château de Pontchartrain, qui étoient très-grosses, beaucoup avant la mort de Louis XIV. M. le comte de Maurepas m'a dit qu'il en avoit fait pêcher une pour connaître quelle étoit la qualité de sa chair, & qu'elle ne s'étoit pas trouvée bonne. J'ai vu servir sur une table, une carpe d'une

d'une grosseur monstrueuse ; elle avait été pêchée dans une petite riviere dans laquelle on n'en prend que de petites ; apparemment qu'elle s'était échappée de quelque réservoir , où , comme à Pontchartrain , on en nourrissait de grosses ; sa chair était courte , mollasse & insipide ; on convint unanimement que c'était un mets au-dessous du médiocre. Comme ces carpes , d'une grosseur monstrueuse & extrêmement vieilles sont très-rares , on a raison de regarder les grosses carpes pêchées dans une bonne eau , comme un mets excellent. Enfin il y a des carpes qu'on nomme *saumonées* , parce qu'elles ont la chair rouge ; je ne fais si c'est une espece particuliere , mais elles sont fort bonnes.

De la pêche des carpes.

144. DE quelque façon qu'on se propose de faire la pêche des carpes , il est bon de s'assurer s'il y en a dans l'endroit où l'on veut s'établir , & aussi de les engager à s'y rassembler ; pour cela on leur présente des appâts de fond , qu'on met dans un endroit net d'herbes , & où le fond soit de sable ; ou s'il était vaseux , on met sur une table une couche de glaise de trois pouces d'épaisseur , soit pour que la table soit assez chargée pour tomber au fond de l'eau , ou pour que le poisson ne soit pas effarouché par la table. On met sur cette glaise les appâts qui doivent attirer le poisson , & on conserve sur le rivage une corde qui répond à la table pour la tirer à terre , quand il faut renouveler les appâts , ou pour s'assurer s'ils ont été enlevés par les carpes , ce qui indique s'il y en a un peu abondamment.

145. CES appâts , qu'on nomme *de fond* , peuvent être de bien des especes différentes ; mais assez ordinairement ce sont de grosses fèves qu'on fait cuire à demi. On peut consulter ce que nous avons dit de ces appâts , premiere partie , premiere section. Quand on s'est assuré qu'il y a dans un endroit assez abondamment de ce poisson , & qu'on les a engagés à s'y rendre , on a tout lieu d'espérer qu'on y fera une bonne pêche , soit avec les haims , à la canne ou des lignes dormantes , soit avec différentes sortes de filets.

146. A l'égard de la pêche aux haims , nous avons expliqué , premiere partie , premiere section , les différentes façons de la faire , la maniere de pêcher avec la perche ou la canne , & la façon de faire les lignes , ainsi que la meilleure maniere d'y ajouter les haims. Ensuite nous avons traité des différens appâts , la façon d'amorcer les haims , & dit comment doit se comporter le pêcheur , pour engager le poisson à mordre à l'appât qu'il lui présente , les précautions qu'il doit prendre , tant pour faire piquer la pointe de l'haim dans la chair du poisson par une petite secousse , que pour retirer les gros poissons sans rompre la ligne.

147. ON a vu aussi précédemment comment le pêcheur peut faire la

pêche aux haims en se promenant, & comment il tend au bord du rivage des lignes dormantes; enfin comment on tend dans le lit même des rivières, des bricolles ou des lignes flottantes que nous avons aussi représentées plus en grand. Comme on prend à ces différentes pêches, non seulement des carpes, mais encore plusieurs autres fortes de poissons, il nous a paru suffisant, pour éviter des répétitions inutiles, d'indiquer la section où nous en avons traité expressément.

148. LA pêche aux haims n'est pas le seul moyen qu'on emploie pour prendre les carpes; j'en ai vu pêcher dans de grands étangs avec des saines & des tramails, à peu près comme on le voit première partie, seconde section. Nous en prenons dans nos petites rivières, en tendant par le travers un tramail, première partie, seconde section: on tire dedans un bateau ou de dessus les bords du rivage un épervier, & le poisson effarouché entre dans l'épervier ou se jette dans le tramail.

149. QUAND on s'apperçoit qu'il y a des carpes qui se retirent dans des crônes; on y jette des appâts, par exemple, de grosses fèves à demi-cuites, pour les engager à les fréquenter; & le soir, avant le soleil couché, on tend vis-à-vis de ces crônes, un tramail; puis, avec des perches dont le bout est garni d'une rondelle de cuir, on agite l'eau dans ces cavernes, pour que le poisson effarouché donne dans le tramail. Cette façon de pêcher est décrite première partie, seconde section. Ou bien comme les poissons ont coutume de rentrer dans les crônes le matin vers le soleil levant, on en barre l'entrée avec un tramail; & pour les engager à retourner dans les crônes, plusieurs pêcheurs, qui se mettent dans de petits bateaux, battent l'eau de la rivière avec des perches. (20)

150. ENFIN on trouve des carpes confondues avec d'autres espèces de poissons dans les verveux, les guideaux & d'autres filets à manche, où on les attire avec différens appâts. Nous avons représenté plusieurs de ces filets, première partie, seconde section, de même que les nasses.

151. LES carpes supportent mieux le transport en vie, que beaucoup d'autres poissons. On peut consulter ce que nous en avons dit, première partie, troisième section. On ne débite guère au marché les carpes par tronçons; comme les grosses sont fort estimées, on trouve toujours quelqu'un qui y met le prix.

De l'apprêt des carpes dans les cuisines.

152. DE quelque façon qu'on se propose d'apprêter les carpes, il faut arracher les ouïes & les vider proprement, prenant garde de crever la véfi-

(20) J'ai parlé dans mes additions au tome X, d'une manière de pêcher les carpes différente de celle dont il est ici fait mention, & qui se pratique dans le lac de Neuchatel.

eule du fiel, & conserver la laite & les œufs, ainsi que les boyaux, qui sont délicats & de bon goût. Quelques-uns emportent le palais, qu'on nomme *la langue*, pour la mettre dans des ragoûts; mais comme il y a dans la tête bien des parties délicates, qui la font regarder comme un mets friand, pour peu que la carpe soit belle, on y laisse la langue. On apprête volontiers les carpes au bleu; pour donner aux écailles cette couleur, on la met dans un grand plat, & on verse dessus du vinaigre bouillant; ensuite on la met avec ses écailles dans une poissonniere avec de l'eau ou du bouillon maigre, du vin blanc, du verjus, du vinaigre, un bouquet de fines herbes, des oignons, & les assaisonnemens ordinaires de poivre, de sel, de clous, & l'on fait cuire le poisson à grand feu. Quand il est bien cuit, on le dresse sur une serviette avec du persil vert, & on le mange à l'huile & au vinaigre.

153. POUR préparer les carpes à l'étuvée, après avoir ôté les écailles, on les coupe par tronçons, qu'on met dans un chaudron avec du vin blanc, quelques oignons, une écorce d'orange, un bouquet de fines herbes, & les assaisonnemens de sel, de poivre & de girofle: on fait bouillir le tout jusqu'à ce que la sauce soit réduite convenablement pour humecter le poisson; alors si l'on a conservé le sang de la carpe, on le verse sur le reste avec un filet de verjus ou de vinaigre.

154. LA matelotte diffère peu de l'étuvée; mais on y fait entrer plusieurs sortes de poissons, comme le brochet, le barbillon, la brème, le gardon, & principalement la carpe & l'anguille. On fait dans une casserole, un petit roux avec du beurre frais, quelques oignons, des tranches de carottes & de panais, un bouquet de fines herbes, & une petite cuillerée de farine; quand le roux a pris une belle couleur, on y ajoute du bouillon maigre, du vin, un morceau de beurre, & les assaisonnemens ordinaires: on verse le court-bouillon sur les tronçons qu'on a mis dans une poissonniere, & on le fait cuire à grand feu pendant une demi-heure; on y ajoute quelques croûtes de pain, & on dresse le tout dans un plat, avec, si l'on veut, un jus d'orange ou de citron.

155. ON estime aussi beaucoup les carpes frites: en ce cas, après les avoir vidées & écaillées, on les ouvre en deux suivant leur longueur; on les met mariner avec du vinaigre assaisonné de sel, de poivre & de fines herbes; on les tire de la marinade, on les saupoudre d'un peu de farine, & on les fait frire dans de bon beurre ou d'excellente huile; ensuite on les sert sur une serviette avec du persil frit.

156. ON fait encore rôtir les carpes sur le gril: pour cela, après les avoir écaillées, on les frotte de beurre frais avec des assaisonnemens, & de tems en tems on les retourne pour les arroser de beurre; quelques-uns y poudrent de la mie de pain: quand elles sont cuites, on les sert sur une farce d'herbes

ou sur une sauce blanche, avec des capres, ou sur toute autre sauce qu'on juge convenable.

157. POUR faire une carpe farcie, on ôte les écailles, puis on écorche la carpe, conservant la peau la plus entière qu'il est possible. On détache la chair des arêtes, qu'on ôte soigneusement; on fait, avec cette chair & celle d'anguille, des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, qu'on a fait tremper dans du lait & de bon beurre frais, un hachis, qu'on assaisonne avec du sel, du poivre & une petite pointe d'échalotte; on remplit, avec cette farce, la peau de la carpe, que l'on coud avec du fil, lui conservant la forme de carpe; puis on la fait cuire dans un court-bouillon, & on la sert sur un ragoût où il entre des champignons, des culs d'artichauts, des moufferons, des morilles, des truffes, des capres, des laitances, des langues de carpes, &c.

158. ON fait encore des tourtes, dont la chair de la carpe & de l'anguille font la principale partie: on en fait une farce comme pour la carpe farcie; & ayant frotté ses mains de beurre frais, pour que la farce ne s'y attache pas, on en forme des andouillettes, dans lesquelles on met, si l'on veut, un morceau de foie de brochet, ou de lotte, ou de laite de carpe: on les trempe dans du beurre frais fondu, & on les arrange sur la croûte de dessous, qu'on a frottée de beurre; on y ajoute des béatilles maigres, comme langues de carpes, laitances, foies, champignons, quelques tranches d'oignons, & un bouquet de fines herbes, le tout étant bien assaisonné, on met la croûte de dessus, & on la fait cuire au four. Quand elle est cuite, on enlève cette croûte pour ôter le bouquet & les oignons, & on y ajoute un coulis d'écrevisses. On conçoit que ces apprêts de cuisine peuvent être variés de bien des façons différentes; mais ce sont des détails où nous ne devons pas entrer.

De la pêche des carpes dans les pays étrangers.

159. GMÉLIN dit, dans son *Voyage de Sibérie*, que dans le pays des Tartares on trouve communément une espèce de carpe qu'on nomme en Allemagne *kavauche*; que les Tartares en font sécher pendant l'été, & qu'ils y ont recours l'hiver quand leur chasse ne suffit pas pour les nourrir. Le même auteur dit ailleurs, que le *cyprinus* d'Artemide est nommé *tchebaki* en Sibérie; qu'on en prend dans la rivière appelée *Seinga*, sur laquelle est la ville de *Seinghinsk*, & ailleurs; que ce poisson est sur-tout très-abondant dans un ruisseau nommé *Tchoulime*.

Des différentes espèces de carpes.

160. IL y a un poisson qu'on nomme *carpeau* dans le Rhône: il est fort

différent du *carpione* d'Italie, qui est du genre des faumons, mais très-ressemblant à la carpe; il ne devient jamais aussi grand; il est plus gros par rapport à sa longueur; ses écailles sont très-brillantes: il est toujours vuide d'œufs & de laite. Il est fort rare à Lyon, où on l'estime beaucoup. Il est plus délicat, & d'un goût plus relevé que la carpe. C'est tout ce que je puis en dire; car lorsque j'étais à Lyon, il ne m'a pas été possible de m'en procurer; mais j'espère dans la suite être en état de suppléer à tout ce qu'on peut désirer sur cet article. (21)

161. IL y a encore un poisson que Rondelet nomme *pigo* ou *cyprinus aculeatus*, c'est la carpe épineuse: je ne l'ai point vu en vie; mais ce poisson m'a paru entièrement semblable à la carpe, ayant seulement cela de singulier, qu'au milieu de chaque écaille, sur-tout du côté de la tête, il y a comme une petite dent blanche & un peu piquante, qu'on peut comparer en petit, aux boucles de la raie.

De la bordeliere; *ballerus*, Rond.

162. VOICI encore un poisson qui a rapport à la carpe, au moins par sa façon de vivre, ce qui a engagé quelques auteurs à le nommer *cyprinus latus* & *tenuis*; néanmoins l'aïeron du dos n'est pas aussi grand que celui de la carpe, & son museau est plus pointu: il a plus de rapport avec la brème de riviere; mais la bordeliere n'est jamais aussi grande que la brème. En général, ses écailles sont moins grandes & plus brunes; l'aïeron du dos est noirâtre; celui de derrière l'anus, ainsi que celui de la queue, tirent au rouge comme à la perche de riviere.

163. SA tête est petite; son museau pointu: il n'a ni dents ni langue; son palais est charnu comme celui de la carpe; ses mâchoires sont dures, & il a un os au milieu du palais, & deux autres au-dessous, qui, par leur rencontre avec celui du palais, brisent les alimens. L'œil est de médiocre grandeur, peu élevé sur la tête; la prunelle est noire & l'iris blanc. Le corps, assez semblable à celui de la brème, est bombé du côté du dos, & encore plus sous le ventre: il a quatre ouies de chaque côté; sa chair est blanche, moins estimée que celle de la brème. La dénomination de *bordeliere*, lui vient de ce qu'il se tient au bord des eaux. On en trouve dans les lacs de Savoie, dans les étangs de la Bresse, dans le Rhône & la Saône: il n'est pas bien commun, & l'on n'en fait point de pêche particulière. Il s'en trouve pêle-mêle avec les autres poissons blancs.

(21) On trouvera dans mes additions, placées à la fin de ce volume, l'extrait d'un mémoire intéressant sur cette espèce particulière de poissons.

ARTICLE XI.

De la bouviere ou pezeuse.

164. LA bouviere est un petit poisson qu'on pêche dans la Seine, la Marne, &c. & qui ressemble tellement à une carpe, qu'on pourrait l'appeller *cyprinus minimus*. Je ne fais pourquoi on le nomme *pezeuse* : mais la dénomination de *bouviere*, vient de ce qu'il se plaît dans la boue : quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le véron.

Description de la bouviere.

165. LES plus grandes n'ont guere que 2 pouces & demi de longueur ; elles sont assez larges, par proportion à leur longueur : elles ont un aileron sur le dos, un derriere l'anüs ; l'aileron de la queue fourchu ; deux nageoires derriere les ouies, & deux sous le ventre. Celle que nous allons décrire, *pl. XIV, fig. 4*, avait 2 pouces 3 lignes de longueur totale A.B, & du museau A au centre de l'œil C, 2 lignes & demie.

166. DE A au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de L, 5 lignes ; de A au commencement D de l'aileron du dos, 11 lignes ; la largeur de cet aileron à son attache au corps, 5 lignes, il a neuf rayons rameux ; la longueur du plus long rayon D F, est de 4 lignes & demie ; du museau A à l'anüs G, 14 lignes & demie ; immédiatement derriere, est l'aileron du ventre H, qui, à son attache au corps, a 3 lignes : il est formé de neuf rayons ; le plus long G H, a aussi 3 lignes de longueur ; du museau à la naissance K de l'aileron de la queue, un pouce 9 lignes ; la longueur K B de cet aileron, 5 lignes ; il est formé d'environ 24 rayons. Avec la loupe, on apperçoit que la membrane qui les unit, est traversée par des lignes très-déliées qui coupent perpendiculairement les rayons.

167. DE A à l'articulation L de la nageoire branchiale, 5 lignes : elle est formée de douze rayons très-déliés ; le plus long rayon de cette nageoire est de 4 lignes ; de A à l'articulation de la nageoire du ventre M, 10 lignes ; la longueur du plus long rayon est de 3 lignes & demie ; la largeur verticale à l'à-plomb de l'œil, est de 3 lignes ; à l'à-plomb de L ou de l'articulation de la nageoire branchiale, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de D, 7 lignes ; à l'à-plomb de G, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de K, 2 lignes & demie ; l'ouverture de l'aileron de la queue de B en B, 5 lignes & demie : ses écailles, proportionnellement à la grandeur du poisson, sont grandes, figurées comme celles de la carpe ; elles sont blanches & minces ; de sorte que quand on interpose le poisson entre l'œil & une lumiere, il paraît transparent, excepté vers le dos, où l'on

apperçoit une raie obscure. L'œil est assez grand ; la prunelle très-noire ; il a quatre ouies de chaque côté ; la gueule est petite ; on n'y sent point de dents ; le palais est charnu comme à la carpe.

168. COMME il faut le vider pour le manger, il est bien difficile de ne pas rompre la vésicule du filet ; alors ce poisson est d'une amertume insupportable ; sans cela on dit qu'il a un goût de vase désagréable. La vessie pneumatique est double comme à la carpe ; la rate est rouge & adhérente à l'estomac ; les intestins font plusieurs circonvolutions. Comme il n'est pas bon à manger, on n'en fait pas de pêches expresses, mais on en prend le printems pâle-mêle avec les ablettes, qu'on pêche à l'échiquier ou au carreau.

A R T I C L E XII.

Du véron, ou vairon ; varius, phoxinus, Rond. (22)

169. CE petit poisson se prend dans quantité de rivières : il est rare qu'il ait plus de 2 pouces & demi de longueur. Communément on le nomme *véron*, parce qu'il est de la grosseur à peu près d'un ver. Ceux qui le nomment *vairon*, ont dérivé ce nom du latin *varius* ; & l'expression *varius* vient de ce qu'il a le corps de différentes couleurs, ainsi que nous le détaillerons dans la suite. Rondelet range ce poisson dans la classe des *phoxinus*. Celui que je vais décrire, & qui est représenté *pl. XIV, fig. 5*, n'avait que 23 lignes de longueur totale A B. Les yeux sont assez grands, proportionnellement à la taille de ce petit poisson ; la prunelle est très-noire, & tranche beaucoup sur l'iris. Depuis le bout du museau jusques derrière l'opercule des ouies, il y a 4 lignes & demie.

170. CES opercules jettent des reflets très-brillans de différens or, jaune, verd, bleu ; à d'autres endroits ils sont d'argent, le tout bruni & fort brillant. Les mâchoires sont bordées d'un très-beau rouge : il y a presque toujours une petite tache fort noire au bout du museau ; de cet endroit à la naissance D de l'aileron du dos, il y a 13 lignes. La largeur de cet aileron à son attache au corps, est de deux lignes & demie. Du museau à l'anus E, nous avons trouvé un pouce 2 lignes & demie ; immédiatement derrière, commence l'aileron du ventre, qui n'a pas tout-à-fait 3 lignes de largeur à son attache au corps.

171. DU museau à la naissance F de l'aileron de la queue, il y a un peu moins de 20 lignes : cet aileron est fendu, & le plus long rayon a environ 3 lignes de longueur. Il y a derrière chaque ouie, à 5 lignes du museau, une nageoire & deux autres sous le ventre, à 11 lignes du museau.

(22) En allemand *elritze*.

172. UNE bande assez large, d'une belle couleur d'or, & formée de points qui semblent du sable d'or, s'étend en ligne droite de toute la longueur du poisson, depuis le derriere des ouies, jusqu'à la naissance de l'aïeron de la queue. Le dos, jusqu'à cette bande dorée, est brun, mais pointillé d'or, ce qui le fait paraître comme bronzé. Au-dessous de la bande d'or, il y a des parties d'or de différentes couleurs, les unes tirant au verd, d'autres au bleu, d'autres parties sont d'argent, & toutes étant pointillées, semblent une belle étoffe, & à quelques endroits des traits d'un fort beau rouge; à d'autres endroits, il y a des tâches noires qui se prolongent suivant la largeur du poisson; mais elles ne sont pas fort sensibles, & elles ne diminuent pas l'éclat des autres parties.

173. LES nageoires & ailerons sont très-minces & transparens; les uns & les autres sont d'un très-beau rouge aux attaches au corps; au sortir de l'eau, en les exposant au soleil, on apperçoit aux membranes, qui sont extrêmement minces, une teinte rouge & même dorée très-légere.

174. LE véron ressemble assez, pour la forme du corps, à un petit gardon; mais il en differe beaucoup par les couleurs dont nous venons de parler, qui sont très-brillantes, sur-tout dans le tems du frai; en le gardant hors de l'eau, elles s'affaiblissent, & même plusieurs disparaissent. Ces couleurs appartiennent à la peau, car je n'y ai point apperçu d'écaïlles; cependant sa peau n'est pas lisse comme celle des poissons nus, elle est pointillée & comme sablée.

175. ARTÉDI semble penser qu'il y a des vérons de 5 pouces de longueur: je n'en ai point vu qui approchent de cette grandeur, ce qui me fait croire qu'il veut parler de la roffe ou rosiere de Picardie, qui, suivant Gessner, est un poisson à écaïlles assez ressemblant au goujon, & qui a quelquefois un demi-pied de longueur: le corps est un peu applati; l'iris des yeux jaune. Suivant lui, les plus petits ont des œufs: il me paraît que toutes ces choses établissent plus de ressemblance avec le goujon, qu'avec le véron que nous avons décrit. Quelques pêcheurs assurent qu'aussi-tôt que les vérons sont nés, ils ont des œufs dans le corps: je ne fais si cette assertion est établie sur de bonnes observations.

176. ON prétend qu'ils jettent leurs œufs sur le gravier, dans les endroits où l'eau est tranquille; néanmoins on en trouve dans les herbiers. Il faut avouer qu'on a peine à dissiper toutes les incertitudes qui se trouvent dans les auteurs: il y en a qui disent que les vérons ont un ardilhon derriere chaque ouie, & quelques barbes auprès de la gueule, ce qui indiquerait plutôt une loche qu'un véron. On prend quantité de jeunes poissons pour des vérons, mais je crois que le véritable est celui que j'ai décrit, & qui est représenté *fig. 5*. Enfin on dit que la chair du véron est toujours un peu amere, peut-être parce qu'on a peine à vuider ce poisson sans rompre la vésicule du fiel. On s'en sert pour amorcer de petits haims.

ARTICLE XIII.

De l'écharde ou épinoche, ou épinarde. (23)

177. Il est évident que les dénominations d'écharde, d'épinoche, d'épinarde, & l'épithète d'*aculeatus*, viennent des arillons dont ce poisson est hérissé sur le dos & sous le ventre. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le véron; je dis mal-à-propos; car le véron n'a pas d'épines: au reste c'est un très-petit poisson de rivière. Il est bien rare d'en trouver qui aient 2 poncees 6 lignes de longueur, comme dans la figure 6; la plupart n'ont qu'un pouce & demi. Je vais décrire un des plus gros épinoches, pour rendre les parties plus sensibles. La longueur de la tête C est de 8 lignes; les yeux sont gros relativement à la petitesse du poisson, & fort élevés sur la tête.

178. L'OUVERTURE de la gueule est d'une grandeur médiocre; elle est bordée de lèvres qui ont une teinte rouge; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure, & elles n'ont par là bordées d'aspérités: son dos étant bombé & la courbure se prolongeant avec la tête, le tout a assez la forme d'un coin aigu.

179. LEa sur le dos trois épines D, E, F, dures & recourbées vers l'arrière; il y a derrière F, un petit aileron G formé de neuf rayons. L'aileron de la queue B, est coupé presque quarrément, & formé d'environ quatorze rayons; il y a sous le ventre une espèce de plastron dur H, de dessous lequel il part deux épines K, fort piquantes, fig. 7. Derrière ce plastron est l'aileron du ventre, qui s'étend jusques tout près de la naissance de celui de la queue; cet aileron de derrière l'anus est précédé d'un aiguillon, mais moins dur que ceux dont j'ai parlé: il est formé d'environ huit à neuf rayons.

180. LE poisson est maître de rapprocher de son corps ou de relever les épines du dos D, E, F: il les tient couchées quand il est dans l'eau; mais il les redresse lorsqu'on le ben sotte, ou seulement quand il a peur; à l'égard des rayons du ventre K, le poisson est maître aussi de les rapprocher de son corps ou de les en éloigner; mais il y a eu de singulier, que quand on les relève avec une épingle lorsqu'ils sont presque droits, on sent une petite résistance qu'on peut comparer à celle qu'on éprouve quand on ouvre la lame d'un couteau à ressort, & cet aiguillon reste dans cet état, comme s'il y était retenu par un ressort; il faut faire un effort pour le rapprocher du ventre & tirer l'épine en-haut, sans quoi on éprouve une résistance; apparemment que le poisson peut à sa volonté faire l'équivalent,

et si on l'engage il se pique avec un grand nombre de ces épines.

(23) En allemand *sichering*, ainsi appelé à cause des pointes dont ce poisson est armé.

181. IL y a derriere chaque ouïe une écaille grande & brillante, & au-delà de cette écaille, qui est fort mince, une nageoire M, arrondie par son extrémité formée de sept à huit rayons. Je n'en ai point trouvé d'autres sous le ventre.

182. LA couleur de ce poisson est verdâtre proche le dos, & un peu rouge sous le ventre. Quand on l'examine à la loupe, on n'apperçoit point d'écailles, excepté quelques-unes fort grandes, telles que celle que j'ai dit qui est entre l'opercule des ouïes & l'articulation de la nageoire, & une autre qui est recouverte par cette nageoire; mais la peau paraît comme rayée ou striée par des lignes qui suivent la courbure du corps: il y a quelques taches brunes & transversales vers l'aileron de la queue. Le poisson que je décris avait trois aiguillons sur le dos; on prétend qu'il y en a de plus petits qui en ont six, & on veut en faire deux especes. A mon égard, il m'a paru que le nombre des aiguillons n'était pas toujours le même.

183. JE ne sache pas que nos pêcheurs fassent de pêches expresses pour prendre ce poisson, dont on fait bien peu de cas, non-seulement à cause de sa petitesse, mais encore parce que ses aiguillons sont fort incommodes; néanmoins Belon dit que quand le Tibre déborde, il en entre beaucoup dans un lac qu'il nomme *Pedaluco*, aujourd'hui *Pic-di-Lugo*, & que les pêcheurs en prennent une énorme quantité, dont on fait des ragôts.

ARTICLE XIV.

Du barbeau ou barbotte; barbuis, Rond. (24)

184. QUELQUES-UNS ont mis ce poisson au nombre des carpes, & l'ont nommé *cyprinus oblongus*; pour moi, comme il a un petit aileron au milieu du dos, un autre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouïe, deux sous le ventre, & comme tous ces ailerons, ainsi que les nageoires, n'ont point de rayons piquans, je crois devoir le comprendre dans notre troisieme section. Belon dit avoir vu un poisson de mer qui ressembloit beaucoup au barbeau de riviere; mais qu'il est si rare, que ni lui ni les pêcheurs n'en avaient jamais vu auparavant. Je ne le connais pas; ainsi je parlerai seulement du barbeau d'eau douce.

Description du barbeau.

185. CE poisson est commun dans plusieurs rivieres. Il respire l'eau & la

(24) En allemand *barbe*.

rejette avec beaucoup de force ; de sorte qu'il la fait bouillonner, peut-être parce que l'ouverture de ses ouies est petite, ce qui fait probablement qu'il vit quatre ou cinq heures hors de l'eau. On en prend qui ont depuis un pied jusqu'à deux pieds & demi de longueur.

186. SA tête est assez longue ; elle est aplatie en dessus, de couleur olivâtre, peu charnue ; les côtés sont dorés ; en général elle est taillée en coin fort moufle. Les yeux sont faillans, pas fort grands, un peu ovales ; la prunelle est noire ; l'iris nacré avec des reflets couleur d'or : on remarque au crâne une bosse au-dessus des orbites, & une au-dessus de l'ouverture des narines. La mâchoire supérieure excède assez considérablement l'inférieure ; le museau est cartilagineux & fort charnu ; la mâchoire supérieure est accompagnée latéralement de deux filets cartilagineux pointus, sur lesquels, principalement aux jeunes poissons, est un vaisseau sanguin qui la fait paraître teinte de rouge. Deux autres barbillons pareils sont placés aux angles que forment les mâchoires lorsqu'il ouvre la gueule.

187. LES lèvres sont épaisses, sur-tout celle de la mâchoire supérieure qui est contournée ; le poisson la prolonge à volonté de quelques lignes en avant. L'ouverture de la gueule est elliptique : on ne sent point de dents à l'intérieur, mais vers le bas des branchies, on sent de chaque côté comme une mâchoire intérieure, ou un os très-dur, garnie de dents, dont quatre sont larges, aiguës & très-blanches ; la moitié est représentée *pl. XV, fig. 1* : on n'apperçoit point de langue. L'ouverture des ouies n'est pas grande, & les bords des opercules forment une courbe assez régulière. Je vais donner les dimensions d'un barbeau pêché dans la Seine.

188. SA longueur totale A B est de 14 pouces ; du bout du museau en E, où sont deux trous qui forment les narines, 14 lignes. À l'à-plomb de l'œil, en D, 21 lignes ; la prunelle est noire & faillante ; l'iris couleur d'or ; le diamètre de l'œil 4 lignes : toujours du museau au derrière de l'opercule des ouies C, 3 pouces une ligne.

189. LA gueule F n'est pas grande ; la mâchoire supérieure I est plus longue que l'inférieure H ; l'une & l'autre mâchoire est formée par des cartilages souples & bordés de lèvres épaisses. Entre A & I, on apperçoit un enfoncement K qui semble être une gueule supérieure ; ce n'est cependant qu'une cavité formée à sa partie supérieure par une masse charnue A, susceptible de différens mouvemens, & d'où partent les deux barbillons L, L, qui ont 7 à 8 lignes de longueur : la cavité K s'étend jusqu'en M ; & à l'endroit où elle se termine, il y a de chaque côté un barbillon N, à peu près semblable à ceux L. Le dessous de la cavité K M, est formé par la mâchoire supérieure I ; la mâchoire inférieure H, est aussi bordée par une levre épaisse.

190. DU museau A au commencement de l'aileron du dos Y, il y a environ

6 pouces ; la largeur de cet aileron à son attache au corps , est d'un pouce 10 lignes : il est formé de dix à onze rayons rameux , & la longueur Y Z , du plus long rayon est de 27 lignes : du dernier rayon de cet aileron à la naissance X de celui de la queue , il y a 3 pouces.

191. L'AILERON du dos est formé de dix à onze rayons rameux & souples ; il n'y a que le premier Y , qui est osseux & comme affermi par un autre rayon plus court , qui étant uni au premier , semble séparé des autres. La couleur de cet aileron est brun-clair. Celui de la queue X B , est grand , mince , souple & fourchu ; sa couleur est rougeâtre , mêlée de brun. La longueur X B de son plus long rayon , est de deux pouces quelques lignes ; il est formé d'environ vingt-six rayons rameux ; l'étendue BB , dans la figure , est un peu trop considérable.

192. Du museau à l'anus S , il y a 8 pouces quelques lignes ; immédiatement derriere , est l'aileron du ventre V T , dont le plus long rayon a 2 pouces 2 lignes de longueur ; son attache au corps S T , est à peu près de 9 à 10 lignes. Cet aileron est composé de sept rayons branchus , ou de sept faisceaux de filets déliés ; il est rougeâtre : du dernier rayon de cet aileron à l'origine de celui de la queue , vers X , il y a un pouce 2 à 3 lignes.

193. L'ARTICULATION O de la nageoire de derriere les ouies , est à 3 pouces 3 lignes du bout du museau ; la longueur du plus long rayon O P , est de 2 pouces 2 ou 3 lignes ; & cette nageoire est formée par treize à quatorze rayons rameux assez déliés. Du museau A à l'articulation Q des nageoires du ventre , il y a 6 pouces 5 à 6 lignes ; la longueur du plus long rayon est de 2 pouces : ces nageoires sont formées de neuf rayons rameux , un peu plus gros que ceux des nageoires des ouies : elles sont rouges , ainsi que celles des ouies.

194. LA largeur verticale du poisson , à l'a-plomb des yeux , est d'un pouce 9 lignes. À l'a-plomb de l'articulation des nageoires branchiales , 2 pouces 4 lignes ; à l'articulation des nageoires du ventre , 2 pouces 3 lignes. À la naissance de l'aileron de la queue un pouce 2 à 3 lignes. Les muscles de ce poisson sont très-forts ; on a peine à le tenir dans les mains ; & ce qui y contribue , c'est que ses écailles qui sont fines , sont couvertes d'une mucosité , comme celles de la tanche.

195. À L'ÉGARD de la forme de ce poisson , le dessous , depuis la gorge jusqu'à S , est presque sur un même plan : il relève assez considérablement depuis S jusqu'à X. Le corps du poisson est assez rond jusqu'entre les nageoires du ventre & l'anus ; cette partie devient peu à peu aplatie , ce qui augmente de plus en plus jusqu'à l'aileron de la queue.

196. LES écailles sont minces , allongées ; les unes arrondies ; les autres terminées par un angle obtus ; celles des côtés sont rangées sur des lignes parallèles & assez droites : elles sont brillantes , argentées , dorées , & comme nacrées , avec un mélange de couleur olivâtre , principalement vers le dos. Au

milieu de chaque côté regne une ligne ponctuée un peu brune, qui est presque droite. Le ventre ou le dessous du poisson, jusque vers l'anus, est blanc; le reste est un peu lavé de rouge.

197. LA chair des barbeaux est très-blanche, délicate & de bon goût, principalement celle qui recouvre les grosses arêtes qui forment la capacité de l'abdomen : à cette partie elle est plus ferme que vers la queue, où il y a beaucoup d'arêtes fines & incommodes. La laite, dans certaines saisons, est grosse, plus rouge que blanche, & bonne à manger. À l'égard des œufs, on les jette, parce qu'on assure qu'ils causent des tranchées, des vomissemens & des diarrhées.

198. LES pêcheurs disent que les barbeaux se nourrissent de petits poissons, & qu'ils se jettent avidement sur la viande lorsqu'ils en trouvent. Il en est d'eux comme de presque tous les autres; ceux qu'on pêche dans les eaux vives & sur les fonds de roche, sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend sur des fonds vaseux & dans les eaux dormantes.

199. LA saison où le barbeau a la chair la plus ferme & de meilleur goût, est depuis le mois de septembre jusqu'à celui de mai; alors il a peu de laite & d'œufs. Il n'y a point de pêche particulière pour ce poisson; on en prend pêle-mêle avec d'autres dans toutes sortes de filets; seulement; comme il est vorace, il mord volontiers à l'hameçon, & on l'attire dans des filets avec des appâts.

De l'apprêt des barbeaux dans les cuisines.

200. BEAUCOUP mettent le barbeau au nombre des meilleurs poissons d'eau douce. Pour l'apprêter dans les cuisines, on le met dans l'eau bouillante pour ôter les écailles & le délimoner, comme nous avons dit qu'on faisait pour les tanches; mais il faut le laisser moins de tems que la tanche dans cette eau, pour ne point enlever la peau, qui est bonne & délicate. Mais, comme à cause de la délicatesse de sa chair, il cuit dans un instant, & que sa chair est un peu fade, il faut que le court-bouillon où on le fait cuire, soit relevé. Quand il est cuit, on le sert avec différentes sauces. On met des tronçons de barbeaux dans les matelottes: ils sont très-bons frits, & en ce cas on ne fait que les fariner. Beaucoup les trouvent meilleurs étant accommodés au bleu que frits, grillés ou mis en étuvée. Enfin on en accommode aussi au gras, comme en fricandeaux, les ayant piqués de lard, avec un bon ragoût.

Des petites barbottes ou loches, qui ont été pêchées dans la Seine.

201. BELON parle d'un petit poisson saxatile commun dans quantité de ruisseaux, qui a la chair délicate & agréable au goût; il l'appelle *lotte*: on

lui donne quantité de noms différens en beaucoup d'endroits. Nos pêcheurs qui les nomment *barbottes* en distinguent de deux especes, une qu'ils nomment *franche*, qui se trouve sur les fonds pierreux ; elle est la plus petite & la meilleure : l'autre, qu'ils nomment *grasse*, est un peu plus grosse : elle se plaît dans la fange, & elle est beaucoup moins bonne que l'autre.

202. LA *grasse*, *pl. XIV, fig. 8*, a neuf lignes d'épaisseur verticale à l'aïeron du dos ; elle est marquée sur les côtés & le dos de taches noires de différentes grandeurs, ce qui fait que son dos paraît noir ; mais le ventre est blanc : elle a un petit aïeron sur le dos ; l'aïeron de la queue est moucheté : elle a des barbes, comme le barbeau ; la mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure, ce qui forme un long museau, sous lequel est l'ouverture de la gueule.

203. VOICI les dimensions d'une *barbotte grasse* pêchée dans la Seine, & qui ressemble beaucoup à la loche de Bélon. La longueur totale *AB, pl. XIV, fig. 8*, est de quatre pouces ; du bout du museau au derriere des ouïes, sept lignes & demie ; à l'articulation de la nageoire branchiale, huit lignes ; du museau à l'articulation *E* des nageoires du ventre, deux pouces ; à la naissance *C*, de l'aïeron du dos, 21 lignes ; largeur *CD* de cet aïeron à son attache au corps, six lignes ; du museau à l'anus *F*, 33 lignes : à une ligne & demie plus vers l'arriere, est le commencement de l'aïeron du ventre *G*.

204. A trois pouces & demi du museau, est le commencement de l'aïeron de la queue *H* : il est peu échancré. Cet aïeron, celui du dos, & en général tout le dos, est marqué de taches noires.

205. LA *barbotte franche*, aussi pêchée dans la Seine, *fig. 9*, a trois pouces six lignes de longueur totale. Du bout du museau au derriere des ouïes, huit lignes ; la mâchoire inférieure est beaucoup plus courte que la supérieure, & l'ouverture de la gueule est en-dessous ; les mâchoires sont bordées de levres, & elles sont accompagnées de six barbillons. Les yeux sont fort élevés sur la tête. Il y a du bout du museau au commencement de l'aïeron du dos, un pouce six lignes ; la largeur de cet aïeron, à son attache au corps, est de huit lignes ; la longueur du plus long rayon, de six lignes ; du museau à l'articulation des nageoires branchiales, neuf lignes ; la longueur du plus long rayon, six lignes ; du museau à l'articulation des nageoires du ventre, un pouce neuf lignes ; la longueur du plus long rayon, cinq lignes ; du museau à l'anus, deux pouces quatre lignes ; immédiatement derriere, est l'aïeron du ventre, qui n'a que trois lignes de largeur à son attache au corps.

206. Du museau à la naissance de l'aïeron de la queue, trois pouces : il est coupé presque quarrément. La longueur de cet aïeron est de six lignes ; la largeur verticale du poisson, à l'à-plomb de l'aïeron du dos, cinq lignes ;

il y a une raie latérale qui s'étend du haut des ouies au milieu de l'aileron de la queue; depuis cette raie jusqu'au dos, la couleur du poisson est brun clair; au-dessous elle est plus claire, & partout tiquetée de brun, même sur les ailerons & les nageoires; la tête est représentée plus en grand à la fig. 10. Je n'oserais affurer que ce soient les mêmes poissons que Bélon appelle *lottes*; mais ailleurs je parlerai expressément des lottes.

A R T I C L E X V.

Du brochet; lucius. (25)

207. ON a donné le nom de *brochet* à un poisson de nos rivières, probablement parce qu'étant fort long, & son museau paraissant pointu quand on le regarde de côté, on l'a comparé à une brochette. Communément on l'appelle en latin *lucius*; quelques-uns font dériver ce nom du grec, synonyme du nom français *loup*, à cause de sa grande voracité.

208. BÉLON a prétendu que l'étymologie de *lucius* était toute latine, & que ce mot faisait allusion à la lumière que ce poisson répand la nuit quand il est sec. Il me paraît que ces étymologies ne sont pas bien fondées, parce que d'un côté il ne faut pas confondre le brochet avec un autre poisson d'un genre différent, auquel on a donné le nom de *loup* à Marseille, *lupus* en latin, *lubine* à Bordeaux, ailleurs *bar*. A l'égard de la lumière que répand ce poisson, suivant Bélon, quand il est mort, cette propriété est commune à plusieurs autres poissons; enfin quelques-uns ont prétendu que le brochet était le poisson que Pline a nommé *esox*, qu'on pêche dans le Rhin. Je n'insisterai pas sur les différens noms qu'on a donnés au brochet, non plus que sur leur étymologie; je crois devoir éviter d'entrer dans ces sortes de discussions, qui me mèneraient fort loin, & d'où il ne résulterait que des conjectures. (26) Le brochet dont il s'agit, est un poisson d'eau douce qu'on prend dans les lacs; les étangs & les rivières: on peut consulter ce que nous avons dit de ce poisson, première partie, troisième section, à l'occasion des étangs.

Description du brochet.

209. LE brochet, pl. XV, fig. 2, a, comme les autres poissons que nous comprenons dans cette troisième section, une nageoire D de chaque côté derrière les ouies; deux autres E, sous le ventre, vers le milieu de sa longueur; un aileron G derrière l'anus; l'aileron P de la queue fourchu, &

(25) En allemand *hecht*.

(26) Ce serait aussi, à coup sûr, de tout ce qui peut concerner le brochet, l'article le plus indifférent pour les pêcheurs.

enfin il a un aileron M sur le dos; mais il s'en faut beaucoup qu'il soit au milieu de la longueur du poisson; car il est presque à l'a-plomb de celui de derrière l'anus, & beaucoup plus près de la queue que de la tête.

210. SA tête A B est longue, assez large, aplatie depuis les yeux C jusqu'au bout du museau A; la gueule grande, armée de dents, la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. Au-delà de la tête jusqu'à l'aileron M, son corps est comprimé sur les côtés; ainsi il n'est pas parfaitement rond; mais il n'est pas tout-à-fait autant aplati depuis cet aileron jusqu'à la naissance de celui de la queue: son œil est grand & fort élevé sur la tête.

211. LES écailles sont petites & ovales; il y en a une partie qui ont des reflets de nacre; néanmoins le dos est noirâtre; l'aileron du dos, ainsi que celui de la queue, sont d'un jaune obscur, chargés de taches noires ou brunes: quelques brochets ont sur le corps des bandes à peu près circulaires, les unes brunes, les autres blanchâtres: tous ont le ventre blanc, un peu argenté; & à la base des ailerons, on aperçoit des points brillans qui sont de petites écailles clairement parsemées. J'ai pesé un brochet de 17 pouces de longueur, il pesait une livre & demie. Les pêcheurs nomment *brochetons* les petits brochets; en quelques endroits *lancerons* ceux de moyenne grandeur; les gros sont nommés *carreaux*. Je vais donner les dimensions de toutes les parties d'un brocheton d'un pied de longueur A F.

212. LA tête du brochet, comme je l'ai dit, est assez large & plate: il a du bout du museau au derrière de l'opercule des ouies B, deux pouces dix lignes; l'ouverture de la gueule est en partie recouverte par des cartilages *a, a*; mais en la prenant du bout de la mâchoire inférieure jusqu'à l'angle formé par la réunion des deux mâchoires sous les cartilages *a, a*, elle a au moins 15 lignes.

213. L'OEIL C est fort élevé sur la tête, de sorte que le crâne fait une bosse au-dessus de l'orbite. Du centre de l'œil au bout du museau, il y a un pouce & demi. L'œil est saillant, un peu ovale; le grand diamètre est au moins de cinq lignes, la prunelle est noire; l'iris est un peu verdâtre; tout l'œil paraît couvert comme d'un verre transparent. A environ trois lignes de l'œil, du côté du museau, est l'ouverture des narines L: elle paraît séparée en deux par une cloison membraneuse.

214. LES mâchoires sont bordées de lèvres très-minces; l'inférieure, qui est plus longue que la supérieure, est hérissée de dents qui, sur le devant, sont petites, très-pointues, & rangées irrégulièrement; mais plus avant dans la gueule, elles sont plus grandes, garnies de gencives, & les unes sont fixes, les autres mobiles, *fig. 3*. A la mâchoire supérieure, le palais est garni de 3, 4 ou 5 rangées de dents, les unes fines, & les autres assez grandes; ces rangées sont parallèles entr'elles, & à celle du milieu, les dents

sont assez droites; à celle des côtés elles sont mobiles & crochues, la pointe étant tournée du côté de la gorge, *fig. 4.*

215. LA langue, si l'on doit appeler ainsi une partie charnue & un peu rougeâtre, qui est assez dure, chargée d'aspérités, & n'est détachée que par le bout de la membrane qui forme le fond de la gueule; cette espèce de langue est large par le bout & comme un peu fourchue; du côté du gosier, elle se divise en plusieurs lamieres. Vers le fond de la gueule, il y a des osselets chargés d'aspérités; deux qui sont oblongs, sont situés à la partie inférieure de la gueule, & quatre petits à la partie supérieure: il y a de chaque côté quatre branchies garnies à leur partie concave d'apophyses dures, & qui forment comme des dents.

216. AUTOUR des yeux en *b*, sur un cartilage *c*, qui fait partie de l'opercule des ouies, & en *e*, sous la mâchoire inférieure, on aperçoit quantité de petits trous rangés assez régulièrement à la suite les uns des autres; la membrane branchiale *f*, est blanche, très-brillante, & paraît comme striée.

217. DEPUIS l'extrémité de la mâchoire supérieure, jusqu'au commencement *M* de l'aïleron du dos, il y a sept pouces six à huit lignes; cet aïleron a un pouce quatre lignes de largeur à son attache au corps, il est formé de quinze ou vingt rayons branchus, les trois premiers vers *M*, & les derniers moins longs que ceux du milieu, qui ont treize lignes de longueur: aucuns ne sont piquans. L'anüs *K* est à sept pouces six lignes du bout de la mâchoire inférieure.

218. L'AÏLÉRON *G* est placé quelques lignes plus vers la queue, & presque à l'à-plomb de l'aïleron du dos *M*; il a treize lignes de largeur à son attache au corps: il est formé d'environ quatorze à dix-huit rayons; la longueur du plus long est de douze à treize lignes. A deux pouces deux ou trois lignes de l'anüs, commence l'aïleron *N* de la queue: il est fourchu & formé d'une vingtaine de rayons; les plus longs rayons des côtés ont deux pouces de longueur, & ceux du fond de l'angle seulement six lignes.

219. DEPUIS le bout de la mâchoire inférieure jusqu'à l'articulation des nageoires branchiales *D*, il y a deux pouces six lignes; ces nageoires sont formées d'environ douze à quinze rayons, dont le plus long, qui est au milieu de la nageoire, a un pouce quatre lignes de longueur, & du bout de la même mâchoire à l'articulation des nageoires du ventre *E*, il y a cinq pouces six lignes; ces nageoires sont formées de dix à douze rayons, dont le plus long a quinze lignes.

220. LE diamètre vertical du poisson, à l'à-plomb des yeux *C*, est de douze à treize lignes; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales *D*, un pouce six lignes; à l'à-plomb de *O*, entre les nageoires branchiales & les ventrales, un pouce neuf à dix lignes; à l'à-plomb de l'anüs *K*,

un pouce fix lignes; à la naissance de l'aïeron de la queue vers N-N, huit à neuf lignes. Les lignes latérales P, Q, sont peu apparentes, elles sont presque droites, & s'élevënt seulement un peu du côté de Q.

221. LE cœur est anguleux; au-dessus est la rate, qui fait un renflement blanc & oblong, & forme comme une oreillette; le foie qui est situé au côté gauche, n'a qu'un lobe long & applati, sans inégalités: il couvre la vésicule du fiel qui est située vers la partie supérieure.

222. QUAND l'estomac est vuide, il est étroit & alongé, de sorte qu'il s'étend jusqu'à la moitié de la capacité de l'abdomen; mais il est ridé & capable d'une grande extension: on n'apperçoit point d'appendices vermiculaires au pylore; l'intestin fait peu de circonvolutions; il monte jusqu'au diaphragme, puis il descend droit à l'anüs; il est quelquefois chargé de beaucoup de graisse: il y a, dans les femelles, deux ovaires qui remplissent presque toute la capacité de l'abdomen. Je crois que c'est Leuwenhoeck, qui dit que dans une femelle de moyenne grosseur, il y a 148. mille œufs; dans les mâles la laite occupe la même étendue dans l'abdomen.

223. LA vessie pneumatique est placée vers le milieu de l'abdomen, & elle en occupe une partie considérable; elle est unique, épaisse, adhérente à l'épine: le canal qui répond à l'estomac, se rend à la partie supérieure. La rate, qui se trouve auprès du pylore, est triangulaire & d'une couleur obscure; les reins sont rouges, & s'étendent le long de l'épine, jusqu'à la vessie urinaire, qui est oblongue; le péritoine est blanc & luisant; on compte à peu près soixante-une vertèbres à l'épine.

224. LA chair du brochet est blanche, ferme, se divise par feuillets, & est de bon goût, quand ils ont vécu dans une eau vive où ils ont trouvé abondamment de nourriture (27). Et ce qui prouve combien les brochets sont voraces, c'est qu'on en a vu avaler d'autres brochetons du tiers de leur grosseur. (28)

225. ON a des preuves que les brochets vivent très-long-tems, & quand ils sont à portée de prendre de la nourriture en abondance, ils deviennent fort gros. Je ne fais où j'ai lu qu'on en avait pris qui avaient jusqu'à trois coudées de longueur; mais je suis certain d'en avoir vu qui pesaient 30 livres. (29)

(27) Il se trouve encore ici une répétition que j'ai retranchée de ce qu'on lit tome V de notre édition, page 546 au haut, sur la fâcheuse expérience que fit l'auteur de la voracité du brochet.

(28) S'il faut s'en rapporter au témoignage de quelques pêcheurs, le brochet mange des

poissons tout aussi gros que lui; il les tient dans sa large gueule: mais il n'en avale un second morceau, que lorsqu'il sent que le premier est digéré.

(29) On a vu dans mes additions au tome X, que les lacs de Suisse en fournissent souvent de très-gros, lorsqu'ils ont.

226. IL est vrai de dire que les bons brochets ont la chair fort blanche ; néanmoins il y a dans notre voisinage une petite riviere dont les eaux font très-vives , & dans laquelle on prend des brochetons , les uns qui ont la chair blanche , & d'autres qui ont la grosse arête & une partie de la chair verte ; leurs écailles participent aussi de cette couleur : ils font au moins aussi bons que ceux à chair blanche ; communément même on leur donne la préférence. À quoi attribuer cette différente couleur de la chair ? Comme ces poissons vivent dans la même eau & ont une même nourriture , on ne conçoit pas ce qui peut l'occasionner.

De la pêche du brochet. (30)

227. LE brochet n'est pas un poisson de compagnie ; il se rassemble cependant quelquefois en assez grande quantité , sur-tout dans les mois de mars & d'avril , saison où il jette plus particulièrement ses œufs ; mais comme ce poisson est très-vorace , il court volontiers aux appâts qu'on lui présente , de sorte qu'on en prend très-aisément aux haims , qu'on choisit plus ou moins forts , suivant la grosseur des poissons ; ceux , par exemple , qu'on voit dans la première section de la première partie , conviennent les uns pour les brochetons , & d'autres pour les brochets carreaux : il y en a qui donnent la préférence aux haims à double croc , mais comme les brochets ont la gueule très-garnie de dents , ils couperaient l'empile , si elle était de fil ou de crin ; c'est pourquoi on fait les empiles avec un fil de laiton fin & recuit. Je n'insérerai pas sur la façon de pêcher aux haims , ayant amplement expliqué ailleurs tout ce qui la concerne. On a de quoi choisir pour les appâts ; car les brochets donnent volontiers sur tous ceux qu'on leur présente , petits poissons , grenouilles , &c. On voit dans la première section de la première partie , comment on amorce les haims avec de petits poissons ; comment on ajuste les bricoles ; enfin on voit un pêcheur qui tient à la main une perche où pend une ligne ; un autre qui a tendu des lignes dormantes , & un qui pêche à ligne volante. Si l'on veut chercher dans la même première partie , on verra des acquereffes ou des femmes occupées à amorcer des haims ; des pêcheurs à la ligne qui sont dans un bateau ; enfin tout ce qui regarde la pêche aux haims est amplement détaillé dans cette section.

228. LA voracité de ce poisson fait aussi qu'on en prend dans les ver-

trouvé de bonne nourriture , ils engraisent , rait le supposer.
 leur dos devient carré ; la chair n'en est (30) Voyez ce que j'ai dit sur la pêche
 pas aussi coriace que leur grosseur semble. du brochet à la fin du tome X.

veux, les guideaux & d'autres filets à manche, en y mettant de petits poissons qui les y attirent; sur quoi on peut consulter la seconde section de la premiere partie. On en prend aussi pèle-mêle avec d'autres poissons à la faine ou au tramail, dans les petites rivieres avec un épervier qu'on traîne, & devant lequel on a barré la riviere avec un tramail; enfin on en prend de petits dans des nasses, & on en harponne de gros; & comme toutes ces manieres de pêcher sont décrites dans la premiere partie, nous pouvons nous dispenser de les détailler ici. Assez souvent les gros brochets carreaux se débitent au marché par tronçons comme les saumons; mais il est bon d'être prévenu que ces gros brochets sont coriaces quand on les mange au sortir de l'eau: ils sont plus délicats quand on les a gardés un ou deux jours.

De l'apprêt du brochet dans les cuisines.

229. ASSEZ souvent on fait cuire les brochets dans un court-bouillon, qui, comme pour les autres poissons, est fait avec de l'eau, un quart de vin blanc ou de vinaigre, un morceau de beurre, de fines herbes, persil & ciboules, thym, basilic, quelques feuilles de laurier, &, si l'on veut, une gousse d'ail, faisant du tout un bouquet lié avec une ficelle; on y ajoute quelques oignons, des panais, des carottes avec les assaisonnemens ordinaires, du poivre, du sel & quelques clous.

230. QUAND on a vuïdé le brochet, qu'on lui a arraché les ouïes, ayant soin d'envelopper son doigt d'un linge pour éviter d'être blessé par ses dents, on fait cuire le poisson dans ce court-bouillon sans lui ôter les écailles, & on le sert sur une serviette avec du persil verd; ou bien on ôte les écailles & on le sert avec une sauce-blanche, dans laquelle on met des capres & des capucines, avec un peu du court-bouillon qui a servi à cuire le poisson.

231. LES petits brochetons se servent aussi en fricassée de poulets; pour cela on les écaille, & on les coupe par tronçons, on les passe à la poêle avec un morceau de beurre, des fines herbes, des tranches d'oignons, des champignons; puis on les fait cuire à grand feu avec du bouillon & un verre de vin blanc: le tout étant bien assaisonné, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs; &, si l'on veut, un peu de crème.

232. ON apprête aussi les brochets à la tartare: pour cela étant vuïdés & écailés, on les fait mariner avec de l'huile, du sel, du gros poivre, des fines herbes; une couple d'échalottes hachées menues; en les tirant de cette marinade, on les pane avec de la mie de pain; on les fait cuire sur le gril, les arrosant avec ce qui reste de la marinade, & on les sert avec une rémolade. On forme aussi des filets avec des brochets cuits au court-bouillon, & on les sert avec différentes sortes de sauces. On met des tranches de brochet dans des

matelottes. On fait frire les petits brochetons ; mais alors leur chair est sèche, & n'a pas la délicatesse de la carpe & de la tanche.

233. ON prépare encore les brochets au gras ; si c'est en fricandeaux, on les pique de lard coupé menu, & on les passe à la casserole avec un verre de vin blanc, de bon bouillon, des fines herbes & des assaisonnemens convenables, y ajoutant de la rouelle de veau coupée en petits dés, & on passe la sauce par un tamis pour la dégraisser ; on la met ensuite sur le feu pour la réduire presque à rien. Quand elle est en cet état, on en dore le fricandeau du côté du lard, ajoutant un peu de coulis à ce qui reste dans la casserole, pour faire une sauce, sur laquelle on dresse le fricandeau.

234. ENFIN on fait quelquefois cuire les gros brochets à la broche : quand ils sont vidés & écaillés, on les pique, si c'est en maigre, avec de l'anguille, si si c'est en gras, avec du lard ; on les saupoudre de sel & de poivre, & on les attache avec de la ficelle sur une brochette de bois qu'on lie à la broche. On fait cuire le brochet ; on le couvre de tems en tems avec de la mie de pain, & on l'arrose d'un peu de beurre, ce qu'on répète à plusieurs fois, ayant soin de mêler avec la chapelure un peu d'assaisonnement. On sert ensuite ce brochet sur une sauce d'un peu de haut goût, avec un jus de citron ou du verjus. Gmelin dit qu'en Sibérie il y a des pêcheurs qui font sécher des brochets au soleil.

C H A P I T R E X.

Corrections & additions à ce qui a été publié jusqu'à présent sur le traité des pêches.

235. **D**ESIRANT que mon ouvrage fût le moins imparfait qu'il serait possible, j'ai invité tous ceux qui se trouveraient à portée des endroits où l'on pratique les pêches dont je fais la description, de venir à mon secours pour me mettre en état de remplir mes vues, soit en me faisant appercevoir les fautes qui se seraient glissées dans mon ouvrage, soit en m'indiquant les omissions que j'aurais faites de choses intéressantes : je dis de choses intéressantes ; car de dessein prémédité j'évite de m'appesantir sur des pratiques minutieuses qui fatigueraient inutilement les lecteurs. Mes invitations ont déjà produit leur effet, & j'ai eu la satisfaction de faire connaître au public, dans le corps de l'ouvrage, ceux qui ont bien voulu s'intéresser à sa perfection, en me fournissant des observations très-utiles.

236. J'AI mis à la fin de la première section de la seconde partie, un mé-

moire de M. Frammery, correspondant de l'Académie, & consul de France en Norwege, dans lequel cet obligé correspondant m'a fait part d'une façon de pêcher la Morue dans le nord avec des filets, qui, depuis quelques années, est préférée à celle aux haims qui y était établie anciennement, & que j'avais décrite dans mon ouvrage. Je savais qu'on faisait une pêche considérable de saumons & de truites au Pont-de-Cé; mais j'en ignorais les détails: M. Pabbé Cotelle, doyen de Saint-Martin d'Angers, a bien voulu me les procurer; mais comme ils ne me sont parvenus qu'après l'impression de la seconde section, où je traite de ces poissons, j'ai été obligé de les y ajouter par forme de supplément. À mesure que mon ouvrage avance, j'ai le plaisir de voir des gens instruits s'intéresser à la perfection, ce qui me met dans le cas de faire imprimer des additions: mais pour les présenter avec ordre, je rapporterai séparément celles qui regardent les différentes sections qui ont paru jusqu'à présent, même la troisieme que je publie maintenant.

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

Corrections qui ont rapport à la premiere section de la premiere partie du traité général des pêches.

237. A la premiere section de la premiere partie, page 32, ligne 25, où il est dit que la maîtresse corde a pour chaque piece environ 23 brasses de long, il faut lire 32 brasses.

238. A la page 33, ligne 6, où il est dit que les empiles sont espacées à une brasse, il faut mettre, à un peu plus de trois quarts de brasses; sans cela une piece de corde de 64 brasses ne pourrait pas porter 70 empiles, qui seraient mises de brasse en brasse.

Sur les bateaux pêcheurs du Pollet.

239. J'AI prévenu à l'article onzieme de la premiere section de la premiere partie, où il s'agit des proportions de différens bâtimens qui servent pour la pêche; que je ne pouvais donner que des à-peu-près, d'abord parce que je n'avais pu prendre moi-même les dimensions que de quelques-uns, & que les autres m'avaient été envoyées de différens ports; & de plus parce que ces dimensions sont sujettes à varier, les constructeurs ne s'astreignant pas à suivre exactement les mêmes.

240. M. LE TESTU, trésorier des invalides de la marine à Dieppe, me marque qu'il est arrivé des changemens assez considérables dans la construction des bateaux Polletais; & qu'en conséquence la division des bateaux pé-

cheurs de ce port en quatre especes ; comme je l'ai marqué page 71 , de la premiere section de la premiere partie , ne subsiste plus ; on n'en construit que de trois especes , dont M. le Testu m'a envoyé les dimensions : Les grands bateaux nommés *cu'-ronds* ou à queue d'oison , dont j'ai parlé paragraphe 11 , sont supprimés. On a prétendu qu'ils résistaient moins au coup de mer que les quenouilles , dont l'arriere est à cul-rond seulement par le bas , & carré par en-haut ; & les bateaux qu'ils ont supprimés sont remplacés par des quenouilles plus fortes que celles dont ils se servaient , & qu'ils nomment *grandes quenouilles* , quoiqu'elles n'eussent qu'à peu près la grandeur des demi-*quenouilles* d'aujourd'hui. Quoi qu'il en soit , on ne connaît actuellement au Pollet que trois especes de bateaux ; savoir , les grandes quenouilles , les demi-*quenouilles* , & les canots ou batelets. Voici les dimensions actuellement en usage , telles que me les a envoyées M. le Testu.

241. LES grandes quenouilles ont 33. à 36 pieds de quille , 3 pieds 4 à 6 pouces de quète , 4 pieds & demi à 5 pieds d'élançement , 40 pieds 10 pouces à 44 pieds 6 pouces de longueur totale , 14 à 15 pieds de bau , 7 pieds 6 pouces de plate-varangue , 10 pouces d'aculement , 9 pieds 6 pouces à 10 pieds de bordée , 5 pieds 6 pouces à 6 pieds de creux ; la précinte est à 3 pieds quelques pouces du vibord ; elles ont 4 pieds de façons à l'arriere , & 2 pieds 4 à 8 pouces à l'avant ; 2 pieds 6. pouces de rentrée à la lisse du vibord : le maître-couple est à 4 pieds en avant du milieu.

242. LA hauteur de l'étambot est de 13 pieds 6 ou 8 pouces ; l'étrave s'élève de 14 pouces au-dessus du vibord ; le bas est à cul-rond , & le haut est carré ; la largeur est de 10 pieds quelques pouces ; leur capacité est de 25 à 35 tonneaux ; le tirant d'eau lege est de 6 à 7 pieds , & en charge de 8 pieds 6 pouces. La hauteur du grand mât est de 60 pieds ; la chute de la grande voile de 45 pieds , & celle de la voile de hune de 15 ; la hauteur du mât d'avant qui porte le bourfet , est de 31 pieds ; la grande vergue a 23 pieds 6 pouces de longueur ; celle de hune , ainsi que celle du bourfet , 17 pieds 6 pouces ; quelquefois ces bateaux portent des foques à l'avant , & à l'arriere un petit artimon qui n'est presque qu'un bâton de pavillon. Il faut pour toute la voilure 360 à 380 aunes de toile. Ces grandes quenouilles , outre la pêche aux cordes , font celle du hareng , & quelques-unes vont au maquereau.

243. VOICI les dimensions d'une demi-*quenouille* : 25 à 28 pieds de quille , 3 pieds de quète , 4 pieds d'élançement , 35 pieds de longueur totale , 11 pieds 6 pouces de bau , 5 pieds 10. pouces de plate-varangue , 7 pieds 2 pouces de bordée , 4 pieds 6 pouces de creux ; la précinte est à 2 pieds 4. pouces du vibord ; les varangues de l'arriere ont 10 pouces d'aculement , 3 pieds de façons à l'arriere , 2 pieds à l'avant , 2 pieds de rentrée à la lisse du vibord ; le maître-couple est à 2 pieds en avant du milieu ; la hauteur de l'étambot est de 10

pieds 6 pouces ; l'étrave s'éleve d'un pied au-dessus du vibord ; ces bâtimens sont quarrés par le haut , & à cul-rond par le bas ; la largeur de l'arriere est de 6 pieds 4 pouces , & le tirant d'eau lege de 4 pieds 6 pouces , & en charge de 5 pieds 6 pouces : leur capacité est de 10 à 15 tonneaux. Le grand mât a 48 pieds de longueur ; la chute de la grande voile est de 36 pieds ; celle de la voile de hune , 12 pieds ; le mât d'avant a 25 pieds ; la longueur de la grande vergue est de 18 pieds , & celle de hune ainsi que du bourset de 13 pieds. Il faut 200 aunes de toile pour leur voilure. Le service ordinaire de cette demi-quenouille est de faire la pêche aux cordes.

244. LES canots ou batelets ont 16 à 18 pieds 4 pouces de bau , 20 à 22 pieds de longueur totale. Un bon matelot , avec cinq à six jeunes gens de dix à douze ans , suffisent pour les manœuvrer : ces jeunes gens y font leur apprentissage , & se forment à monter sur les grandes quenouilles. Au reste ces barquettes ne perdent guere de vue leur port.

A R T I C L E II.

Sur les bateaux pêcheurs de Dunkerque.

245. LES navigateurs de Dunkerque ayant jugé que les dimensions que j'ai données premiere partie , premiere section , page 67 , d'un bateau pêcheur de Dunkerque , sous le nom de *barque longue* , & qu'on nomme plus volontiers *chaloupe pêcheuse* , n'étaient pas rigoureusement exactes , M. d'Anglemont , commissaire général ordonnateur en ce port , a bien voulu engager M. Lion , ci-devant capitaine de navire , & M. Daniel Denis , constructeur , à me donner les dimensions précises d'une chaloupe pêcheuse , & celles d'un dogre. Je vais rapporter ces dimensions telles que ces M. M. les ont fournies à M. d'Anglemont.

246. ON peut prendre une idée de ces chaloupes pêcheuses à la premiere partie , premiere section , *pl. V , fig. 16* , qui est un clincart de Saint-Valery , ou à la seconde partie , troisieme section , que nous avons nommé *grand bateau*. Il y a à Dunkerque des chaloupes de différentes grandeurs. Voici celles d'une des plus grandes , qui servent à faire trois différentes pêches ; savoir , au printems & en été celle du maquereau ; celle du hareng en automne , & celle du poisson frais en différentes saisons.

247. ELLES ont 42 à 43 pieds de quille , l'étrave a 4 pieds d'élancement , l'étambot 2 pieds de quète ; ainsi leur longueur totale est de 48 à 49 pieds : elles ont environ 16 pieds de bau , 10 pieds 6 pouces de bordée au milieu ; la varangue a 8 pieds de plat & 7 pouces d'aculement ; l'élévation des façons à l'arriere est de 4 pieds 6 pouces , & celles de l'avant est de 3 pieds 6 pou-

ces :

ces : elles ont deux précintes à 10 pouces de distance l'une de l'autre ; les dalots du pont sont percés entre deux.

248. ELLES ont à l'avant un demi-pont qui s'étend depuis l'étrave jusqu'au grand mât, & un autre à l'arrière, qui est de moitié plus petit ; il s'étend depuis l'étambot jusqu'à la pompe, de sorte qu'il reste entre ces deux ponts & au milieu un espace de 12 pieds qui est entièrement occupé par des panneaux & des écoutilles. Quoique la méthode de construire à cul quarré soit fort ancienne, & qu'elle ait été abandonnée en plusieurs ports, les Dunkerquois la préfèrent aux culs-ronds, parce que l'eménagement en est plus facile.

249. CES chaloupes ont un grand mât, & un mât de hune, qui n'est pas d'une pièce comme on l'a représenté dans les figures que j'ai indiquées ; mais il passe par deux blindes ou colliers de fer, qui tiennent lieu de barre de hune & de chouquet : elles ont aussi un petit mât de misaine, dont le pied pose sur le pont, tout près de l'étrave, & à l'arrière un petit artimon qui n'est, pour ainsi dire, qu'un bâton de pavillon qui porte une petite voile latine qu'on borde sur un petit boute-hors. Quelques-unes n'ont point ce petit mât, & le foque est établi sur un étai qui est amarré au bout de la vergue, & bordé sur le petit boute-hors dont nous venons de parler, comme on le voit première partie, première section, *pl. V, fig. 16.*

250. LES chaloupes avec lesquelles les pêcheurs font la pêche du hareng & celle du poisson frais, sont entièrement semblables à celles que nous venons de décrire ; mais elles ont un tiers moins de capacité.

Dimensions d'un dogre dont se servent les Hollandais & les Dunkerquois.

251. IL y en a de différentes forces, depuis 75 jusqu'à 180 tonneaux ; ils servent, suivant leur grandeur, à faire la pêche de la morue & des harengs dans les mers d'Islande, ou à l'embouchure de la Manche, & ils font quelquefois le cabotage.

252. CEUX de 100 tonneaux ont 57 pieds 6 pouces de quille, 5 pieds d'élanement, un pied 6 pouces de quète ; ainsi leur longueur totale est de 64 pieds. Le maître-bau a près de 18 pieds de longueur ; la maîtresse varangue a 9 pieds de plat & 8 pouces d'acculement ; la bordée au milieu est de 12 pieds 6 pouces ; la longueur de l'étrave est de 15 pieds, celle de l'étambot 17, ce qui fait une tonture de 3 pieds 6 pouces : ils sont à cul-rond & leurs capacités sont renflées tant à l'avant qu'à l'arrière : ils ont un pont qui s'étend depuis l'étrave jusqu'à 9 pieds de l'étambot où est la chambre du capitaine & du second ; les emménagements varient suivant la destination de ces bâtimens. Il y a à la plupart quatre cabanes & la cuisine. Ils ont tous trois précintes, les dalots sont entre les deux plus basses ; ils ont un grand mât avec le mât de hune,

qui est quelquefois d'une seule piece : il y a à l'arriere un petit artimon, & à l'avant un beaupré horizontal : on y ajoute quelquefois un boute-hors pour amarrer un étai qui porte un petit foque. Au reste les grands & les petits sont tous de même construction, & different peu dans leur grément.

A R T I C L E III.

Discussion sur le poisson qu'on nomme merlan dans la Méditerranée.

253. J'AI donné dans la premiere section de la seconde partie, une description détaillée du lieu. Comme il ressemble à beaucoup d'égards à notre merlan, il paraissait vraisemblable que c'était ce poisson qu'on nomme *merlan* dans la Méditerranée; mais par les informations que j'ai faites, j'ai reconnu qu'en Provence on nomme *merlan* le merlus dont j'ai parlé section premiere de la seconde partie, quoiqu'il differe beaucoup du vrai merlan, n'ayant que deux ailerons sur le dos, au lieu que le vrai merlan, qui est un *gadus*, en a trois : au reste, cette question n'est pas fort intéressante, puisqu'il ne s'agit que d'une substitution de nom : néanmoins j'aurai occasion d'en parler dans la suite.

A R T I C L E IV.

Sur la pêche des petits colins en Norwege, près de Valdrehoue entre Berghen & Drontheim, par M. Frammery, correspondant de l'académie des sciences de Paris, & consul de France en Norwege.

254. J'AI parlé assez amplement du colin, de sa pêche & de sa qualité, dans la premiere section de cette seconde partie; mais je viens de recevoir un mémoire très-intéressant sur la pêche de ce poisson, que les Norwégiens nomment *jeunes seyes*. Je me fais un vrai plaisir de le publier; c'est une reconnaissance qui est bien due à son auteur.

255. CETTE pêche se fait à 4, 5 ou 6 lieues des côtes, sur des bancs qui sont en très-petit nombre, & qui n'ont pas plus de 50, 60 ou 70 brasses de longueur, sur 30 ou 40 de largeur; ils ne sont recouverts que de 5, 7, 9 brasses d'eau, quoique la mer qui les environne en ait plus de 40 ou 50 de profondeur; en sorte que ces bancs sont dans la mer comme des dunes ou des montagnes isolées.

256. LA Providence semble les avoir placés dans ces endroits pour servir de retraite à une innombrable quantité de petits seyes ou jeunes colins, qui garnissent ces dunes depuis le pied jusqu'au sommet, & qui trop jeunes ap-

paremment, pour se risquer dans les abymes profonds de la mer, y trouvent un abri contre la voracité de plusieurs especes de poissons, dont ces mers sont remplies, & vraisemblablement la nourriture qui leur convient.

257. CES seyes ont rarement plus d'un pied & demi ou deux pieds de long; ils séjournent sur ces bancs pendant toute l'année; & malgré la quantité immense qu'on en prend journellement, on ne s'apperçoit pas que leur nombre diminue. Tous sont vuides de laites & d'œufs; il est probable que quand ces poissons deviennent plus âgés, ils vont s'établir dans des endroits qui leur conviennent mieux, ou pour la nourriture, ou pour satisfaire à d'autres besoins, & qu'ils sont remplacés par d'autres jeunes poissons de la même espece.

258. C'EST depuis la Saint-Jean jusqu'à la Saint-Michel, qu'on en fait une pêche plus abondante; pendant toute cette saison, ils se nourrissent d'un très-petit hareng, qu'on nomme *bristling*, & d'une sorte d'insecte nommé *rouge-otte*, en danois *rend-otte*, qui se trouve en si grande quantité sur les bancs, que la mer en paraît rouge, & qu'en puisant avec la main on les prend par milliers; alors les seyes sont gras, charnus, ont de gros foies qui fournissent beaucoup d'huile, qu'on estime assez, ce qui rend cette pêche très-lucrative.

259. LES rouge-ottes sont de petits vers rouges presque imperceptibles, qui se trouvent pendant l'été dans toutes les baies de la côte de Norwege, particulièrement du Sundmeur; leur forme est comme un brin de foie fort rouge, qui a à peine 5 à 6 lignes de longueur. Les pêcheurs qui prennent les seyes, ont assuré M. Frammery que ces vers engraisaient les seyes; mais M. Strom dit, au rapport de M. Von-Alphens, savant Danois, que les seyes se nourrissent de frai de poisson qui est aussi rouge que les rouge-ottes, & qu'ils s'en engraisent; & il dit que les rouge-ottes, au lieu d'engraisser le poisson, altèrent sa qualité, puisque les harengs qui s'en sont nourris, tombent en pourriture, & ne peuvent être salés.

260. QUOI qu'il en soit, après la Saint-Michel, les brislings ou petits harengs disparaissent, ainsi que les rouge-ottes; la nourriture devenant plus rare, les seyes maigrissent, & vers Noël ils ne sont plus bons: ils n'ont presque plus de foie, & les pêcheurs n'en prennent que quand les mauvais tems les empêchent de faire la pêche du hareng, de la morue & du fletan qui se font alors. Le filet O, *pl. XVI, fig. 1*; dont on se sert pour cette pêche, a, tout monté, 16 brasses en quarré; les mailles ont un pouce & quelques lignes d'ouverture: il est fait avec du fil un peu plus gros que le fil à voile ordinaire.

261. CE filet est monté tout autour sur une corde de la grosseur du doigt, & de deux côtés seulement O, O: il est en outre bordé d'une autre corde plus grosse, qui dépasse les quatre coins du filet d'environ 3 brasses, ainsi qu'on le voit en A A A A. Lorsqu'on le monte, on serre les mailles sur la ralingue, pour que le filet fasse un fond au milieu d'environ une brasse & demie de pro-

fondeur. Ce filet, qu'on nomme en Norwege *nett* ou *nett*, n'est point garni de flottés, ni lesté; le poids du fil, qui est assez gros, & celui des cordes qui le bordent, suffisent pour le faire caler. Il faut pour faire la pêche quatre bateaux ou yolles, que les Norwégiens nomment *feurring*, & chacun doit être monté de trois hommes.

262. COMME les bancs sur lesquels on fait cette pêche ont peu d'étendue, & qu'ils sont éloignés de 5 à 6 lieues de la côte, les pêcheurs sont obligés d'avoir des marques à terre pour les reconnaître & y établir leur pêche. Lorsqu'ils sont rendus sur un banc, il faut s'y maintenir malgré les courans & les vents; pour cela ils mouillent au milieu de ces bancs une ancre, à l'orin de laquelle est une bouée B, qui leur sert de signal pour diriger leur pêche.

263. UNE fois arrivés avec leurs bateaux au lieu de leur pêche, chaque bateau prend une des cordes qui sont aux angles du filet qu'ils jettent à l'eau, puis chacun file la corde qu'ils ont dans leur bateau; s'ils sont sur un banc où il y ait 7 brasses d'eau, ils filent 20 brasses de cordage; s'il y a 9 brasses d'eau, ils en filent 30; c'est-à-dire, que la distance du bateau au filet doit être de 30 brasses. Lorsqu'ils ont mis à l'eau la quantité de brasses de corde qu'ils jugent convenable, ils se servent de leurs rames pour s'éloigner les uns des autres, afin de déployer le filet qu'ils placent à 20 brasses de la bouée, si le courant est faible, & à 30 ou 40 brasses s'il est rapide.

264. QUAND cette disposition est faite, les deux bateaux C, C, le plus éloignés de la bouée rament mollement, & seulement ce qu'il faut pour se rendre lentement près de la bouée: les deux bateaux D, D, essaient, en rament, d'entretenir le filet développé & à la profondeur qu'il doit avoir dans l'eau, réglant leur marche sur celle des bateaux C, C. Lorsqu'ils sont parvenus en cet ordre auprès de la bouée, un homme de chaque bateau quitte son aviron, fait la corde qui répond à un des angles du filet, & hale dessus; mais pour que le bateau ne s'approche pas trop promptement, les deux autres hommes qui sont dans chaque bateau rament convenablement pour amener le filet à la surface de l'eau, & s'approcher peu à peu du filet.

265. LORSQUE chacun qui hale sur les cordes les a amenées à leur bord, ils saisissent le filet par les côtés E, E, qui sont garnis de la double corde, de sorte qu'il y a deux bateaux à chacun de ces côtés E, E; alors une partie des pêcheurs halent leur filet dans leurs bateaux, tandis que leurs camarades prennent le poisson qui est dans ce sac du filet avec des manets, qu'ils ont embarqués à cet effet. Pendant cette opération, les bateaux dérivent, & s'éloignent des bancs quelquefois d'une demi-lieu; d'autres pêcheurs profitent de ce tems pour prendre le même poste & y faire pareillement la pêche du seye.

266. IL faut observer, lorsqu'on s'éloigne de la bouée pour laisser le poste libre à d'autres pêcheurs, de ramer toujours contre le courant; s'il vient du

nord, c'est au nord qu'il faut se porter, & pareillement se porter au sud si le courant en vient, afin que quand on veut jeter de nouveau le filet, on puisse se rendre aisément près de la bouée, se laissant entraîner lentement par le courant. Il est bon aussi d'être prévenu que cette pêche est toujours plus abondante le soir, après le soleil couché, que pendant le jour, & que le poisson se disperse de côté & d'autre lorsqu'il y a peu de courant; au lieu qu'il se rassemble en grand nombre sur les bancs, lorsque le courant est rapide; de sorte que dans cette circonstance on a quelquefois pris plus de 4000 sèves d'un seul coup de filet.

267. IL y a souvent dans la bonne saison 2 & 300 bateaux qui pêchent journellement sur ces bancs, & sur un banc il ne peut s'établir tout au plus que deux à trois filets ensemble: ceux-là sont suivis par d'autres, qui le sont à leur tour par ceux qui reviennent pour recommencer leurs pêches: ils s'empressent à force de rames, de s'emparer du poste; l'activité & l'émulation qui regnent entre ces pêcheurs, forment un spectacle amusant dont M. Frammery a été témoin; & ce qui pourra servir à faire connaître le caractère paisible des pêcheurs Norwégiens, c'est qu'étant impossible que tant de bateaux qui s'empressent de pêcher sur un même terrain, & de si peu d'étendue, ne se causent mutuellement quelques dommages, sur-tout dans leurs filets, cependant il est à naître, dit M. Frammery, que ces inconvéniens, qui arrivent fréquemment, aient occasionné du trouble; même dans les circonstances fâcheuses, ils s'empressent de se prêter mutuellement secours pour se tirer d'embarras.

268. EN été, où il n'y a point de nuits dans le pays, cette pêche se fait continuellement; en automne, qu'il commence à y avoir de la nuit, les pêcheurs restent tranquillement mouillés auprès de leur bouée pendant deux ou trois heures, en attendant le commencement du jour; mais en hiver, ils se rendent à terre tous les soirs, & partent le lendemain trois heures avant le jour, pour y être rendus lorsqu'il commence à paraître.

269. Tous ces colins se sechent au vent, & leur préparation ne diffère en rien de celle du stockfish de la qualité du rondfish, dont nous avons parlé à la première section.

270. ON donne à ce poisson, en Norwege, divers noms, suivant la grandeur où il est parvenu; depuis 3 pouces jusqu'à 6, ils le nomment *morte*; depuis 6 pouces jusqu'à 13 & 14, ils l'appellent *påle*. Passé cette grandeur, ce sont de *petites sèves*, jusqu'à ce qu'il soit laité & œuvé; alors on le regarde comme des *sèves parfaites*. Quand ils ont acquis toute leur grandeur, ce sont de *grandes sèves*. Ce poisson se trouve en abondance sur toute la côte de Norwege; ces mers en fourmillent; les eaux étant extrêmement claires, on en aperçoit un nombre prodigieux. Les petits, qu'on appelle *morte*, se

tiennent ordinairement près du rivage ; & dans les mois de juillet & d'août, on les prend avec des manets, dans lesquels on les attire en nombre avec des appâts, qui sont ordinairement des moules ou des crustacés.

271. ON en consume de frais qui sont un bon manger ; on en sale aussi comme le hareng ; mais ils sont peu estimés, & on les donne à vil prix : on préfère ceux qui sont séchés en *rondfish*. M. Frammery dit que la description que j'ai donnée du colin à la seconde partie, section première, chapitre II, est des plus exactes, & tous les pêcheurs en voyant la figure que nous en avons donnée s'écriaient : *voilà notre seye !* Les mêmes pêcheurs ont reconnu au dessin du merlu barbu, le poisson qu'ils nomment *brome*, & au dessin de la langue qui est sur la même planche, le poisson qui est nommé *lange*, qui en français veut dire *langue*. La pêche que M. Frammery vient de décrire, a quelques rapports à celle que nous avons représentée à la troisième section de la seconde partie, pour la pêche des anchois à la rissole.

ARTICLE V.

Sur la pêche des morues, flétans, & autres poissons en Norwege, dans la province de Finmarck.

272. A la première section de la seconde partie, j'ai parlé de la pêche de la morue au nord, & particulièrement à Helygeland, à Itland, Hetland ou Schetland, aux Orcades & en Islande, en Norwege, & par addition sur le mémoire que j'ai reçu de M. Frammery, j'ai détaillé une pêche de la morue, qui se fait en Norwege dans la contrée de Sundmeur, avec des filets ; enfin j'ai cité quelque chose de la pêche de la morue par les Russes à l'arrière du cap Candenos, par ceux qui sont établis sur les côtes de la mer Blanche ; mais la plus grande pêche se fait à Kola, près de la mer de la Laponie Mofcovite. Lorsqu'ils s'établissent dans la baie de Kola, qui est très-poissonneuse, ils pêchent le long des côtes avec de petites saines, & avec des haims quand ils s'éloignent de deux ou trois lieues de la côte. Enfin j'ai expliqué la préparation des morues par les naturels du pays ; comment ils font les différens apprêts de *stockfish*, du *rondfish*, de *klippfish*, de *flackfish*, de *rothschait*, du *hengfish* ou *shellfish*, & de l'*abberdahn*, & tous ces détails se trouvent dans la première section que nous venons de citer. Mais depuis l'impression de cette section, j'ai reçu de M. Frammery des détails intéressans sur une pêche assez considérable que les négocians d'Archangel & de Kola entreprennent, auxquels il se joint des paysans Russes qui la font pour leur compte : ceux-ci s'associent ordinairement trois ou quatre bateaux qui se prêtent mutuellement tous les secours dont ils peuvent avoir besoin ; ils font l'armement à frais communs

muns, & ils partagent le profit entr'eux. Cette pêche occupe actuellement 6 à 800 bateaux du port de 5 à 6 tonneaux, qui sont montés chacun par quatre ou six hommes. Quand on en prend à loyer, on leur donne, y compris les avances, depuis 18 jusqu'à 35 roubles, c'est-à-dire, depuis 80 jusqu'à 135 livres des notre monnoie, pour tout le tems de la pêche. Il y en a qui amènent avec eux leurs femmes, qui, en ce cas, vont à la pêche & font le service d'un matelot.

Description sommaire des bateaux pêcheurs Norvégiens, & de leurs ustensiles de pêche.

273. CES bateaux, *pl. XVI, fig. 2*, ont 27, 30 & jusqu'à 34 pieds de longueur, & 7 à 8 pieds de largeur; ils portent 4 ou 6 avirons; les bordages sont de sapin, épais au moins de 2 pouces; ils ont 7 à 8-pouces de largeur; le fond en est tout plat, & souvent on les appelle *prames*; au lieu de genoux, ce sont des bordages qui s'inclinant en-dehors, augmentent la largeur des bateaux; & sur les bordages inclinés on forme les côtés des bateaux avec des bordages qui s'élevent perpendiculairement: ces bordages, non plus que les membres, ne sont assemblés ni par des clous ni même par des chevilles de bois, mais ils sont, pour ainsi dire, cousus avec des harts de chêne, qui sont tordues sur elles-mêmes, pour les rendre ployantes. On fait donc aux bords des bordages des trous pour recevoir ces harts, dont l'épaisseur est reçue dans des entailles, de sorte qu'elles sont arrasées de toute leur épaisseur, ce qui les tient à couvert des frottemens qui pourraient les endommager. Ces coutures, ainsi que les bordages, sont couverts de goudron. Ces bateaux, qu'on nomme à Finmarck & en Russie, *schuts*, ou *schute*, ont les façons de l'arrière pareilles à celles de l'avant; & quoiqu'il n'entre dans leur construction ni clous ni chevilles, ils sont très-solides & naviguent bien, sur-tout à l'aviron, dont les pêcheurs Russes font grand usage; car ils entreprennent quelquefois des routes de 150 lieues, pendant lesquelles ils se servent presque toujours de leurs avirons. M. Frammery ajoute qu'ils résistent très-bien à la grosse mer, ce qui paraît surprenant, vu la forme de leur carene; leur gréement consiste en un seul mât A B, qu'on abat lorsqu'on est en pêche; ils portent une seule voile quarrée, qui est encapelée en-haut sur la vergue CD, & en-bas sur une fausse vergue EF, sur laquelle ils prennent des ris: au lieu de balancine, ils ont une espece d'espar qui répond d'un bout à un collier de corde G, qui embrasse le mât, & de l'autre à l'extrémité D, d'un des bras de la vergue.

274. LES avirons, *fig. 3*, sont de sapin, qu'on choisit sans noeuds, de la meilleure qualité; ils ont vingt-quatre à vingt-six pieds de longueur: en

A, est une manivelle ou poignée, par laquelle les pêcheurs la saisissent; on fait ensuite un renflement B, plus ou moins gros, pour que la partie A E de l'aviron soit en équilibre avec la partie ED.

275. LES bateaux partent pour se rendre au lieu de leur pêche, les uns plus tôt, les autres plus tard, suivant qu'ils en sont plus ou moins éloignés; mais communément c'est par flottilles de cinquante bateaux. Ceux de Kola partent dans le courant de février; ils courent peu de risques dans ces voyages, parce que la mer ne gele point dans ces parages, & le tems est infiniment moins rude qu'on ne le croirait dans cette saison & à cette latitude. Communément ceux d'Archangel partent vers la fin de mars, & quelquefois plus tard, suivant le tems où la mer Blanche est libre de glaces. Si les uns ou les autres sont pris de mauvais tems, ils se retirent dans des anes qui se rencontrent fréquemment à ces côtes. Indépendamment des bateaux de pêche dont nous venons de parler, les intéressés à la pêche fretent plusieurs vaisseaux depuis trente jusqu'à soixante tonneaux.

276. CES bâtimens, qu'on nomme *prames*, sont à fond plat; ils ont trois mâts, trois voiles carrées, point de hunier ni de foque; ils se chargent des provisions de bouche, pour les hommes de l'équipage, pendant six à sept mois; en outre ils prennent du sel, des barriques, de la terre glaise pour faire des fours, du bois pour faire les cabanes & les magasins, ainsi que les hialder ou gialder, pareils à celui qui est décrit dans la première section. Le départ de ces vaisseaux sur lesquels sont montés les intéressés, & les ouvriers qui portent les matériaux, précède toujours un peu celui des barques, afin d'avoir le tems de commencer les établissemens nécessaires, tant pour la pêche que pour la préparation du poisson; & les pêcheurs qui arrivent les premiers, aident à les construire.

277. ON place les magasins au bord de la mer, dans des anes de facile accès, où l'on puisse tirer à terre les bateaux lorsqu'on ne pêche pas; & on a aussi grande attention à ne pas incommoder les gens du pays. Les économes qui veillent à ces pêches, y ont leur logement: on y renferme les vivres, & on y prépare le poisson. A l'égard des équipages, chacun construit sa cabane suivant son goût & ses facultés; les paysans Russes qui pêchent pour leur compte, les font avec la pierre & la terre qu'ils trouvent sur le lieu.

278. LA plupart des Russes qui sont en compagnie, font les magasins avec des planches; ceux qui sont les plus riches, & ce n'est pas le plus grand nombre, les construisent comme on le voit *fig. 4*, pour cela ils se servent de pièces de bois carrées de quatre pouces d'épaisseur, sur six de longueur; celles C, C, qui forment le bas du bâtiment, sont plus fortes que les autres, & on les pose ou sur le rocher ou sur une assise de pierre 6, 6; les autres sont tout simplement posées les unes sur les autres, & aux angles elles sont assem-

blées

blées à mi-bois, ou en quelque façon à queue d'aronde, comme on le voit *fig. 5* : les pans D, *fig. 6*, ont environ sept pieds de hauteur ; les pignons E sont construits de même, & à la pointe G on pose une forte pièce de bois H qui est toute d'une pièce ; elle forme le faite, ainsi que les filières F, qu'on assemble avec les pièces E, qui forment les pignons ; on pose sur le faite H, & les filières F, des chevrons K, & l'entre-deux est rempli par des planches I, chevillées sur les filières F.

279. LES Russes construisent ces bâtimens chez eux, & ils les démolissent, pour les embarquer, ce qui n'est pas difficile, puisqu'ils sont faits de pièces de bois quarrées, posées les unes sur les autres, & simplement assemblées par les bouts, comme nous l'avons dit ; mais avant de les démolir, ils tracent aux endroits M & L, les ouvertures que doivent avoir la porte & les fenêtres ; & à mesure qu'ils démolissent, ils coupent à la scie les pièces de bois K, qui se rencontrent vis-à-vis le tracé, ce qui forme les baies : la porte R est faite avec des planches & un chardonnet T, au bout duquel sont des tourillons S, qui entrent dans des bourdonnières : ces portes sont tenues fermées par un loqueton de bois X, qui tombe dans un piton O. Ces bâtimens très-simples qui ont été construits à Kola, sont mis en place en deux jours au plus, & ils donnent une idée de la bâtisse en usage dans le nord. De plus, les pêcheurs commencent par construire des fours pour cuire leur pain ; ils entendent fort bien cette construction. Au reste quand la pêche est finie, on démolit tous ces établissemens, & on embarque les matériaux pour les emporter.

280. LES Russes, pendant tout le tems de la pêche, sont contenus par une police exacte & sévère. A la mer, les équipages obéissent aux maîtres de leurs bateaux : à terre, il y a dans les principaux magasins un économiste qui commande un nombre plus ou moins grand de bateaux, qui lui livrent leur pêche, & il porte la plus grande attention à la préparation du poisson ; il veille à l'entretien des ustensiles, & charge chacun des fonctions auxquelles il le juge propre.

281. CES économistes sont subordonnés à trois directeurs, qui exercent une police générale avec équité & sévérité, de sorte qu'aucun habitant du pays n'ait lieu de se plaindre : de plus, il y a des soldats Russes distribués en plusieurs endroits, principalement auprès des lieux où l'on fait la pêche, & ces troupes, qui sont sous la conduite d'un officier, contribuent à maintenir le bon ordre.

282. CHAQUE semaine les vivres sont distribués par un économiste à chaque maître de bateau ; ils consistent en farine d'avoine & de seigle, avec du gruau d'orge, ce qui fait la base de leur nourriture : ils n'ont de viande que celle qu'ils apportent, & c'est en petite quantité ; mais ils usent de poisson.

fur-tout de celui dont ils ne font point de salaisons. La provision pour chaque homme, & pour tout le tems de la pêche, est réglée à 320 livres, poids de marc, de farine de seigle pour faire du pain, vingt-cinq livres de gruau & 160 livres de farine d'avoine. Ceux qui pêchent pour leur compte, sont sujets à la police comme les autres; mais du reste ils se logent & se nourrissent comme il leur plaît; les uns vendent leur poisson aux économes, d'autres le préparent eux-mêmes.

283. IL y en a qui pêchent avec une ligne simple, au bout de laquelle est un haim proportionné à la grosseur du poisson qu'on prend dans chaque saison & en chaque parage. Nous avons parlé de cette pêche, seconde partie, première section. D'autres pêchent avec des cordes de fond, les unes plus grosses que les autres, qui portent des lignes latérales à sept ou huit pieds de distance les unes des autres, à peu près comme nous l'avons représenté première partie, première section, ou seconde partie, seconde section, excepté 1°. que pour le saumon, à l'endroit cité, on soutient la corde entre deux eaux, au lieu que les Russes la tendent souvent par fond; 2°. que la cabrière, ainsi que la boutée ou signal, sont différens de ce qui est représenté, *fig. 7 & 8*. Mais la disposition des lignes sur la corde est semblable. Les cabrières, *fig. 7*, servent pareillement à assujettir la tiffure en un lieu, & les bouées ou les signaux, *fig. 8*, à la retrouver & à faire appercevoir sa position à la mer; malgré cela les pêcheurs Russes, pour la trouver plus aisément, prennent des signaux à terre. Toutes les cordes sont passées, comme les nôtres, au tan. Chacun se pourvoit de deux cordes, pour en mouiller une quand ils levent l'autre.

284. LES Russes ont coutume d'amorcer leurs haims avec de gros vers, que les mouffes leur fournissent; & à leur défaut, ils emploient les entrailles des poissons dont ils ne font point de salaisons. Comme les pêcheurs s'établissent quelquefois à cinq ou six lieues de la côte, ils pourraient être surpris de mauvais tems qui les empêcheraient de regagner la terre, ce qui les engage à embarquer un compas & quelques vivres; assez souvent ils mettent leurs cordes à l'eau le matin, & ils viennent les relever 24 heures après; & aussi-tôt ils en mouillent une autre; ainsi il y a toujours une ligne à la mer; mais si-tôt qu'ils ont relevé leur corde, ils essaient, à force de rames & de voiles, de regagner la terre pour livrer leur poisson à leur économe. Comme ils mettent leurs cordes à l'eau, & qu'ils la relevent ainsi que le font nos pêcheurs, je n'ai rien à ajouter à ce que j'en ai dit à la première section de la première partie; & l'on voit, seconde section de la seconde partie, comment ils s'aident d'un croc pour amener à bord les très-gros poissons; & si-tôt qu'ils sont dans le bateau, on leur coupe la gorge

pour leur faire rendre leur sang, & empêcher qu'ils n'incommodent les pêcheurs par les grands mouvemens qu'ils se donnent.

285. LES pêcheurs étant rendus à terre, après avoir livré leur poisson, étendent leurs cordes sur des rochers pour les faire sécher; les uns amorcent les haims avant de s'embarquer; d'autres croient qu'il est mieux de ne les amorcer qu'au moment qu'on les met à l'eau, & on ne peut s'empêcher d'être surpris du peu de tems qu'ils mettent à amorcer 1500 ou 2000 haims.

286. QUAND le poisson est livré au magasin, l'économe qui y préside, donne toute son attention à ce qu'il soit bien préparé. Ils font en vert une grande partie de leur morue; ils la tranchent à plat comme les Flamands & les Hollandais, emportant la plus grande partie de la grosse arête; le trancheur en retire les intestins, & il conserve la vessie pneumatique & le foie. La morue étant tranchée, il la pose sur la table, la chair en en-haut, qu'un matelot ratisse pour enlever le péritoine qui couvre toute la capacité de l'abdomen, & le plus qu'il peut du sang qui reste attaché à la chair; ensuite il la lave à plusieurs reprises, pour qu'il n'y reste pas la moindre apparence de sang: on la sale à plat dans des caisses semblables à celle dont j'ai parlé, section première de la seconde partie. Quand elles ont pris sel, & rendu leurs eaux, on les met en tas dans les magasins avec un peu de sel, & quand les magasins se trouvent trop embarrassés, on en embarque dans les bâtimens qui ont apporté les ustensiles de pêche ou dans d'autres à peu près pareils, dont on paie le fret.

287. JE crois m'être assez étendu dans la première partie de la seconde section, sur la façon de dessécher les morues en les pendant à des perches, soit à l'air, soit dans les hialder, pour faire ce qu'on nomme *heng-fish*, ainsi que celui qu'on sèche sur des rochers qu'on nomme *klipp-fish*; *heng-fish* veut dire poisson suspendu, & *klipp-fish*, poisson de roche, parce qu'on les sèche sur les rochers; mais les Russes préparent la plus grande partie de leur poisson en vert: ils en séchent peu, parce qu'il leur faudrait trop de tems pour leur donner les préparations, & qu'ils veulent retourner chez eux; car il faut quelquefois plus de six semaines pour dessécher ces poissons dans les hialder.

288. Nous avons représenté dans une des planches de la première section de la seconde partie, un hialder, ainsi que les perches où l'on pend les poissons à l'air; nous ferons seulement remarquer que les Russes en suspendant les poissons, mettent les queues en en-bas, & le gros des chairs en en-haut, ce qui peut être avantageux pour le desséchement: on voit aussi sur cette planche comment on en étend sur des rochers ou sur des vigneaux. A mesure que les poissons ont pris un degré de sécheresse convenable, on

met en piles ou meules de 4 pieds de haut, où ils restent à l'air seulement couverts de quelques mauvaises planches qu'on charge de pierres. Les restes étant abandonnés aux équipages, ils apportent beaucoup de soin à les sécher sur les rochers, sans leur donner aucun sel. Les noues, qui tournent aussi au profit des équipages, sont nettoyées avec beaucoup de soin de leur membrane; ensuite ils les enfilent pour les pendre, les font sécher, & les emportent dans leur pays, pour en faire de la colle de poisson. (31)

289. JE crois néanmoins que c'est l'esturgeon qui fournit la plus grande quantité de colle, & la plus belle. Ils mettent à part, comme nous l'avons dit, tous les foies des poissons qu'ils prennent; ils les laissent fondre en huile dans des vases de bois, & ils mettent ce qui n'a pas fondu dans des chaudières de cuivre sur un feu modéré, remuant continuellement avec un bâton. On retire aussi une huile moins parfaite, qu'ils mettent néanmoins avec l'autre, & qu'ils entonnent dans des fûts de chêne: ils en remportent peu par comparaison à la quantité de poisson qu'ils prennent, non-seulement parce que dans la saison où ils pêchent, les foies ne sont pas gros, mais encore parce qu'ils en consomment beaucoup dans leurs aliments.

290. A la mi-septembre, la pêche cesse entièrement; on démonte alors les magasins, les cabanes, les hialder, les fours, on embarque tous les matériaux avec les lignes, & on met à la voile pour Kola ou Archangel; mais comme le débit du poisson se fait principalement à Archangel, ceux de Kola, après avoir déchargé leurs ustensiles de pêche & une partie de leur poisson, se rendent à Archangel pour faire la vente du reste. Les bateaux pêcheurs suivent ceux de transport, de sorte qu'à la fin de septembre il n'en reste plus à Finmarck. Tous les poissons qui arrivent à Archangel sont mis en magasin les uns sur les autres, sans y ajouter de sel; & ils y restent jusqu'en novembre & décembre, qu'on les charge sur des traîneaux recouverts d'une simple natte, pour les transporter à Pétersbourg, à Moscou & dans le reste de l'Empire.

291. LA cour protège beaucoup cette pêche, & pour cela, 1°. tant que les matelots y sont employés, ils sont dispensés de monter les vaisseaux de l'Empire; 2°. les bateaux pêcheurs sont exempts de tous droits d'entrées à Archangel & dans tout l'Empire, ainsi que les marchandises de retour; enfin les sels sont francs de tous droits. (32)

292. LES vivres qu'apportent les Russes, se réduisent à de la farine de seigle, avec laquelle ils font eux-mêmes de bon pain; de la farine d'avoine,

(31) Voyez ce que j'ai dit à ce sujet dans mes notes sur l'art de faire la colle, tome VIII, page 426.

(32) Ainsi donc, & chez les Russes mêmes, on a compris que pour faire fleu-

rir une pêche devenue l'objet d'un commerce lucratif, il était nécessaire d'exempter de tous droits, & les poissons qui en sont le fruit, & le sel à l'aide duquel on les conserve.

dont ils font une bouillie très-épaisse comme le far des Bretons : ils font au milieu un trou dans lequel ils versent de l'huile de poisson, & chaque homme en prenant une cuillerée de bouillie, la trempe dans cette huile avant de la porter à la bouche ; de tems en tems ils substituent à cette bouillie du gruau d'orge : pour l'appêter, ils le mettent dans une chaudiere avec médiocrement d'eau ; ils le tiennent pendant environ trois heures sur un feu modéré sans le remuer : quand l'eau est consommée, que le gruau est cuit, & qu'il est devenu fort épais, ils le mangent avec de l'huile comme la bouillie d'avoine ; ou bien ayant versé l'huile sur le gruau, on remue jusqu'à ce que l'huile soit bien mêlée avec le gruau. Ils mangent aussi des poissons qu'ils ne font point, des foies qu'ils font griller, & dont ils retirent l'huile pour assaisonner leurs mets, & même des œufs de poissons, qu'ils pilent & qu'ils étendent sur leur pain avec du sel, dont ils font un grand usage.

293. A l'égard de leur boisson, voici comme ils la préparent : ils ont une grande chaudiere de cuivre qu'ils remplissent d'eau, & sous laquelle ils entretiennent bon feu ; lorsque l'eau bout, on y jette peu à peu de la farine d'avoine qu'on a fait griller avant de la moure, & à mesure qu'on la jette, on remue l'eau avec un bâton, pour qu'elle se mêle bien avec l'eau : on met environ 15 à 18 livres de farine, sur 15 à 20 veltes d'eau ; on entretient le bouillon pendant 2 à 3 heures, remuant presque continuellement avec le bâton ; ensuite on couvre la chaudiere avec une couverture de laine ; à mesure que la liqueur se refroidit, le son, & ce qui ne s'est pas mêlé avec l'eau, se précipite au fond. Au bout d'un ou deux jours, on entonne la liqueur dans des futailles : elle jette une légère écume, & devient un peu aigre ; en cet état les Russes en font leur boisson.

294. L'HABILLEMENT des pêcheurs Russes consiste en un gilet de tricot qui croise sur le devant, une espee de froc de peau de mouton, qui descend jusqu'à mi-jambe, des culottes à grands canons qui descendent de même, des bottines de chien marin qui montent quelquefois au-dessus du genou, & des bonnets à la Hollandaise ; enfin des ceintures d'une forte d'étamine qui font plusieurs tours autour du corps.

295. ON voit que les Russes font un grand usage de l'huile de poisson ; il n'en est pas de même des Norwégiens : ils la conservent pour la vendre ; & quoique leurs pâturages ne soient pas excellens, ils ont suffisamment de laitage pour se passer d'huile. Les habitans de Finmarck étant, pour ainsi dire, esclaves d'une compagnie Danoise, à qui appartient la pêche, ne prennent aucune part à celle que font les Russes. Ces pauvres habitans sont retraits à la pêche du printems, qui consiste aux morues, aux seyes & aux lingues ; & ils font cette pêche, comme on l'a dit, avec leurs petites yolles.

Les Russes qui ont pour principal objet la pêche des flétans, dont nous parlerons ailleurs, ne viennent à ces côtes que l'été.

A R T I C L E V I.

Corrections & additions qui ont rapport à la seconde section de la seconde partie du traité général des pêches, dans laquelle il s'agit des faumons & des truites, &c.

Corrections.

296. A la page 422, j'ai dit que les petits faumons sont communs à Saint-Etienne en Forez, & qu'on en prend de gros à Saint-Chaumont. Un de mes correspondans m'a fait remarquer que cette phrase semblerait indiquer que la Loire passe dans ces deux villes; je ne l'ai jamais pensé, puisque dans les notices géographiques qui sont à la fin de cette section, il est dit que Saint-Chaumont est sur le confluent du Gier & du Janon. Et à l'article *Furand*, il est dit que cette riviere passe à Saint-Etienne: je n'ai donc point pensé que ces deux villes fussent sur la Loire. Mais de ce que j'ai mangé des faumons dans ces deux villes, j'ai cru pouvoir en inférer que si l'on n'en pêche point dans les deux petites rivieres que je viens de nommer, on les apporte de la Loire, qui est peu éloignée de ces deux villes. D'où j'ai pu conclure que les faumons remontent la Loire, jusqu'à l'embouchure du Gier dans cette riviere.

297. Il est certain que les avaloires de Vochel & de Saint - Rambert, qui sont au-dessus de Roanne, arrêtent beaucoup de faumons, ce qui fait qu'il en entre peu dans les petites rivieres qui sont au - dessus. J'avoue néanmoins que j'aurais dû m'expliquer plus clairement, & je suis obligé à celui qui me l'a fait appercevoir.

298. QUELQUES auteurs prétendent qu'il ne se trouve de faumons que dans l'Océan; cependant on en pêche dans la mer Caspienne, même dans le Volga & les rivieres qui y affluent; & on assure qu'on y en prend de rouges & de blanches, dont la chair a un goût plus délicat que ceux de l'Océan.

Omissions.

299. J'AVAIS bien entendu parler en Provence de l'*argentine* ou *peis-argent*; mais comme il y a bien des poissons qui ont leurs écailles argentées, je soupçonnais qu'on avait donné le nom d'*argentine* à plusieurs especes de poissons; effectivement le *trachurus*, que Bélon appelle *argentine*, est très-dif-

dérent du *sphyrana*, sorte de spret dont parle Rondelet, que quelques-uns appellent *argentine* ou *peis-argent*. Ces incertitudes m'empêchaient de parler de l'*argentine*; mais M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'a mis en état d'en dire quelque chose.

300. M. POUJET me marque donc qu'on prend en Languedoc un petit poisson que plusieurs auteurs nomment *argentine*, & le vulgaire *peis-argent*; ce poisson a environ six pouces de longueur: il est très-remarquable par sa blancheur & sa transparence: il a de chaque côté du corps une raie argentée très-brillante, qui s'étend depuis le derrière des ouies jusqu'à l'aileron de la queue, & les opercules des ouies paraissent être d'argent bruni. M. Poujet accorde à Rondelet, que le péritoine & les intestins sont noirs; mais il dit que la vessie pneumatique, qui est longue, a la couleur & l'éclat de l'argent: il doit être compris dans la famille des saumons & des truites; car il a, ainsi que ces poissons & l'éperlan, un petit appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue: ce faux aileron ne se voit pas sur la figure de Rondelet, & le dessinateur a marqué sur les opercules, comme trois barbillons de chaque côté; M. Poujet assure qu'il n'en a jamais apperçu: en le plaçant entre la lumière & l'œil, on voit que sa chair est très-transparente; je ne crois pas qu'il ait d'écaillés.

301. QUOIQUE la chair de ce poisson ne soit pas délicate, il se corrompt aisément, & il ne souffre pas le transport. M. Poujet a eu peine à s'en procurer d'assez bien conservés pour les décrire. La forme de la tête de l'*argentine*, est différente de celle de l'éperlan, & la qualité de la chair de ces deux poissons empêche qu'on ne les confonde: au reste ils se ressemblent par le nombre ainsi que par la position des ailerons & des nageoires.

Notes sur la pêche des saumons en Norwege, par M. Frammery, correspondant de l'académie des sciences, & consul de France en Norwege.

302. QUOIQUE je me fois fort étendu dans la seconde section de la seconde partie sur la pêche des saumons en différens endroits, & particulièrement au nord, je crois à propos de placer des notes sur la pêche de ce poisson en Norwege, qui m'ont été fournies par M. Frammery.

303. LA pêche du saumon commence à peu près dans toute l'étendue de la Norwege dans les premiers jours d'avril, & finit à la fin de juin, quinze jours plus tôt ou plus tard, suivant différentes circonstances. J'ai déjà dit à l'endroit de la seconde section où je parle de la pêche du saumon au nord, qu'il y a bien des façons de prendre ce poisson, qui, suivant la disposition des lieux, sont pratiquées en différens endroits; & ce que j'ai dit est bien confirmé par ce que me marque M. Frammery qui entre à ce sujet dans de grands détails.

304. IL insiste principalement sur une pêche qu'il a vu pratiquer dans la baie de *Gronwick-fiord*, près d'*Itroé* dans le gouvernement de *Christiansand*. Il faut être pourvu de nappes de filets simples, qui aient 30 à 40 brasses de longueur, sur quatre & même sept brasses de chute : ceci n'est donné que pour exemple ; car ces dimensions changent suivant les circonstances du lieu où l'on s'établit. Les mailles ont environ deux pouces & demi d'ouverture en quarré ; les pêcheurs aisés qui peuvent avoir des filets expressément destinés pour cette pêche, tiennent les mailles plus grandes.

305. LA tête du filet *pl. XVII, fig. 1*, est montée sur une corde formée de six fils, qui excède le filet du côté de A, de cinq à six brasses, & du côté de B, de 20 à 30 ; on garnit le haut du filet de morceaux de bois léger, comme du saule, pour tenir lieu des flottés de liege, qui est rare & cher en Norwege, quelquefois on met à la tête du filet deux cordes pareilles, entre lesquelles on attache les flottés de bois qui sont longues & beaucoup plus grandes que les nattes de liege. Nous en avons représenté, seconde partie, première section. Le pied du filet DE est bordé avec une corde de même grosseur.

306. IL faut encore avoir un filet triangulaire, *fig. 2*, qui ait à peu près 16 brasses de longueur de G en g ; sa largeur en GH est d'environ 60 mailles, & seulement trois mailles du côté de g. La baie de *Gronwick-fiord*, représentée *fig. 3*, a environ un mille de longueur, sur un demi-mille de largeur : elle est impraticable pour les vaisseaux, parce qu'elle est remplie de rochers, dont une partie sont toujours sous l'eau.

307. LE nom de *Gronwick-fiord*, signifie la baie de l'anse-verte, parce que du côté du sud, il y a des montagnes fort hautes, couvertes d'arbrisseaux & d'herbes, qui forment de bons pâturages ; au contraire du côté de l'isle *Dragoé*, on n'apperçoit que des roches pelées. On faisait autrefois dans cette baie des pêches abondantes de morues, de harengs & de maquereaux ; mais depuis plusieurs années ces poissons, sur-tout les harengs & les maquereaux, l'ont presque abandonnée.

308. LES pêcheurs qui se proposent d'établir la pêcherie dont il s'agit, ont soin d'examiner avec grande attention la route que tiennent les saumonis lorsqu'ils passent de la mer dans la baie ; ce qui les décide pour y établir leur pêcherie.

309. ON commence par mouiller les deux ancres A, B, *fig. 3*, d'environ 72 livres, auxquelles sont liés deux orins, gros comme les ralingues qui bordent la tête du filet ; à l'extrémité de ces orins, sont amarrés des petits barrils E, F, qui servent tout à la fois à soutenir le filet, & de bouée pour connaître la position des ancres A & B ; ensuite le pêcheur attache solidement au rocher C, la corde D, qui répond à un des bouts du haut du filet ; c'est la corde A de la *fig. 1*. Il mouille ensuite assez près du rocher une ancre e,

à laquelle est amarré un cordage qui répond au bas D, *fig. 1*, du premier bout du filet, & la longueur de ce cordage doit être la même que la profondeur de l'eau, qui est quelquefois de 10 à 12 brasses : elle sert à tenir le premier bout D du filet, contre la force des courans. Il se met ensuite dans sa chaloupe avec deux compagnons ; l'un rame, & l'autre aide le maître pêcheur à mettre le filet à l'eau depuis *g*, jusqu'à la bouée E, sur laquelle il l'amarré solidement. Le bateau change de direction, prenant celle E F, & les matelots mettent à l'eau la portion de filet E F ; puis étant arrivé à cette bouée F, il y amarré le haut de son filet ; puis il revient continuant de mettre son filet à l'eau jusqu'à l'endroit G, où se termine la longueur du filet : ainsi *g*, E, F, G, indiquent toute l'étendue du filet. Au haut de ce filet, au bout G, est amarrée une corde G H, qu'on attache à un piquet I, qui est à la côte, de sorte qu'elle assujettisse fermement la portion de filet F G qui est tendue, un bout étant retenu par l'ancre B, & l'autre par le piquet I. Ce filet forme, comme on le voit, un entonnoir au moyen des flottes, du lest & des amarres ; il se dispose verticalement dans l'eau, & forme une espece de gord ; mais pour prévenir que le poisson qui s'y est engagé ne s'échappe par-dessous, on ajuste à terre, & avant de mettre le filet à l'eau, au bas du filet, la piece de filet triangulaire G *g* H, *fig. 2*, qu'on attache solidement à la ralingue d'en-bas du filet, excepté à l'endroit G G, *fig. 2*, où est l'entrée de cette espece de gord, qu'on appelle *le piege*, qui a environ treize à quatorze brasses de pourtour.

310. TOUTE l'étendue de l'entrée du piege, indiquée par les lettres G, *g*, *fig. 3*, est garnie, de distance en distance, d'anneaux faits avec des cornes de jeunes bœufs, qu'on scie par tranches à la partie creuse, de sorte que chaque morceau qu'on scie forme un anneau, dans lequel on passe une corde de la grosseur du petit doigt, dont les deux bouts sont attachés au haut du filet G *g*. Au milieu de cette corde, qui passe dans les anneaux, & qui répond au milieu *f* de l'étendue *g f* G, qui est l'ouverture du piege, est attachée une autre corde R, qui s'étend jusqu'à l'endroit M de la montagne, où se tient le pêcheur, qui, en tirant la corde R, lorsqu'il a vu des poissons entrer dans le piege, en ferme l'entrée.

311. J'AI dit que le pied du filet était lesté de pierres, pour qu'il se plaçât verticalement, & qu'il ne fût pas dérangé par le courant ; mais de plus à l'entrée en *f*, il y a, à la tête du filet, une pierre, pour qu'elle se tienne bien ouverte lorsque le pêcheur lâche la corde R, qu'il tirait à lui tant qu'il jugeait à propos de laisser l'entrée du piege fermée. Tout étant disposé, ainsi que nous venons de l'expliquer, & comme on le voit représenté *fig. 3*, le pêcheur se tient sur la montagne à l'endroit marqué M, d'où il peut appercevoir les saumons qui entrent dans le piege : quand il s'y en est engagé,

il tire à lui la corde R, pour fermer l'ouverture du filet, & il l'attache à un pieu qui est auprès de lui. Etant ainsi assuré que le poisson ne peut s'échapper, il s'embarque dans son bateau N, & se rend au filet: il souleve, autant qu'il le peut, le filet triangulaire qui forme le fond du piège; il l'approche de la superficie de l'eau, & prend déjà quelques poissons: la plus grande partie se réfugie à la pointe du filet, où ils se rendent peu-à-peu: quand il s'y trouve de gros faumons, le travail est pénible; mais beaucoup se maillent, & alors il les prend avec facilité.

312. LORSQUE, par les tems nébuleux, le pêcheur ne peut pas, du poste M, appercevoir le poisson qui entre dans le piège, il se met dans sa chaloupe, où il a établi un échafaud sur lequel il monte; & s'étant approché de l'entrée du piège, il est plus à portée de voir le poisson qui y entre. Pour faire cette pêche avec succès, il faut un tems calme, que le ciel soit clair & la mer tranquille. Ils ne laissent pas de pêcher lorsque la mer n'est que peu agitée, en jetant, dans l'espace renfermé par le filet, du gravier fin, qu'ils ont auprès d'eux dans une boîte. Ils prétendent qu'ils apaisent pour quelques momens l'agitation de l'eau. Le tems le plus défavorable est lorsqu'il pleut, & que le ciel est couvert; alors ne pouvant appercevoir la route que tiennent les poissons, ils sont forcés de discontinuer leur pêche: il fuit de là qu'on ne peut la faire la nuit, excepté dans le gouvernement de Drontheim, où il n'y a pas de nuit pendant une partie du mois de juin, & tout celui de juillet.

313. LES filets dont nous venons de parler, restent tendus depuis le lundi jusqu'au samedi, que les pêcheurs les relevent pour les faire sécher, les réparer, & ensuite les remettre en place. Il est évident qu'ils ne durent pas long-tems quand on n'en a pas de rechange.

314. NOUS avons dit, seconde section, page 453, qu'il y a des endroits en Norwege, tels que le gouvernement de Berghen, où l'on blanchit avec de la chaux les rochers qui forment le fond d'un golfe, pour attirer les faumons. On n'emploie pas ce moyen dans le gouvernement de Christianfand, parce qu'il se rend des rivieres dans les golfes, qui déterminent les faumons à refouler les courans, pour entrer dans ces rivieres, ce qui les engage à suivre une route réglée & toujours la même, sans qu'on soit obligé de blanchir les rochers pour les attirer.

315. DANS la riviere de Mandfal, on dispose le filet comme on le voit fig. 4; A est un bout du filet qui est amarré à la côte; C, l'autre bout qui est retenu par une ancre, & soutenu par un barril; B, est l'entrée du piège; D, est le pêcheur qui s'échafaude sur un pieu garni de chevilles, pour s'élever & mieux appercevoir la marche du poisson. Au reste, on voit que ce piège, fort simple, est construit comme celui de la baie de *Gronwick-fiord*.

316. AU bout de la riviere de Mandfal, il y a des ravines & des courans considérables, où les poissons qui ont échappé aux pieges que leur ont tendus les pêcheurs, se rassemblent : on va les y chercher ; mais comme il n'est pas possible de se servir de bateaux dans ces endroits, les pêcheurs se servent de radeaux, & ce n'est pas sans risque ; ce qui a fait que M. Frammery n'a pas pu voir comment se fait cette pêche. Mais il faut remarquer, à l'égard de toutes ces fortes de pêches, qu'il est très-important de placer les pêcheries dans des endroits où rien ne puisse faire de l'ombre ; car les saumons la craignent, & se détournent pour l'éviter. Elles ne sont point praticables quand l'eau n'est pas fort claire & transparente ; en ce cas, lorsque le fond le permet, ils pêchent avec des saines qui ont 50 à 60 brasses de longueur, & qui ont au milieu une manche d'une brasse & demie de profondeur ; la maille a un pouce trois quarts d'ouverture. On fait ces filets avec du fil une fois plus gros que celui qu'on emploie en France pour la pêche du hareng. Le pied est lesté avec des pierres, & la tête est garnie de flottes de bois de saule. Je n'insisterai pas davantage sur ces saines à manche, parce que j'en ai représenté dans beaucoup d'endroits de cet ouvrage.

317. QUAND les pêcheurs apperçoivent à l'agitation de l'eau, qu'il y a beaucoup de saumons, ils se mettent trois dans une yolle avec le filet, & un reste à terre, tenant une manœuvre qui répond à un des bouts de la saine. Des trois qui sont dans la yolle, un rame pour se porter au large, les deux autres mettent le filet à l'eau, & essaient de croiser la direction que suivent les saumons, comme nous l'avons représenté à l'occasion de l'alose. Quand ils en ont enveloppé le plus qu'il leur est possible, la yolle regagne le rivage & les pêcheurs ayant mis pied à terre, tous tirent le filet sur le rivage, où ils sont aidés par des femmes, qui, pour avoir une petite gratification, se portent volontiers à ce travail. On a l'attention en tirant le filet à terre, que la manche reste toujours au milieu, afin que presque tout le poisson y entre : ils prennent quelquefois d'un seul coup de filet 50, même 100 saumons ; mais souvent il se passe plusieurs jours sans qu'ils trouvent l'occasion de mettre leur filet à l'eau.

318. VOICI une autre façon de prendre les saumons, que M. Frammery n'a pas été à portée de voir, mais qu'il rapporte d'après les mémoires de feu M. Pontopidan, évêque de Berghen ; elle se pratique dans la baie de Dramen, avec un filet qui a 40 à 50 brasses de longueur. On choisit un endroit où le fond soit élevé, ou une espede de banc qui commence auprès du rivage & se termine en pointe, faisant ce que les Norwégiens appellent *ness*, qui veut dire une espede de nez où les saumons qui entrent dans la baie ont coutume de s'assembler ; on tend le filet sur des pieux qu'on plante dans le fond sur les bords du banc pour former une chassè ; lorsqu'on est parvenu à trouver quatre

brasses d'eau, on forme avec le même filet trois especes de bas parcs, le premier est le plus large, & le dernier le plus étroit.

319. LORSQUE le faumon entre dans la baie, il va chercher ce banc; comme il trouve le passage fermé, il fuit la direction de la chasse qui le conduit dans le premier parc, puis il passe dans le second, enfin dans le troisieme, qui est le plus étroit; & comme ils s'y sont rassemblés en nombre, ils agitent assez le filet pour faire sonner une clochette qui y répond; alors les pêcheurs avertis que le poisson s'y est rendu, ferment l'ouverture de ce parc, & vont avec leur yolle prendre le poisson qui y est renfermé.

320. CETTE pêche se nomme en danois *ringstik* ou *singstik*, qui signifie à peu près labyrinthe. M. Strom, qui a donné un ouvrage fort estimé sur la contrée du Sundmeur, rapporte une autre façon de prendre les faumons, qui differe peu de celles que nous avons décrites seconde partie, seconde section. On traverse la riviere par une digue ou chaussée qui est ouverte au milieu, où est le seul endroit par où le poisson peut passer; on met à cet endroit un filet à manche, à peu près semblable à ceux qu'on a vu ailleurs; ou plus communément une grande nasse, qui est faite d'une piece de bois pliée en demi-cercle, à la circonférence de laquelle on attache des verges ou lattes de bois de sapin, longues de 3 brasses, entre lesquelles l'eau passe, mais qui sont assez près pour retenir le poisson; ces perches se réunissent toutes par leur extrémité, de sorte qu'elles font ensemble une grande nasse qui a la forme d'un entonnoir; & qui, à cela près que le sloé ou la nasse de Norwege a une forme circulaire, ressemble beaucoup au panier à bonde, qui est quarré, & que nous avons décrit premiere partie, seconde section, on place le sloé à l'ouverture qui est au milieu de la digue ou chaussée. Lorsqu'il y est entré un faumon, un pêcheur, qui est à portée, le retire avec une gaffe ou croc de fer; mais on ne peut se servir de cette grande nasse ou sloé que quand la riviere a beaucoup de pente; quand elle en a peu, il faut employer une manche de filet.

321. EN quelques endroits de la Norwege, en Ruffie & en Sibérie, les pêcheurs les harponnent avec des fouannes à peu près pareilles à celle qu'on voit premiere partie, troisieme section. Un homme dans un bateau attire le poisson avec une lumiere qu'il a dans une lanterne; le fouanneur qui le suit dans un autre bateau, ne manque presque jamais de percer le poisson qu'il apperçoit. On peut prendre une idée de la façon de pêcher au feu & à la fouanne, premiere partie, troisieme section.

322. ENFIN dans les endroits où l'eau est trouble, & où l'on ne peut tendre les filets, les Norwégiens prennent encore des faumons avec des haims qu'ils amorcent avec des vers marins; mais on n'a recours à ce moyen que quand on ne peut pas faire mieux.

323. LES pêcheurs font ordinairement une convention avec les marchands

pour leur livrer, à un certain prix, tous les poissons frais qu'ils prennent, gros & petits, sans distinction. On n'en fait qu'une petite quantité qu'on envoie en France ou dans la Méditerranée; on fume la plus grande partie.

324. QUOIQUE j'aie parlé assez en détail de la façon de préparer le saumon fumé en Hollande, même à Berghen, comme je trouve quelque différence dans le mémoire de M. Frammery, je vais copier ici ce qu'il m'a écrit. Pour préparer le saumon fumé, on le met sur un établi, le dos tourné du côté de l'habilleur, & la tête à sa main droite; il a un couteau ordinairement pointu & très-tranchant, qu'il infinue derrière les ouies A, *pl. XVII, fig. 5*, il tranche le poisson tout du long du dos, en faisant glisser le couteau sur l'arête jusqu'à la queue; il renverse ensuite sur la table la moitié qui recouvrait l'arête, & elle tient à l'autre par les chairs, tant du ventre que de la partie qui est au-delà de l'anus: il vuide le poisson des intestins, ne réservant que la laite & les œufs; car le foie est petit & sec.

325. LORSQUE le poisson est ainsi coupé, l'habilleur infinue son couteau au même endroit qu'auparavant, sous la grosse arête, qu'il emporte en faisant glisser son couteau jusqu'à la queue qui reste attachée à l'arête, qu'on enlève avec la tête en coupant les chairs qui peuvent encore y tenir, ainsi que l'endroit de la gorge qui tient aux mâchoires de dessous, & le poisson est comme on le voit *fig. 6*. La tête, la laite & l'arête, qui ne laissent pas que d'être garnies de chair, se vendent quelques sols & se mangent frais. Après qu'on a vuidé le saumon & ôté l'arête, on frotte la chair avec le sang du saumon, principalement avec celui qui se trouve caillé auprès de l'estomac, & presque adhérent à l'arête: il se dissout sous la main, & donne à la chair une couleur rouge foncée.

326. LE poisson étant ainsi habillé, on le sale avec du sel d'Espagne concassé, puis on le met en pile, & par-dessus une planche qu'on charge avec des pierres, pour lui faire prendre le sel & rendre son eau pendant trois jours; on le traverse avec de petites lattes de bois mince C, C, *fig. 7*, comme on le voit *fig. 8 & 9*; on met à la partie charnue une petite anse d'osier B pour le pendre; ensuite on le pend dans un tuyau de cheminée pour le fumer; vingt-quatre heures suffisent pour cette opération. Le poisson ainsi préparé, se garde long-tems sans perdre de sa qualité: on en transporte beaucoup en Allemagne & dans tout le nord, où il est regardé comme un manger délicat; mais on en fait peu de cas en France. Étant ainsi préparé, il coûte 5 à 6 sols de France dans le pays, ce qui est assez cher. Il y a quelque différence dans la manière d'habiller le poisson suivant chaque gouvernement; mais comme elles sont peu importantes, & qu'elles n'influent point sur la qualité, M. Frammery n'a pas cru devoir entrer dans ces détails.

327. LES saumons au-dessous de 9 livres, s'appellent *laxterre*; on les sale en barril, & on les envoie en France ou dans la Méditerranée, où ils sont

d'un bon débit. Il se pêche en Norwege, année commune, cent quarante à cent soixante mille saumons. Ceux qui sont pris dans le mois d'avril jusqu'à la mi-juin, en-dehors des rochers, à l'embouchure des petites rivières, & dans les grandes qui n'ont pas un courant fort rapide, sont les plus estimés; ils sont gras, charnus, délicats & d'un goût excellent. Ceux de la rivière de Mandfâl, qui réunissent toutes ces qualités, sont très-estimés dans le nord & en Allemagne. Ceux, au contraire, qu'on a pris bien avant dans les petites rivières dont le courant est ordinairement rapide, ainsi que ceux qui descendent pour retourner à la mer, enfin ceux qu'on prend après le mois de juin, sont beaucoup inférieurs, apparemment qu'ils sont fatigués par la grande route qu'ils ont faite, ou par la maladie du frai; car ils sont maigres, leur chair est sèche, molle, fade & moins rouge; ce qui fait qu'on estime beaucoup plus les saumons qui ont été pêchés dans certaines rivières que dans d'autres.

A R T I C L E VII.

Additions relatives à la troisième section de la seconde partie du traité général des pêches.

Additions à ce qui regarde l'aloïse.

328. DEPUIS l'impression de cette troisième section, j'ai reçu des mémoires fort intéressans sur la pêche des aloïses, que je suis charmé de pouvoir faire paraître en même tems que ce que j'ai dit de ce poisson. Je savais bien qu'on en prenait à l'embouchure du Rhône; mais M. de la Tourrette me marque qu'il en remonte beaucoup jusqu'à Lyon, qu'il en passe même dans la Saône; mais que ces poissons ne sont pas aussi bons que ceux qu'on pêche dans la Loire & la Seine.

329. J'AI dit, qu'on prend des aloïses dans les lagunes qui se rencontrent aux côtes de la Méditerranée, & sur-tout dans la rivière d'Hérault, qui se décharge dans le port d'Agde, dans laquelle les aloïses remontent, principalement dans les mois d'avril & de mai. M. Poujet, lieutenant général de l'amirauté de Cette, qui a bien voulu engager M. Trédos, lieutenant général de l'amirauté à Agde, à se joindre à lui pour me fournir des mémoires instructifs sur les pêches qui se font dans leurs départemens; M. Poujet, dis-je, qui, depuis long-tems, est en correspondance avec moi, me marque que quand les aloïses entrent dans l'Hérault, elles sont grasses; mais qu'ensuite, quand elles ont jeté leurs œufs & leur lait, elles deviennent maigres, applaties; que leur chair est flasque & mollassé, de sorte qu'on les regarde comme un mauvais manger, & qu'on ne commence à voir du fretin d'aloïse que dans le mois d'août.

330. ON fait que la ville d'Agde eſt ſituée ſur la rivière d'Hérault, à une demi-lieue de la mer ; or dans la ſaiſon où les aloſes remontent cette rivière, les pêcheurs en prennent beaucoup à la ſainé, comme je l'ai détaillé au chapitre des aloſes, & en ce cas les pêcheurs s'arrangent entr'eux pour pêcher chacun à leur tour, comme cela ſe pratique dans la Loire. On peut auſſi conſulter ce que nous en avons dit ailleurs.

331. M. POUJET me marque qu'il y a des pêcheurs qui tendent, par le travers de la rivière, des traux qu'ils nomment *aloſat*, & que quand les aloſes effrayées par ces filets veulent deſcendre le courant, elles tombent dans des naſſes qu'on y a établies, & qui préſentent leur ouverture au fil de l'eau. M. Gautier, commiſſaire de la marine à Narbonne, qui a bien voulu ſe tranſporter à Agde pour me procurer les éclairciſſemens que je deſirais, me marque, ainſi que M. Poujet, que quand, malgré tous les pièges, quelques aloſes arrivent juſqu'à une chauſſée de moulin qui traverse la rivière au-deſſus de la ville, elles y trouvent un grand nombre de pêcheurs qui les prennent avec des éperviers, des filets à manche, ou qui les harponnent avec des fouannes ; car elles font des efforts pour franchir la chute d'eau qu'occuſionne cette digue. Comme j'ai ſouvent parlé de ces différentes façons de pêcher, je me contente de les indiquer.

332. LA pêche (32) la plus ſingulière de celles qui ſe pratiquent aux environs de la ville d'Agde, eſt, ſans contredit, celle qui ſe faiſoit dans la fameuſe écluſe ronde du canal de communication des deux mers ; elle eſt maintenant peu pratiquée, je crois que c'eſt parce qu'on s'eſt apperçu qu'elle interrompait la navigation : quoi qu'il en ſoit, elle mérite fort d'être décrite ; & pour le faire plus exactement, je vais commencer par en donner une idée générale, d'après les mémoires de M. Gautier ; enſuite j'entrerai dans les plus grands détails, en profitant de ceux qui m'ont été fournis par MM. Poujet & Trédos, qui ont bien voulu m'envoyer un plan de l'écluſe ronde.

333. IL faut ſe rappeler que la rivière d'Hérault qui baigne les murs d'Agde, eſt barrée à ſa partie ſupérieure à la ville par la chauſſée d'un moulin ; à 100 toiſes au-deſſus de cette chauſſée & ſur la rive droite, eſt une ſaignée qui forme un canal de 170 toiſes de longueur ; & à 100 toiſes au-deſſous de

(32) J'avais d'abord eu deſſein de ſupprimer la planche à laquelle cet article ſe rapporte, comme aſſez inutile dans un traité de ce genre ; mais ayant conſidéré qu'elle repréſente la partie la plus intéreſſante du canal du Languédoc, & l'heureuſe invention d'une écluſe ſans laquelle la jonction des deux mers n'aurait peut-être jamais

été exécutée, j'ai cru devoir conſerver cette gravure telle qu'on la trouve dans l'édition in-folio, & j'eſpere que les amateurs ne déſapprouveront pas que je me ſois ainſi un peu écarté de l'économie qui préſide conſtamment à cette partie de mon travail.

la chaussée du moulin, sur la même rivière, est une autre saignée qui forme un canal d'environ 300 toises de longueur; ces canaux aboutissent à ce qu'on appelle l'écluse ronde, A, pl. XIII, à trois endroits qui ont chacun des niveaux différens; savoir, celui du canal B, qu'on appelle *niveau supérieur* celui de la rivière D, pris au-dessus de la chaussée, qu'on nomme *niveau moyen*, & celui C, de la même rivière, pris au-dessous de cet endroit, qui est appelé le *niveau inférieur*. A chacun des endroits où se rendent ces canaux, sont trois portes d'écluses pour le passage des barques d'un de ces niveaux aux autres. Ces idées générales, déjà fort claires, le deviendront encore plus par les détails & le plan que m'ont envoyés MM. Poujet & Trédos.

334. Le fameux canal de communication des deux mers commence à Toulouse dans la Garonne, & se rend à la Méditerranée par le port de Cette qui a été construit pour en former l'embouchure; il passe devant la ville d'Agde & se jette dans l'Hérault, au-dessus de la chaussée du moulin dont on a déjà parlé. Une branche du canal forme la communication de cette rivière avec l'étang de Thau, qui communique avec la mer par le port de Cette; mais on a voulu que les bateaux venant de Toulouse puissent, en sortant du canal, descendre aussi l'Hérault jusqu'à son embouchure dans la mer. Ce projet était difficile à cause de la digue qui traverse la rivière, & qu'on ne voulait pas détruire. L'illustre Riquet, auteur du canal, homme de génie, est parvenu à surmonter ces obstacles.

335. ON était obligé de construire une écluse près d'Agde sur le canal, afin de remonter jusqu'au niveau de la partie supérieure de la rivière, qu'il fallait traverser pour arriver à Cette; le côté d'*amont* de cette écluse, devait être vers la rivière, & le côté d'*aval* vers la partie du canal qui vient à Toulouse. M. Riquet conçut le projet de faire sortir de cette écluse un troisième canal, qui communiquerait avec la rivière au-dessous de la digue; mais comme le niveau des eaux de ce canal était inférieur à celui des deux autres, il n'était pas facile de faire une écluse qui pût porter l'eau à trois niveaux différens: il y parvint cependant d'une façon aussi simple qu'ingénieuse; pour cela il fit construire un bassin rond A, auquel les trois canaux se rendaient, l'embouchure de celui B, qui va à la partie supérieure de la rivière, devant toujours être du côté d'*amont* par rapport aux deux autres, il fit placer une paire de portes busquées *s, s*, qui s'ouvrent extérieurement par rapport à l'écluse A. L'embouchure du canal C, qui communique à la partie inférieure de la rivière, étant toujours du côté d'*aval*, fut aussi garnie d'une paire de portes busquées *i, i*, qui s'ouvrent du côté intérieur de l'écluse, mais le canal D, qui vient de Toulouse, étant un niveau moyen qui se trouve par conséquent du côté d'*aval* par rapport au canal supérieur B, & du côté d'*amont* par rapport au canal inférieur C, M. Riquet fit placer à son embouchure

bouchure deux paires de portes *a, a, m, m*, busquées en sens contraire, comme on le voit sur le plan qui représente l'écluse ronde A, avec les trois canaux B, C, D, qui en sortent, & de plus une partie de la rivière, avec la chaussée qui la traverse.

336. QUOIQUE la navigation dans ces canaux, soit étrangère à la pêche, je vais en dire deux mots, pour qu'on prenne encore une idée plus exacte de l'écluse ronde, ce qui est nécessaire pour concevoir la manœuvre qu'on fait lorsqu'on veut y pêcher. Quand on veut passer un bateau du niveau supérieur B au niveau moyen D, on se sert des portes *a, a*; celles marquées *m, m*, demeurent ouvertes, & sont inutiles. On vuide le bassin comme on le fait pour les écluses ordinaires; on a seulement soin de tenir exactement fermées les portes *i, i*, du canal inférieur C, ainsi que leur empellement. La manœuvre est la même, quand on veut faire passer un bateau du niveau moyen D au supérieur B; mais lorsqu'on veut descendre du niveau moyen D, à l'inférieur C, ou monter de l'inférieur G au moyen D, on fait usage des portes *m, m*, & celles *a, a*, sont inutiles; on a soin de fermer exactement les portes *s, s*, du canal supérieur B; enfin lorsqu'un bateau doit passer du niveau supérieur B à l'inférieur C, ou de l'inférieur au supérieur, on ferme les portes *a, a*, tandis qu'on remplit le bassin A, afin que les eaux ne s'écoulent pas par le canal du niveau moyen, & l'on ferme celles *m, m*, lorsqu'on vuide le bassin, afin que les eaux du canal moyen n'y tombent pas. (*)

337. MAINTENANT qu'on a une idée assez exacte de l'écluse ronde & des canaux qui s'y rendent, il faut expliquer la manière d'y prendre les aloses; c'est sur quoi MM. Poujet & Gautier n'ont rien laissé à désirer. Le but qu'on se propose est de rassembler dans le bassin A, beaucoup d'aloses; or, après ce que nous avons dit plus haut, on fait que le printemps, les aloses cherchent à passer de l'eau salée dans l'eau douce, & que de plus elles se plaignent à refouler les courans; c'est en profitant de ces inclinations naturelles à ces poissons, qu'on est parvenu à les rassembler en grand nombre dans le bassin A de l'écluse ronde, & même dans des parties

(*) On assure que tandis que M. Riquet était occupé à chercher un moyen facile d'établir la double communication de son canal avec l'Hérault, la nuit, l'idée de l'écluse ronde se présenta à lui. Il se leva brusquement, & éveilla ses principaux ouvriers, en criant comme Archimède: *Je l'ai trouvé*, & leur traça dans l'instant le plan de cette écluse, tel qu'il a été exécuté. Ce trait, disent MM. les lieutenans des amirautes de Cette & d'Agde, peint l'homme de génie qui arrive

à son but comme par inspiration. Un homme ordinaire peut être conduit par une suite de combinaisons à une idée neuve & heureuse; mais elle ne le frappe pas, parce qu'il n'y est arrivé que par degrés; au lieu que l'homme de génie qui la conçoit subitement, arrive tout d'un coup du point d'où il est parti à celui auquel il tendait; ce qui a causé à M. Riquet l'espece d'émotion dont nous avons parlé.

de ce bassin, où on les prend plus aisément que s'ils étaient répandus dans toute son étendue.

338. LES eaux de la rivière qui se jettent immédiatement dans la mer, sont salées dans l'étendue de son lit, jusqu'au pied de la chaussée dont nous avons parlé, ainsi que dans toute l'étendue de la saignée qui est faite au-dessous de cette chaussée, & qui se rend à l'écluse ronde; au contraire, l'eau qui arrive à l'écluse par la saignée où l'eau est prise au-dessus de la chaussée, est douce.

339. QUAND au printemps, lors de la montée des aloses, on veut les déterminer à entrer dans l'écluse ronde, on ouvre une des portes *i, i*, qui communique au niveau inférieur, & l'on tient les portes *m, m*, ainsi que les portes *s, s*, fermées; l'eau du canal s'écoule, & il s'établit un courant dans le canal inférieur; c'est pour qu'il soit plus rapide à la décharge du bassin, qu'on n'ouvre qu'une des portes *i*: ce courant détermine déjà les aloses à passer dans le bassin, & les choses restent en cet état jusqu'à ce que l'eau du bassin soit au niveau de celle du canal qui communique avec la partie inférieure de la rivière; alors on leve les empellemens des portes *s, s*, qui soutiennent l'eau qu'on a pris au-dessus de la digue, & qui est douce: il se forme ainsi une cascade d'eau douce dans l'écluse, & un courant dans le canal inférieur. Les aloses portées par leur instinct à remonter les courans, & à chercher l'eau douce, montent dans le bassin de l'écluse, & s'amassent en quantité aux chûtes d'eau douce qui tombe des empellemens des portes *s, s*, & même de celles *m, m*, quand on en leve un peu les empellemens. Comme les aloses ne cherchent point à retourner en suivant le courant, & comme elles ne peuvent passer par les empellemens, il s'en amasse en une couple d'heures une grande quantité dans le bassin de l'écluse, & particulièrement auprès des portes *s, s* & *m, m*. Quand on voit le bassin suffisamment rempli d'aloses, & on les y apperçoit aisément, pareo qu'elles se tiennent à la surface dans l'eau douce qui surnage l'eau salée, alors on ferme les portes *i, i*, & on baisse les empellemens des portes *s, s*, & *m, m*, ne laissant qu'un petit courant d'eau, qui, néanmoins, est suffisant pour y attirer les aloses; & quatre hommes placés auprès de ces portes, aux endroits marqués *E*, sur le plan, les prennent avec de grands trubles qu'on nomme *salabres*.

340. ON peut consulter ce que j'ai dit des trubles, première partie, seconde section, & en particulier du salabre; première partie, troisième section. Les pêcheurs présentent l'ouverture du filet du côté que viennent les poissons; & comme ils en tiennent le manche, le poisson ne peut pas s'engager dans le filet sans faire un mouvement qui avertit le pêcheur, qu'il est entré du poisson dans son filet; alors il le relève promptement. Cette pêche réussit toujours mieux le soir que le matin, & principalement quand

le tems menace d'orage. On a quelquefois pris plus de trois cents aloses en cinq heures de tems ; mais cela est rare , & on est fatigué quand on en prend quarante.

Addition à l'arache dont j'ai parlé ci-devant.

341. J'AI dit à l'endroit cité, que M. Guignard m'avait envoyé de Marseille, sous le nom d'*arache* ou *alachie*, le poisson de ces parages qui ressemble le plus au hareng, avec un beau dessin, que j'ai fait graver. M. Poujet m'envoie le dessin d'un poisson qu'on nomme, en Languedoc, *arachie* ou *haraché* ; ce dessin ressemble entièrement à l'arache que j'ai reçue de Marseille, & il dit que sa longueur est de sept à huit pouces, qu'il ressemble beaucoup à l'aloise, qu'il a de même une scie sous le ventre, qu'il est moins allongé que le célerin de l'Océan. L'arachie n'est pas une jeune alose, puisqu'il me marque que ces petits poissons ont laite & œufs ; cependant M. Poujet dit qu'il ne diffère presque de l'aloise que par sa couleur. Ce poisson est très-blanc & fort argenté ; sa tête paraît être de l'argent bruni ; le dos d'un bleu brillant ; & , seulement auprès de la ligne latérale, d'un verd doré ; mais il ajoute que l'arachie a trois ou quatre marques noires sur les côtés, qui ne s'étendent pas au-delà de l'aïleron du dos. La feinte a de pareilles taches, & en plus grand nombre ; mais la vraie alose n'en a point, & je n'en ai point apperçu à l'arache que m'a envoyée M. Guignard ; mais il y en avait en beaucoup plus grand nombre à un petit poisson que m'a aussi envoyé M. Guignard, & qu'on lui avait apporté pour être l'*Pharengade* de Rondelet : voyez l'endroit où j'en ai parlé dans mon ouvrage. M. Poujet me marque qu'on prend les arachies dans les lagunes, mais en petite quantité, & que ce poisson ne peut être l'objet d'une pêche particulière.

Addition à ce que j'ai dit des sardines de Provence.

342. LES sardiniés sont assez abondantes en Languedoc : elles arrivent le printemps, & alors on les pêche avec le filet de dérive, qu'on nomme *sardiniau*. Vers la fin de l'été, on en prend dans les lagunes où elles se sont retirées, & celles-là sont plus grasses que celles qu'on a pêchées au printemps, & elles rendent plus d'huile à la presse. Depuis quelques années, les sardiniés sont devenues rares dans le golfe de Lyon ; on en attribue la raison à ce qu'une espèce de chien de mer que Rondelet nomme *renard*, & qui se nourrit de sardiniés, s'y est beaucoup multiplié.

343. J'AI fait remarquer en plus d'un endroit, tant en parlant de la morue que du hareng, que les poissons de passage sont sujets à abandonner une

côte pendant plusieurs années, & qu'ils y reviennent ensuite en abondance; c'est peut-être ce qui arrive à l'égard de la fardine dans le golfe de Lyon; mais l'observation que j'ai faite à ce sujet, se trouve justifiée par celle de M. de la Courtaudiere, qui dit qu'il y a long-tems qu'on n'avait vu sur la côte de Saint-Jean-de-Luz autant de fardines que lorsqu'il m'écrivait: pour faire voir qu'elles s'étaient également répandues sur la côte d'Espagne, il me marque les lieux où on en avait vu & pris, & aussi ceux où elles n'avaient pas paru; & d'après ce détail il paraît surprenant que dans la même direction, elles eussent préféré certains endroits à d'autres, où on n'en trouvait point, quoiqu'il s'y en pêche à droite & à gauche: il est difficile d'imaginer ce qui les détermine dans un pareil choix; ce qu'il y a de certain, c'est qu'elles paraissent marcher par troupes composées les unes de gros, les autres de petits poissons; mais tellement appareillées, que chaque troupe se trouve toujours composée de poissons de même grosseur.

344. J'AI dit, d'après M. de la Courtaudiere, qu'il se fait une énorme consommation de fardines au Ferrol, & qu'ils en mettent en saumure pour les conserver; mais il faut faire attention que ce que je dis ensuite sur une préparation des fardines, qu'ils font cuire après leur avoir passé dans le corps une petite brochette de bois, n'est pas pour les conserver long-tems, mais une façon de les apprêter qui paraît plus agréable aux Espagnols, que de les manger rôties sur les charbons.

Description d'un poisson qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz, & qu'on y nomme gasta.

345. M. de la Courtaudiere me met en état de donner ici la description d'un poisson qui a encore les caracteres qui conviennent à Parache, à la fardine, &c. Ce poisson a six pouces neuf lignes de longueur du bout du museau au bout de l'aileron de la queue; le corps est plat, & plus large que celui de la fardine; l'œil vif, mais un peu plus petit; ses écailles sont plus fines & plus petites; le dessus du corps est d'un brun tirant au verd; les lignes latérales des côtés étaient formées par de petits points qui paraissent noirs, à la distance de deux lignes l'un de l'autre, & qui se suivent en ligne directe jusqu'à la queue. La premiere de ces taches, qui est grosse comme un pois, commence près des ouïes, & est trois fois plus grande que les autres. Sa bouche, comme celle de la fardine, est garnie sur le devant de dents imperceptibles ou d'aspérités; le dessus de la tête est un peu aplati; les trois quarts de son corps, à le prendre par-dessous le ventre, sont d'un blanc argenté. Il a un petit aileron sur le dos comme celui de la fardine, exactement fait en équerre, de petites nageoires près des ouïes,

d'autres plus petites sous le ventre, & un aileron depuis l'anus jusqu'à la queue, à trois quarts de pouces près, tous exactement comme ceux de la sardine; l'aileron de la queue est coupé de même. La largeur de son corps près des ouies, est de dix-huit lignes: il n'est pas proportionné comme la sardine, qui est presque ronde; celui-ci est plus plat.

346. COMME la riviere de Saint-Jean-de-Luz ne fournit pas beaucoup de poisson, peu de gens se donnent à la pêche: tout se réduit à un bateau monté de huit hommes, qui font de divers métiers, & qui vont pêcher lorsqu'ils n'ont rien de mieux à faire, & que le tems est beau. Ces pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'ils prenaient fort peu de ce poisson; qu'ils en prennent en hiver & en été dans la riviere, & au rivage de la mer; qu'ils sont presque toujours, à quelque différence près, de la même grosseur. Ils rapportent qu'ils tiennent des matelots qui ont navigué en Amérique, & qui font quelquefois la pêche avec eux, qu'on y prend de ces mêmes poissons.

Description d'un autre poisson nommé boga, que l'on prend à Saint-Jean-de-Luz.

347. CE poisson a 9 pouces & demi du bout du museau au bout de l'aileron de la queue, qui est coupé comme celui de la sardine, & qui n'est guere plus long que celui d'une grosse sardine. Sa bouche est petite & garnie de petites dents. L'œil est vif & plus grand, ses écailles sont plus épaisses, le dessus du corps est brun; mais en le regardant par le profil on apperçoit des raies jaunes sur un fond verd clair. Quoiqu'il ait la tête un peu aplatie, elle ne l'est cependant pas autant que celle de la sardine. La couleur de dessous le ventre est d'un blanc sale: il a une petite nageoire derriere chaque ouie, deux sous le ventre; un aileron sur le dos garni de vingt-six rayons, qui commence à 2 pouces 10 lignes du museau, & est dans la direction de ceux de dessous le ventre; ils regnent jusqu'à la queue, à 14 lignes près; en outre il a un petit aileron sous le ventre qui prend de l'anus jusqu'à la queue, à 12 lignes près; le corps est plus gros que celui d'une grosse sardine, principalement du côté de la tête. Le dos jusqu'à la raie latérale est brun; le bout de l'aileron de la queue qui regarde le dessus du dos du poisson, est un peu plus long que celui qui regarde le dessous du ventre (*).

(*) Les pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'on trouve fréquemment dans la gueule de ces poissons un petit crustacé qui s'attache au gosier près de la bou-

che, dont nous donnerons la description, lorsque nous parlerons des insectes qui s'attachent aux poissons.

348. CE poisson commence à paraître vers le 25 juillet, & disparaît à la fin de septembre. Ils entrent en riviere au commencement du montant de la marée, & retournent à la mer à la pleine mer. C'est à l'entrée de la riviere qu'ils se tiennent, où ils ne viennent que lorsque la mer est belle : alors les pêcheurs en prennent jusqu'à deux quintaux d'un seul coup de faine : il est toujours à peu près de la même grosseur. Les pêcheurs ont observé qu'ils n'entrent point en riviere la nuit, qu'ils en prennent très-peu, & qu'ils sont beaucoup plus petits au rivage de la mer. Ils rapportent que ce poisson est tout de couleur d'or lorsqu'il sort de l'eau, & qu'il change de couleur en mourant. On n'en prend point du tout à l'hameçon; ils ne viennent point sur l'eau; & lorsque l'eau est claire, on les aperçoit au fond où ils se tiennent tous rassemblés. Les pêcheurs les vendent frais, & à bon marché : ils disent que ce poisson est gras, & se corrompt aisément, ce qui fait qu'ils se contentent d'un coup de faine, pour peu qu'il soit considérable; & souvent ont-ils de la peine à se défaire de ce que leur produit ce coup de filet, bien des personnes en étant dégoutées, à raison du ver qu'ils disent qu'il a dans sa bouche. Les pêcheurs disent qu'on prend beaucoup de ce poisson en Provence.

349. M. DE LA COURTAUDIERE me marque qu'il a mangé de ces deux poissons, savoir du gasta & du boga, tous deux frits à l'huile. Le premier avait la chair ferme & blanche, se séparait par écailles, & n'était pas mauvais; qu'il a mangé du second à deux différentes reprises, dans l'intervalle de cinq ou six jours. La première fois, sa chair était ferme, blanche, & se séparait par écailles, & il n'était pas mauvais; mais la seconde fois, sa chair n'était pas blanche, elle était molle, fade, & faisait un mauvais manger, quoique tous deux cependant sortissent de l'eau lorsqu'on les lui servit.

350. CES pêcheurs n'ont qu'une faine, dont ils se servent toujours; elle a trente brasses de longueur, sur quatre brasses de largeur au milieu, & aux deux bouts une brasse & demie de largeur. Ses mailles ont un pouce en quarré: il a en-haut des lieges à la distance de deux pieds environ, pour le faire flotter, & au-bas de petits plombs du poids d'une once & demie, à la distance de deux pieds & demi environ, pour faire caler le filet.

Addition à ce qui est dit de la melette.

351. COMME le dessin de la melette a été fait sur un poisson qui n'était pas nouvellement pêché, il n'est pas exempt de défaut: le dos du poisson ne creuse pas comme on le voit dans la figure, & la tête n'est pas tout à fait assez grosse. On ne prend point de ce poisson dans les rivieres; mais il paraît qu'il se plaît vers leur embouchure: car on en prend principalement

vers les bouches du Rhône ; c'est même presque le seul lieu où l'on en fasse des pêches particulières. J'ai dit qu'on prend les melettes confondues avec d'autres petits poissons, tels que les anchois, les sardines, les poutines ; j'avoue que je regardais les poutines comme un poisson différent de la sardine, non-seulement parce qu'il est plus petit, mais encore parce qu'on ne fait point de cas de la poutine ; elle est abandonnée au peuple. M. Barry me marque que ce sont de jeunes sardines : je ne me le ferais pas imaginé, parce que des sardines trop jeunes pour être salées en blanc & pressées, peuvent être salées en barril comme les anchois, & non pas vendues comme un mauvais poisson ; mais j'aquiesce volontiers au sentiment de M. Barry, qui, étant sur les lieux, doit être mieux informé que moi.

A R T I C L E V I I I.

De quelques poissons du genre des aloses, harengs ou sardines, qui se pêchent aux environs de la Guadeloupe, dessinés & décrits par M. Barbotteau, conseiller au conseil supérieur de cette colonie.

352. M. BARBOTTEAU, qui étend ses connaissances sur bien des genres de sciences, & qui se portant avec zèle à leur avancement, a adressé à l'Académie plusieurs mémoires que la compagnie a vus avec plaisir, a bien voulu aussi s'intéresser à la perfection de mon traité général des pêches ; & sachant que je m'occupais des poissons de la famille des aloses, des harengs, des sardines, &c. il m'a envoyé des dessins bien exécutés, & une histoire abrégée de trois poissons qui doivent être compris dans la troisième section de cette seconde partie de mon traité. Comme ces poissons sont de mer, ils auraient dû être placés au commencement de cette section ; mais ces mémoires m'étant parvenus trop tard ; je me trouve obligé de les publier comme addition.

Du petit caillen, sardina caribearum exilis.

353. LE caillen, *pl. XV, fig. 5*, est un petit poisson fort recherché & estimé dans les isles du Vent de l'Amérique : il ressemble en petit à la sardine de France ; sa chair blanche & délicate en rappelle un peu le goût, sur-tout quand on la saupoudre d'un peu de sel, ou qu'on l'imprègne de saumure. On mange ce poisson frit ou grillé ; cette dernière façon est préférable. On le sert pour lors tout habillé, afin qu'il conserve plus long-tems sa chaleur, & qu'un suc oléagineux, qu'il a de commun avec la sardine, ne se perde point. Adroitement & du bout des doigts, on le dépouille ; on suce le de-

dans de son enveloppe, qu'on dit être le meilleur, & on fonce le corps dans une eau de piment préparée avec de la saumure. Cette eau, qui passe pour un anti-scorbutique merveilleux, est si âcre, qu'elle excorie quelquefois les levres, la langue, le palais & le gosier.

354. LES cailleux, de même que les crabes, sont une vraie manne pour nos Negres, & les gens domiciliés dans nos bourgs. Quand les uns ou les autres en manquent, ils courent risque de mourir de faim. Aussi à chaque fois que les crabes sortent de leurs forts inaccessibles, pour remonter vers les habitations, ce qui arrive aux pluies qui succèdent aux grandes sécheresses; on voit de toutes parts les Negres accourir à leur recherche; & de même aussi-tôt qu'il paraît un lit de cailleux pourchassés par la carangue ou quelqu'autre poisson vorace, les Negres, par centaines, bordent le rivage, l'œil fixe, une jambe en arriere, & prêts à lancer leurs éperviers, qu'ils ont l'adresse de faire eux-mêmes ou avec du fil bien fort, qu'ils achètent, ou du coton qu'ils plantent & filent exprès. Les mailles en sont petites, quarrées & fort rapprochées; des balles de plomb regnent tout autour des bords de ces filets, qu'on jette étendus dans l'eau, & dont l'ouverture se ferme quand on le retire, le seul poids des balles suffisant pour cela: à chaque coup d'épervier, ils emportent des milliers de cailleux. Il ne faut rien moins qu'une pêche aussi abondante pour faire subsister plusieurs milliers d'hommes, qui périeraient peut-être faute de ce secours.

355. LES Negres pêcheurs gardent pour eux & pour leur famille, ce qu'il leur en faut; ils vendent le reste avantageusement. Cette pêche est un des objets les plus considérables de leur pécule. Ils vendent ces poissons à la mesure, & se servent pour les débiter de deux sortes de *coues*, calebasses, l'une plus grande, & l'autre plus petite. La première peut contenir 150 cailleux; elle vaut un escalin ou 15 sols monnoie d'Espagne & des isles, ce qui revient à 10 sols argent tournois: la seconde qui n'en contient qu'environ 75, vaut aussi moitié moins.

356. LE tems le plus propre à la pêche du cailleu, est depuis l'ascension jusqu'aux avents. On en prend le reste de l'année, mais en moindre quantité. Ce poisson, pour frayer, entre un peu en avant dans l'embouchure de nos torrens ou rivières, & de nos ravines qui se jettent à la mer. J'en tire la preuve de ce qu'il s'en pêche parmi le *tri-tri*, qui n'est rien autre chose que le frai d'une multitude innombrable de divers autres poissons de mer & de riviere (*).

(*) Le *tri-tri* n'est ni le *lombo* des Indes Orientales, dont parle Ruysch, *tomé I*, pag. 12, tab. 7, num. 4, ni le *lattarini* des Italiens, ni le *pisquet* de la Guadeloupe, ni aucun autre poisson particulier, mais le frai de plusieurs poissons fluviatiles, qui ont

357. LE cailleu dépose aussi ses œufs au milieu du varech ou des algues marines. Les petits qui en sortent y trouvent, en naissant, une nourriture abondante. Ce poisson multiplie beaucoup. Il nage en troupe, & se fait remarquer la nuit par la lueur qu'il répand.

358. SA tête est de diverses couleurs, qui se perdent après sa mort : elle est

déposé leurs œufs à l'embouchure des rivières, ou bien dont les œufs, déposés dans les hauteurs près des sources, ont été emportés par les torrens à la mer ensemble, avec de grands quartiers de roches & d'immenses troncs d'arbres.

Les petits qui en proviennent cherchent, à force de nageoires, à remonter, jusqu'à ce qu'ils trouvent une eau claire & limpide, qui leur plaît infiniment, & qu'ils soient à l'abri de la dent meurtrière de plusieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, & qui sont plus multipliés dans les bas, par rapport au voisinage de la mer : ils gagnent tant qu'ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y est d'ordinaire moins fort & moins rapide.

Ce frai n'a d'ordinaire que cinq à six lignes de long. On y distingue visiblement de très-petits crabes, de menues anguilles, de petites écrevisses, des têtards menus & effilés, des hauts-dos minces, des mulets fort courts & fort petits, & quantité d'autres poissons naissans. L'espece la plus commune, est un petit poisson blanc, marqueté de quelques taches rouges, & dont la taille élégante est relevée par de petites empenures. Il signale parmi les autres sa célérité & sa vitesse. Ce n'est également qu'un frai. Tout le monde ici en convient.

La pêche du tri-tri se fait comme la décrit le P. Labat. Quatre ou deux personnes prennent un linge, qu'elles tiennent étendu par les coins ; elles le passent entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poissons, & l'élevant on l'air, elles en prennent des milliers. Lorsque le tri-tri se tient au fond de l'eau, il ne faut

que marcher ou remuer dans la rivière pour le faire lever & le pêcher.

Quoique depuis 200 ans, ou environ, on en fasse tous les ans & à plusieurs reprises une pêche prodigieuse, sur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis juillet jusqu'en novembre : le nombre de tri-tri semble n'avoir point diminué. Sa délicatesse provoque l'appétit : chacun en mange volontiers ; on le fait frire, ou on l'accorde au court-bouillon. Le poisson pour lors est si jeune, ses écailles sont si petites, sa tête si tendre, sa queue & ses nageoires si molles, ses arêtes si foibles, qu'on le mange tout entier, sans le vider, ni le dépouiller. A mesure qu'il prend de l'accroissement, il change de nom, suivant la conformation qui lui est propre, les marques caractéristiques, & le genre & l'espece qui le distinguent. Le tri-tri pris ensemble est blanc quand il est frais ; il noircit à vue d'œil & perd sa qualité hors de l'eau. Il faut conséquemment le cuire aussi-tôt.

Outre tant de divers poissons de rivière dont le frai forme ce qu'on nomme le tri-tri, il s'en rencontre aussi de mer, qui ont été formés à l'embouchure des rivières. Ceux-ci ne remontent pas beaucoup, ils vont, viennent, coupent hardiment le fil de l'eau & les courans, de sorte qu'ils semblent jouer dans les eaux douces, qui sont le plus près des eaux salées. C'est là qu'on les enleve, & qu'on les force malgré eux à devenir tri-tri pour servir d'ornement à nos tables. Le pisquet, petit poisson de mer, qui n'acquiert jamais plus de 14 à 15 lignes de longueur, éprouve souvent ce triste sort, de même que le cailleu, le mulet de mer, le cailleu tassat, la sardine, &c.

assez grosse proportionnellement au reste du corps qu'il a fort leste & dégagé. Sa gueule est garnie de chaque côté d'un tissu membraneux qui se replie sur lui-même, quand l'animal la ferme. Il l'étend démesurément, & en forme d'un large entonnoir quand il l'ouvre pour saisir sa proie, qui est le menu fretin qu'on nomme *tri-tri*. Il se nourrit aussi fort bien d'herbes, d'algues, d'œufs de crabes, & des plus petits insectes marins. Son palais & ses deux mâchoires, qui sont à peu près égales, sont armés de dents petites, fortes & aiguës. Sa langue est cartilagineuse. Son œil vif & clair-voyant est composé d'une prunelle très-noire & d'un iris argentin. Une couleur verte & semblable à celle d'une précieuse & transparente émeraude, surmonte par le haut en forme de croissant l'iris, qui, au moment de la mort de l'animal, se colore de quelques teintes de sang.

359. SES ouïes, au nombre de quatre de chaque côté, sont toutes d'un rouge très-foncé. Elles sont frangées, & partagées en forme de scie ou de peigne. Elles sont rangées & ferrées les unes contre les autres, à peu près comme les feuillets d'un livre. Celles qui sont le plus près de la tête, sont plus longues & plus larges. Celles qui en sont le plus éloignées, sont plus petites & plus étroites. Celles du milieu diminuent en conséquence, & augmentent à proportion. Le blanc domine aux opercules des ouïes.

360. LE dos, où regnent le verd & le bleu quand l'animal est vivant, perd beaucoup de son éclat après sa mort. Le verd pour lors disparaît; il ne reste plus qu'un bleu foncé.

361. L'AILERON unique de dessus le dos est formé de 17 à 18 rayons, qui sont réunis par un tissu membraneux. La poitrine est munie de deux nageoires composées de 14 rayons, réunis par une membrane très-fine & très-déliée. Le ventre, qui est blanc, est garni de deux nageoires à 8 rayons chacune, joints & enlacés d'une membrane. Il est armé en-dessous, comme les sardines, de petites pointes, épines ou piquans presque imperceptibles. L'aileron de l'anus a 15 rayons, joints par une membrane. Celui de la queue est fourchu; il a en tout 24 à 25 rayons.

362. LES écailles ne laissent pas d'être grandes pour un si petit poisson, qui n'a que 2, 3, ou 4 pouces tout au plus de longueur, & 8 à 10 lignes de largeur. Elles sont placées les unes sur les autres, & anticipent à la manière des tuiles les mieux jointes. On distingue visiblement plusieurs lignes latérales, qui semblent servir aux écailles de points d'appui. L'ombilic, ou l'anus, considéré au microscope, paraît avoir trois ouvertures différentes, comme à presque tous les poissons.

363. CE poisson n'a point de fiel: la structure ou son organisation interne est d'ailleurs fort simple. Il a deux ovaires très-gros, les mâles ont une hôte ou laitance composée de deux corps très-distincts, souvent irréguliers,

& toujours colorés d'un blanc sale. Il a un cœur très-petit & triangulaire, une oreillette vaste & d'une très-grande capacité, deux valvules à l'embouchure de l'oreillette, une aorte où le cœur s'emboîte par la base, un estomac vigoureux, un boyau très-long & très-effilé, 42 vertèbres : je n'ai pu lui découvrir de vessie aérienne : les ouies me semblent lui tenir lieu de poumons : elles ont beaucoup d'élasticité, tant pour inspirer que pour aspirer : l'abdomen est resserré. Les pointes hérissées qui le terminent, lui donnent la forme d'une scie : *abdominis carena serrata*. Il en est de même de la gorge & des moustaches : *mystaces serrati*. Linn.

364. D'APRÈS cette anatomie & cette description, il suit que le cailleu doit être placé dans la classe des poissons abdominaux, & dans le genre des *clupea*, qui est le cent-soixantième du *Systema naturæ*, 10^e. édit. Je le désignerai sous cette phrase ichtyologique : *clupea minutissima, alosa brevissima, sardina Caribæarum exilis, cailleu dicta*. Ce poisson nage de côté & d'autre le long de nos côtes. Il s'en éloigne au moment des tempêtes. Il aime le sable & le gravier. Il voyage par bandes, & fuit les endroits rocheux. Il ne s'écarte pas beaucoup en mer, où il rencontre une infinité d'ennemis de tous genres & de toutes espèces, tels que la carangue, l'orphie, le capitaine, & d'autres poissons voraces, & quantité de divers oiseaux pêcheurs dont nos côtes fourmillent.

Du cailleu-tassart, pl. XVII, fig. 10.]

365. Il existe une autre espèce de cailleu, qu'on nomme *cailleu-tassart*. Il y a de grandes différences de celui-ci au premier. Cette seconde espèce a le plus communément 7 à 8 pouces de longueur sur 16 à 17 lignes de largeur : ce qui fait paraître sa taille très-allongée. Sa tête est courte, son œil petit. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. (Il est dessiné la gueule ouverte). Son aileron dorsal composé de 17 petits rayons liés par une membrane, finit par une pointe très-longue. L'aileron de l'anus est couvert d'une quantité prodigieuse de petites écailles très-blanches : il en est de même de celui de la queue.

366. LES nageoires pectorales sont blanches & très-petites. Elles ont 16 rayons joints par une membrane. Les ventrales ont 8 rayons ; elles sont blanches, petites, & tout à fait semblables à celles du cailleu ordinaire. Les parties internes, les ouies, les opercules des ouies ressemblent aussi parfaitement à celles de ce poisson. La chair est blanche & moins agréable au goût que celle du franc cailleu. On la préfère à celle de la sardine des Antilles, & jamais on n'a ouï dire qu'elle ait incommodé. Les écailles ferrées & fort bien placées sont généralement d'une couleur changeante sur le dos, & argentée

sur le ventre. Les raies latérales sont perlées. La carene de l'abdomen & les moustaches sont en forme de scie. *Carina abdominis serrata & mystaces serrati*. Je désignerais cette espèce de cailleu sous cette phrase ichtyologique, qui semble lui convenir, *Clupea, alosa brevis, harengus sive halec minor, sardina Caribæarum major, cailleu-taffart Gallieè nuncupata*.

367. ON le pêche le plus communément à la haine. Il habite sous nos mangliers, dans les endroits où les eaux salées sont croupissantes. Il aime la vase, l'ombrage, & le varech; il y fraie, il s'y nourrit. On le prend rarement un peu en avant à la mer.

De la sardine des Antilles, pl. XV, fig. 6.

368. JE passe à la description de notre sardine proprement dite. Son bec est plus pointu que celui du cailleu ordinaire; sa tête est plus allongée; son palais & ses mâchoires sont armés de petites dents presque imperceptibles, & dont on ne s'aperçoit guere que parce qu'elles résistent fortement au toucher. Il a le dessus de la tête diaphane; son cerveau paraît à travers; son œil est assez grand, la prunelle est noire, l'iris est argenté & couronné d'un croissant d'un très-beau verd, qui disparaît après la mort de l'animal; ses ouies, au nombre de quatre, sont rangées, & colorées de même que celles du cailleu; elles ont la même forme, & servent aux mêmes usages. Une petite portion d'ouïe de chaque côté paraît près de l'œil adaptée à l'opercule, qui est partagé en deux, & composé de quatre lames argentées. C'est une vigoureuse défense que l'Auteur de la nature semble avoir donnée aux poissons pour mettre à l'abri leurs poumons, leur cœur, & les parties les plus essentielles de leur organisation interne.

369. LE dos de la sardine, nuancé de mille couleurs diverses semblables à celles d'un bel arc-en-ciel, perd beaucoup de son éclat après la mort du poisson. De toutes ces couleurs changeantes, il ne reste qu'un bleu foncé. Un aileron unique garni de 17 à 18 rayons, joints par une membrane, s'éleve au milieu du dos; cet aileron dorsal a l'extrémité des rayons noire; le reste est coloré d'un blanc sale: les nageoires pectorales & ventrales sont très-blanches; les premières ont 14 rayons, les secondes 8; ces rayons sont joints & liés par une membrane très-fine & très-déliée; l'aileron de l'anus a 18 à 20 rayons, joints par une semblable membrane, la couleur blanche seule y domine: l'aileron de la queue est fourchu, & coloré de jaune vers le centre au point de réunion; la couleur blanchâtre regne sur les côtés, & la noire aux extrémités des rayons, qui sont au nombre de 25, épais & unis ensemble: les écailles sont très-grandes, & fort bien rangées; elles sont moins serrées que celles des cailleux.

370. LE ventre de la fardine, de couleur argentée, se termine par 28 petites pointes très-visibles & très-sensibles. Ce poisson a depuis le sommet du dos jusqu'au bas du ventre 10 à 11 raies ou lignes latérales, dont celles du milieu sont de la couleur d'une paille jaunissante; son corps est plus gros & plus relevé vers le milieu; sa structure intérieure est généralement semblable à celle du cailleu; son abdomen & ses moustaches sont terminés en dents de scie : *abdominis carina ferrata, & mystaces ferrati*. Sa chair est blanche & moins agréable au goût que celle des cailleux; elle est sujette à incommoder, elle empoisonne même; elle occasionne des fièvres, & donne souvent la mort, quand le poisson est pris au-dessus des fonds dits *cuvrés*, ou qu'il a mangé de cette espèce de brûlans qu'on nomme des *galeres*.

371. IL habite les mêmes lieux que le cailleu ordinaire; il se nourrit & fraie de même: on le pêche à l'épervier; on en prend par fois dans les saines avec de plus gros poissons. Sa longueur totale est de 5 à 6 pouces depuis la naissance du museau jusqu'à l'extrémité de la queue: sa largeur est de 16 à 17 lignes. Ce poisson pourrait être désigné sous cette phrase ichtyologique: *clupea, alosa minor, fardina Caribæarum propriè dicta*. Au reste, comme je n'ai point été à portée de voir ces poissons, je rapporte exactement ce que m'en a écrit M. Barbotteau.

ADDITIONS.

Extrait d'un mémoire de M. DE LA TOURRETTE, contenant des recherches & des observations sur le carpeau de Lyon.

372. CE mémoire, qui se trouve dans le tome VI du Journal de physique de M. l'abbé Rosier, m'a paru mériter que j'en fisse la matière de l'une de mes additions, en plaçant ici le précis de ce qu'il contient de plus intéressant relativement à cette espèce de poisson, & suppléant par-là au peu qu'en a dit M. Duhamel du Monceau à la page 332 de cette troisième section.

373. LE carpeau, qu'on ne doit pas confondre avec le *carpione* qui se pêche dans le lac de Garde, est un poisson conformé extérieurement comme la carpe, quant à ses parties essentielles, telles que les écailles, la bouche, les appendices, les ailerons, les nageoires, la forme de la queue, &c. S'il y a entre ces deux sortes de poissons quelques différences, elles sont peu caractéristiques; la plus remarquable est l'appâtissement du ventre dans le carpeau. Quant aux parties intérieures & l'organisation générale, tout est égal & disposé de même dans l'un & dans l'autre, excepté que de quelque grosseur

que soit le carpeau, on ne trouve jamais ni œufs, ni laites dans l'abdomen, & qu'il n'a point comme la carpe une troisième ouverture destinée à la sortie de ces matières nécessaires pour la multiplication de l'espèce; & leur absence, vu la place qu'elles occupent dans tous les poissons, ne peut que donner lieu à ce resserrement sensible dans le ventre dont on vient de parler.

374. ON peut donc envisager le carpeau comme un poisson neutre. Ce sera un monstre par défaut, tandis qu'une carpe hermaphrodite est un monstre par excès, & leur origine ne laisse pas d'être la même. Le premier cas aura vraisemblablement eu lieu par accident, quoique ce poisson eût été destiné à avoir un sexe, & le second peut s'expliquer par la réunion fortuite de deux germes qui se greffent comme dans les productions végétales. Il y a même apparence que le carpeau devait être un individu mâle; & la délicatesse de sa chair semble l'indiquer. Cette conjecture est appuyée par une observation que l'on doit à l'auteur de ce mémoire. Il s'est assuré que l'on trouvait, quoique rarement, dans ces poissons des portions laitées, ce qui prouverait que ce sont des mâles impuissans, la liqueur féminale n'ayant chez eux aucune issue, d'autant plus qu'on n'y a jamais vu d'apparences d'œufs.

375. ON peut donc conclure que le carpeau est une carpe vraisemblablement mâle, privée en naissant des parties de la génération, ou né avec quelques défauts dans ces parties qui les disposent à devenir nulles & à disparaître. Ce sera une espèce de castration naturelle qui produit les mêmes effets que l'artificielle; & de là viennent la grosseur prématurée, l'embonpoint & la succulence qui distinguent le carpeau. Or dès que l'on connaîtra bien la nature de ce poisson singulier, l'amour du gain, qui rend les hommes injustes & même cruels, ne les engagera-t-il pas à chercher les moyens de substituer quelque opération de l'art à celle de la nature, afin de métamorphoser une jeune carpe vivante en carpeau & d'en doubler ainsi la valeur? Peut-être suffirait-il pour cela d'obstruer l'embouchure de la vésicule féminale qui conduit à l'anus. (1) On doit observer encore que la carpe paraît disposée à éprouver quelques dérangemens dans ses parties sexuelles, & à perdre quelquefois sa laite ou ses œufs; mais elle ne devient pas carpeau par cette seule raison, & ses parties extérieures ne changent point de figure. Il faut pour cela qu'elle ait essuyé dans sa jeunesse des accidens qui produisent cet effet & alors cette espèce de castration influe sur la conformation & sur l'habitude du corps, de la même manière que celle qu'on fait souffrir aux hommes

(1) On fait qu'un marchand de poissons Anglais avait imaginé de châtrer de petites carpes pour les engraisser & les rendre plus délicates; il entr'ouvrait l'ovaire, & rem-

plissait la plaie avec un morceau de chapeau noir. Voyez ce qui est dit sur cette opération, tome V de notre édition in-4, page, 546.

& aux animaux. Il faut remarquer enfin que le carpeau, reconnu pour une monstruosité naturelle, ne se trouve pas par tout où la carpe abonde, ni même dans la Seine & le Rhin où elle se plaît & s'engraisse facilement; peut-être en est-il de ce poisson comme de plusieurs animaux & végétaux à qui la nature semble avoir assigné certains lieux de préférence hors desquels ils ne peuvent prospérer. Toujours est-il certain que cette variété est particulière à la Saône & au Rhône. On en pêche en plus petite quantité & de moindre grosseur & qualité dans ce fleuve, à cause sans doute, de la vivacité & de la rapidité de ses eaux, tandis que celles de la Saône qui sont lentes & favorables lui conviennent beaucoup mieux. Elle en fournit en grand nombre principalement après les pluies & les grandes inondations. Mais la plus grande quantité lui vient des étangs qui sont très-fréquens dans les provinces de Bresse & de Dombes. De grandes pluies les remplissent quelquefois subitement; leurs eaux s'élevent au-dessus des chaussées, les rompent, passent d'un étang dans un autre, & vont s'écouler dans le lit des petites rivières qui se jettent dans la Saône. En cet instant, on entend tous les villages voisins sonner le tocsin, pour avertir d'ouvrir les bondes & de faire écouler les eaux, sans perdre le poisson; néanmoins il en échappe beaucoup qui passent dans cette rivière; en peu de jours tous ces poissons y perdent ce goût de vase propre aux poissons d'étangs: les carpeaux en particulier y acquièrent très-vite une excellente qualité.

376. CÉPENDANT la plupart de ceux qui se consomment à Lyon viennent des étangs de la Bresse & en sont tirés directement. On les transporte la nuit sur des charrettes, avec les autres poissons, renfermés dans des tonneaux remplis d'eau que l'on renouvelle de tems en tems; mais souvent le poisson souffre de ce transport; les carpes y perdent leurs laites & leurs œufs; quelquefois même il en meurt. Si l'étang que l'on pêche est à portée de la Saône, on charrie ces tonneaux sur son rivage, on embarque le poisson dans des bateaux percés qui le conduisent jusqu'à Lyon; arrivé à la ville, on le garde encore un certain tems pour le faire dégorger dans de semblables bateaux. Les eaux du Rhône ne conviennent point à cet usage; le poisson y meurt ou y maigrit en peu de tems. Celles de la Saône font perdre aux carpeaux leur goût de marais en partie, sans diminuer leur poids; mais quelques soins que l'on prenne, le carpeau pêché dans un étang est toujours inférieur à celui de la Saône, même à celui qui s'y est dégorgé en liberté pendant quelques jours. La chair du carpeau du Rhône est ordinairement assez dure & peu chargée de graisse, différant en cela du brochet qui dans ce fleuve prend une qualité supérieure.

377. ON a trouvé quelquefois des carpeaux dans des étangs de la plaine du Dauphiné. On dit que le lac de Geneve n'en fournit point & que celui

de Nantua en a quelques-uns. Il en vient aussi du lac du Bourget en Savoie ; mais les meilleurs, les plus forts, les plus gras & les plus succulents, sont ceux qui se pêchent dans la *Seille*, petite rivière qui a son embouchure dans la Saône entre Mâcon & Tournus ; son lit est étroit & profond & son cours assez lent ; les carpeaux y remontent volontiers après de fortes pluies. Les pêcheurs de la Saône les prennent comme la carpe, à l'ameçon, à l'épervier & plus ordinairement à la ligne. Ils nomment *pagniaux*, ceux qui ne pèsent qu'une livre, & dont la pêche devrait être prohibée. Les carpeaux ordinaires pèsent depuis une livre jusqu'à cinq. Les gros sont de huit à dix livres ; les plus forts vont à quinze, mais cela est rare. En général c'est un poisson peu commun & très-recherché. Les plus gros sont les plus délicats ; leur chair fond à la bouche, elle a le goût de la carpe, mais il est infiniment plus fin ; le court-bouillon est la manière de les apprêter le plus en usage.

379. QUANT au prix de ce poisson, il varie suivant les circonstances, le poids & le lieu où il a été pêché. Comme il se vend toujours plus du double de ce que vaudrait une carpe ordinaire, les marchands ont la mauvaise foi de faire fortir par l'anus la laitance des carpes mâles, pour leur donner l'air de carpeaux. Ceux qui sont très-gros s'envoient à Paris & à la cour. On les a payés de 5 à 10 louis, &c.



NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux lieux dont il est fait mention dans cette troisième section.

A

A. BERDEEN. Voyez la notice géographique à la fin de la seconde section de cette seconde partie.

Adige, rivière considérable d'Italie, qui prend sa source dans le Tirol au nord, traverse l'évêché & la ville de Trente, l'état de Venise, passe à Vérone, & se jette dans le golfe de Venise au-dessous de cette ville.

Adour. Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique.*

Adriatique (mer), ou golfe de Venise, nom qu'on donne à une partie de la mer Méditerranée qui comprend la Dalmatie, l'Albanie, la seigneurie de Venise, l'état Ecclésiastique & le royaume de Naples, &c.

Agde, ville épiscopale du bas-Languedoc, située sur la rivière d'Hérault, à une demi-lieue de l'endroit où elle se jette dans le golfe de Lyon; avec un petit port où il peut entrer des barques, à peu de distance du canal de Languedoc.

Agosta, ville de Sicile, située sur une grande presqu'île, qui sert de môle à son port.

Albanie, province de la Turquie méridionale d'Europe, faisant partie de la terre ferme de Grece; elle est située entre la Macédoine & le golfe de Venise.

Albourg, ville du royaume de Da-

nemarck, dans le nord Jutland, sur un canal à quatre lieues de la mer.

Algarve, province du royaume de Portugal, dont elle compose la sixième & la plus méridionale région: elle est bornée au nord par le Portugal proprement dit, au midi & au couchant par l'Océan occidental, au levant par la Guadiana.

Alicante, ville forte & riche d'Espagne au royaume de Valence, dans le territoire de Cigura, sur la baie de ce nom dans la Méditerranée, au sud-ouest d'Altea, avec un bon port très-fréquenté.

Allernagne (mer d'), on donne ce nom à la partie de l'Océan comprise depuis les Pays-Bas jusqu'à la Manche de Danemarck.

Almeria, ville maritime d'Espagne au royaume de Grenade, entre le cap de Gates au levant & la ville d'Adra au couchant, à l'embouchure de la petite rivière d'Almorìa, avec un bon port sur la Méditerranée.

Andalousie, grande province d'Espagne au sud-ouest de ce royaume, qui est très-commerçante & très-fertile; on y fait de très-beau sel, & on y pêche beaucoup de poisson.

Angers, ville considérable & belle du haut-Anjou, capitale de toute la province d'Anjou, située un peu au-dessous de l'endroit où la Sarthe

se jette dans la Mayenne , sur les deux rives de cette dernière , à près de deux lieues de son embouchure dans la Loire.

Anibes , ville maritime de France , dans la Provence : c'est une place assez forte , située avantageusement pour le commerce , dans une contrée fertile : il s'y fait un assez grand commerce de poisson salé.

Anifer ou *Entifer* (cap d') , petit cap de Normandie , au pays de Caux , à un quart de lieue du Havre.

Arona , ville de l'Italie septentrionale , au Milanais , & dans le territoire de Milan sur la rive occidentale du lac Majeur , & sur les confins du territoire de Navarre.

Arragon , royaume dans la presqu'île d'Espagne , borné au nord par les Pyrénées , le Béarn , & le Bigorre , au nord-ouest par la Navarre , à l'ouest par la Castille , au sud par le royaume de Valence , au levant par la Catalogne.

Asturies , province d'Espagne avec titre de principauté , bornée à l'est par la Biscaye , au sud par la Castille , au nord par l'Océan , à l'occident par la Galice.

Aubrich , mal-à-propos ainsi nommé ; il faut lire *Auborch* , hameau de la paroisse de Sauzon à Belle-île en basse-Bretagne , dans l'Amirauté de Vannes.

Audierne , bourg de la basse-Bretagne , situé dans une petite baie à une demi-lieue de Quimper.

Ault (bourg d') , bourg du Vimeu dans la Picardie , au diocèse d'A-

miens , sur le bord de la mer , entre l'embouchure du Hable & celle de la Bresle , avec un petit port d'où vient à Paris le meilleur poisson frais de la mer.

Aunis , province maritime de France , bornée au nord par le Poitou , dont elle est séparée par la rivière de Sèvre , au couchant par la mer de Gascogne , au midi & à l'orient par la Saintonge : elle est arrosée de plusieurs rivières , & contient quelques ports de mer renommés , entr'autres la Rochelle & Rochefort.

Auray , petite ville & port de la basse-Bretagne ou Bretagne méridionale , au diocèse de Vannes , située au confluent de deux petites rivières qui se jettent dans le golfe de Morbihan entre Vannes & Port-Louis.

Ayamont , ville d'Espagne en Andalousie , sur la frontière du royaume de Portugal à l'embouchure de la rivière de Guadiana , sur une colline , dans le golfe de Cadix.

Ayr , ville capitale du comté de ce nom en Ecosse : elle est située sur la rivière de son nom , sur le bord de la mer.

B

Baltique (mer) , grand golfe de la mer entre l'Allemagne , la Pologne , le Danemarck & la Suède : elle communique à la mer de Danemarck par le détroit du Sund , l'île de Seeland & les deux Belts.

Barcelone , belle , grande & riche ville d'Espagne , dans la principauté de Catalogne , avec un port spacieux & profond sur la Méditerranée.

- Barnstaple**, petite ville d'Angleterre dans le Devonshire, sur la riviere de Taw; avec un port très-fréquenté.
- Bas** (isle de), petite isle de l'Océan, sur la côte de Bretagne, à une lieue & demie de la ville de Saint-Pol-de-Léon, sur la rade de Roscoff: les habitans font presque tous pêcheurs.
- Basques** (pays des), petit pays de France vers les Pyrénées, il fait partie du gouvernement de Guienne; il s'étend entre l'Adour, les frontieres d'Espagne, l'Océan & le Béarn; il n'est guere fertile en bleds ni en vins; mais il abonde en fruits: il comprend le Labour, & la vicomté de Soule; on y trouve les villes de Bayonne, de Saint-Jean-de-Luz & de Mauléon, sur le gave de Suzon.
- Bastia**, ville d'Italie dans l'isle de Corse dont elle est la capitale: elle est sur la côte orientale, avec un bon port.
- Beaucaire**, ville du bas-Languedoc, au diocèse de Nîmes, sur la rive droite du Rhône, vis-à-vis de Tarascon, à deux lieues nord d'Arles.
- Beddiford**, ville d'Angleterre au comté de Devonshire, avec un port de mer sur la riviere de Turridge.
- Belfar**, ville d'Irlande dans la province d'Ulster, ou comté d'Antrim, sur l'embouchure du Lagenwater.
- Belle-isle**, isle de l'Océan sur la côte de Bretagne, dans l'évêché de Vannes, d'environ 12 lieues de tour: elle est environnée de rochers & dé-
- fendue par une bonne citadelle. Il y a trois ports, Palais, Sauzon & Goulfard: les habitans font un commerce considérable de sardines & d'huile de sardines.
- Belt**, nom qu'on donne à deux détroits qui servent de communication à la mer Baltique avec celle de Danemarck; on les divise en grand & petit Belt. Le grand passe entre l'isle de Seeland à l'orient, & celle de Funen ou Fionie à l'occident; & le second entre l'isle de Fionie à l'orient, le Jutland & le Sleswick à l'occident.
- Benacus lacus**. Voyez lac de Garde.
- Berghen**. Voyez la notice géographique à la fin de la seconde section de la seconde partie.
- Berg-op-zoom**, petite ville des Pays-Bas dans le Brabant Hollandais, avec un port.
- Bertheaume**, petit foud de la basse-Bretagne, situé sur la côte de Saint-Mathieu, proche l'entrée du goulet de la rade de Brest.
- Berwick**, ville d'Angleterre dans la province de Northumberland, sur la Twede & sur la frontiere d'Ecosse. Sa situation sur la mer la rend très-commerçante.
- Bessin**, pays de la basse-Normandie, borné au couchant par la Vire ou le Cotentin, au nord par la Manche, au levant par le pays d'Auge: il a environ 18 lieues de long sur autant de large, fait presque toute l'étendue du diocèse de Bayeux, & contient les villes de Caen & de Vire: il est arrosé de plusieurs

- riviere telles que l'Orne, la Dive, la Vire, &c.
- Beziers**, ville épiscopale du bas-Languedoc, située sur une colline au pied de laquelle coule la riviere d'Orbe, près le canal de Languedoc, à 5 lieues ouest de Narbonne.
- Biervliet** (on le prononce *Birlit*), forteresse des Pays-Bas, dans la Flandre Hollandaise, à une lieue d'Ysendick & à 5 de l'écluse.
- Bilbao**, ville d'Espagne, avec un port de mer dans la Biscaye, dont elle est la capitale. La marée qui remonte dans la riviere, y forme un bon port qui est très-fréquenté.
- Biscaye**, province maritime d'Espagne dans sa partie septentrionale, bornée au nord par la mer, à l'orient par la riviere de Bidassoa, qui la sépare de la France, au midi par la Navarre & la Castille vieille, à l'occident par les Asturies. La mer y fournit d'excellens poissons & toutes sortes de coquillages.
- Blois**, belle ville capitale du Bleois, située à mi-côte, dans une très-agréable position, sur la rive droite de la Loire.
- Bonne-Espérance** (cap de). Cap de la côte d'Afrique à l'extrémité méridionale du continent, dans la Caffrie, appartenant aux Hollandais.
- Bordeaux**, ancienne, grande, belle & riche ville, capitale de toute la Guienne, & en particulier de la Guienne propre ou Bordelois, sur la rive gauche de la Garonne; avec un magnifique port formé en demi-lune, où il se fait un très-grand commerce de vins.
- Bouin** (isle de), petite isle près des côtes de Bretagne, entre Pisle de Noirmoutier & Retz, à une lieue de Bourgneuf & à 10 lieues de Nantes.
- Boukeness**. Voyez seconde partie, premiere section, *Notice géographique*.
- Boulogne**. Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Boulogne**, ville épiscopale de la basse-Picardie, située à l'embouchure de la riviere de Liane, à 7 lieues de Calais.
- Bouffigne**, village du bas-Languedoc, sur la mer Méditerranée, près de Cette.
- Brabant**, grande province des Pays-Bas, bornée par le comté de Hollande, la Gueldre, l'évêché de Liege, les comtés de Namur & de Hainaut, la Flandre & la Zélande. Cette province fait partie des états héréditaires de la maison d'Autriche.
- Brême**. Voyez seconde partie, premiere section, *Notice géographique*.
- Bresil**, grande contrée la plus orientale de l'Amérique septentrionale, presque renfermée entre l'équateur & le tropique du capricorne: elle est bornée à l'est & au nord par l'Océan méridional, à l'ouest par le pays des Amazones, au sud par le Paraguay.
- Brest**, ville forte de France en basse-Bretagne, avec un des meilleurs & des plus beaux ports de tout le royaume, où se font les armemens les plus considérables. Il y a une

belle rade défendue par une seule entrée fort étroite qu'on nomme *le Goulet*.

Breton (cap), très-ancien bourg au pays de Marennes dans les Landes en Gascogne, sur le bord de la mer, à 5 lieues au nord de Bayonne.

Bristol (canal de), golfe de l'Angleterre faisant partie de la mer d'Irlande, dans laquelle se décharge la Savern; on l'appelle aussi *canal de Saint-Georges*.

Britanniques (isles): nom qu'on donne à deux grandes isles & à un nombre de petites qui en sont voisines, situées dans la mer du nord. La plus grande qu'on appelle proprement la *grande-Bretagne*, est divisée en deux parties, l'Angleterre & l'Ecosse; la seconde est l'Irlande. Les petites isles qui font partie des isles Britanniques, sont situées autour de la grande-Bretagne au nord & à l'ouest: on les connaît sous le nom des *isles Westernes, Orcades, Scheeland*.

Brouage, petite ville & port de mer de la Saintonge, à 2 lieues de Rochefort, 9 de Saintes, & 8 de la Rochelle, fameuse par ses marais salans qui fournissent les meilleurs sels de France.

Buch (tête de) nom du chef-lieu, d'une petite contrée du Bourdelais en Guienne, sur les côtes de la mer. Tous les habitans sont ou pêcheurs ou gens de mer.

Buchaness, nom qu'on donne au cap le plus oriental de l'Ecosse septen-

trionale dans la province de Buchan.

C

Cadaque. Voyez *Cadequié*.

Cadequié, port d'Espagne en Catalogne, sur la mer Méditerranée, entre la baie de Rose & le cap de Créau.

Cadix, grande & belle ville d'Espagne dans l'Andalousie, sur l'Océan, avec un bon port très-fréquenté: on y fait les armemens pour l'Amérique.

Cados (Saint-), bourg de la Bretagne méridionale ou basse-Bretagne dans l'Amirauté de Vannes.

Caen, grande & belle ville capitale de la basse-Normandie, située dans un vallon entre deux belles prairies au confluent de l'Odon avec l'Orne.

Caire (le), grande ville de l'Afrique, capitale de l'Egypte près du bord oriental du Nil.

Calabre, pays de l'extrémité méridionale de l'Italie, formant une des quatre grandes provinces du royaume de Naples.

Calais, ville de France en Picardie, sur le bord de la Manche, qui étant très-étroite en cet endroit est nommée le *Pas-de-Calais*. C'est là que se fait le partage de la France avec l'Angleterre.

Callélla, ville d'Espagne dans la principauté de Catalogne, sur une petite rivière qui se jette dans la Méditerranée.

Camaret, bourg de France en basse-Bretagne sur la pointe occidentale de la baie de Brest, au fond d'une

- petite baie qu'on appelle *de Camaret*.
- Camogli*, Voyez *Camorille*.
- Camorille*, petit village d'Italie sur la côte de la rivière de Gènes, du côté de Porto-Fino.
- Canaries* (isles), isles de l'Océan, proche l'Afrique, vers les côtes de Barbarie, connues autrefois sous le nom d'*isles Fortunées*, à cause de la bonté & de la fertilité du terrain.
- Cancale*, bourg & petit port de mer dans la haute-Bretagne ou Bretagne septentrionale, à 3 lieues de Saint-Malo.
- Cannes*, petite ville de la basse-Provence au diocèse de Grasse, sur le bord de la mer, au fond du golfe du même nom, avec un petit port sur la Méditerranée, où peuvent mouiller des barques. Elle est à 5 lieues de Fréjus, & 3 d'Antibes.
- Canobio*, bourg & château d'Italie au duché de Milan, sur la rive orientale du lac Majour aux frontières de la Suisse, à environ 8 lieues de Palanza, au septentrion, vers Locarno.
- Cap Blanc*, cap d'Afrique dans la Nigritie, sur la côte du royaume de Gualata. Il s'avance dans l'Océan Atlantique près du golfe d'Arguin, assez près du désert de Zaara.
- Cap Corse*, cap dans l'isle de ce nom, qui s'avance le plus vers le nord de toute l'isle, vis-à-vis l'isle de Cabrera.
- Cap du nord*, cap en Norwege sur la côte de l'Océan septentrional, dans le Finmarck, sur les confins des états de Suede.
- Carcaffonne*, ville de France, en basse-Languedoc, située sur la rivière d'Aude, à 12 lieues de Narbonne.
- Carrickfergus*, ville riche & bien peuplée du royaume d'Irlande, dans la province d'Ulster au comté d'Antrim, à l'orient de la ville de ce nom.
- Carthagene*, ville forte & maritime d'Espagne au royaume de Murcie, sur le golfe du même nom. On y pêche beaucoup de maquereaux.
- Cassis*, petite ville de la basse-Provence sur la Méditerranée, à 4 lieues au levant de Marseille, avec un petit port qu'on appelle *Port-Mion*.
- Cast* (Saint-), petite ville de France en basse-Bretagne, à 5 lieues de Saint-Malo. On y pêche beaucoup de maquereaux & de sardines.
- Castro*, petite ville de la côte d'Espagne, à 25 lieues de Saint-Jean-de-Luz.
- Catalogne*, province d'Espagne, avec titre de principauté, bornée au nord par les Pyrénées, qui la séparent de la France au levant, & au midi par la Méditerranée, à l'occident par les royaumes d'Arragon & de Valence. Elle est assez fertile, & arrosée de plusieurs rivières; on y trouve tout ce qu'il faut pour construire & équiper un navire: elle renferme quelques ports de mer.
- Caudebec*. Voy. seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Caux* (pays de), contrée de haute-Normandie, au diocèse de Rouen,

bornée au nord & au couchant par l'Océan, au midi par le Vexin Normand & le pays de Bray, au levant par la Bresle qui la sépare de la Picardie. Ce pays, qui est très-fertile, peut avoir 26 lieues dans sa plus grande largeur, & renferme plusieurs villes, telles que Dieppe qui en est la capitale, Caudebec & Eu.

Cayeux, bourg du Vimeu, dans la Picardie, sur le bord de la mer, à la gauche de l'embouchure de la Somme, à un quart de lieue de la rive droite du Hable.

Cedro, fleuve de l'isle de Sardaigne qui coule vers l'orient, & se perd dans la mer Méditerranée après avoir traversé le lac de Lialto.

Cessala, ou *Cesalu*, ville de la Sicile, avec un château & un port.

Cette, ville maritime du bas-Languedoc, sur la Méditerranée, au midi de l'étang de Thau, à 4 lieues d'Agde; avec un petit port, qui ne peut recevoir que les petits bâtimens. C'est en ce lieu que commence le canal royal de Languedoc, qui se termine un peu au-dessous de Toulouse, où il aboutit à la Garonne après un cours de 80 lieues.

Ceyennes, chaînes de montagnes du bas-Languedoc, qui s'étendent depuis les environs des sources de la Loire jusqu'à Lodeve, dans les diocèses d'Alais, d'Uzès, de Mende & d'une partie du Vivarais. C'est une continuation des montagnes du Forez & du Vivarais.

Charente (la), riviere qui prend sa

source dans le Limousin sur les confins de l'Angoumois, passe dans le Poitou, de là rentrant dans l'Angoumois, coule au pied d'Angoulême, mouille les murs de Saintes, passe à Rochefort, & se perd dans l'Océan vis-à-vis l'isle d'Oleron.

Cher (le), riviere qui prend sa source en Auvergne, parcourt les provinces de la Manche, Bourbonnais, Berry & Tourraine, se joint avec la Loire à Brehmont, 5 lieues au-dessous de Tours; & ne forme plus qu'une même riviere avec la Loire. Son cours est d'environ 70 lieues; mais elle n'est navigable que dans le tiers de son cours: elle est fort poissonneuse.

Chichiri ou *Chihiri*, ville sur la côte méridionale de l'Arabie heureuse, au royaume d'Hadramut, qu'on nomme aussi *port de Cheer*. Elle est située au bord d'une grande baie: il s'y fait un grand commerce.

Christiansand, ville de Norwege dans la principauté d'Aggerhus, & dans le district d'Agdesonde près de l'isle de Fleckeren.

Ciotat (la), petite ville maritime de France dans la basse-Provence, au sud-est de Marseille, dans la Viguerie de Marseille; avec un petit port où l'on construit des bâtimens marchands.

Colleville, bourg sur la côte septentrionale de basse-Normandie, à l'entrée de la riviere d'Orne.

Côme (lac de), lac d'Italie en Lombardie, dans la partie septentrionale du Milanez, connu en Italie

sous le nom de *Lago di Como* : il reçoit les eaux de l'Adda.

Concarneau, petite ville de basse-Bretagne, avec un port de mer, sur une petite isle, à 5 lieues de Quimper. Ses habitans s'occupent à la pêche des sardines.

Conil, bourg d'Espagne dans l'Andalousie, sur la côte du golfe de Cadix, à 2 lieues de cette isle.

Conquet, petite ville de France en basse-Bretagne, au pays de Cornouailles, évêché de Saint-Pol-de-Léon, sur la pointe occidentale de la Bretagne, à 5 lieues de l'isle d'Ouessant, & autant de Brest. Elle a un bon port & une bonne rade au nord du cap de Saint-Mahé.

Constantinople, une des plus grandes & des plus belles villes du monde, située dans la Romanie, province de la Turquie septentrionale d'Europe, connue autrefois sous le nom de *la Thrace*. Cette ville capitale de la Romanie & de tout l'Empire Ottoman, que les Turcs nomment aujourd'hui *Stamboul*, a été bâtie à la place de l'ancienne Byzance. Elle est située d'une manière avantageuse pour le commerce, sur le détroit de son nom qu'on appelait autrefois *Bosphore de Thrace*, & qui joint la mer de Marmora avec la mer Noire ou Pont-Euxin. Son port passe pour le plus beau & le plus sûr de l'univers.

Cornwal, comté célèbre dans la partie la plus occidentale de l'Angleterre : il est environné de la mer du côté du nord, du sud & de l'ouest, &

séparé du côté de l'est du Devonshire, par le Tamer. On y fait la pêche des sardines depuis le mois de juillet jusqu'en novembre.

Corogne (la), ville d'Espagne dans la Galice, avec un bon port qui est très-vaste. La ville est dans une baie large d'une lieue, qui forme le port, dont la figure est celle d'un croissant.

Corse, isle d'Italie dans la mer Méditerranée, au nord de la Sardaigne, dont elle est séparée par le détroit de Boniface : elle a la ville, l'état & le golfe de Gènes au nord, la mer de Toscane au levant.

Creus (cap de), cap dans la Catalogne, qui s'avance le plus à l'est dans la mer Méditerranée, à environ 3 lieues de Rota au levant.

Croisic (le), petite ville & port de mer de la haute-Bretagne au diocèse de Nantes, sur les rives méridionales d'un petit golfe de l'Océan, à 3 lieues de l'embouchure de la Loire, autant de celle de la Vilaine, à 15 lieues de Nantes. Cette petite ville est assez marchande.

D

Dalmatie, province de la Turquie septentrionale d'Europe, partagée entre les Vénitiens, les Turcs & la république de Raguse.

Damiette, ville d'Afrique en Egypte, située sur le bord d'une branche du Nil, qui se décharge dans la mer, ce qui y procure un bon port, & y attire un assez grand commerce.

Dantzick, ville célèbre de Pologne dans la Prusse royale dont elle est la capitale,

- capitale, avec un port qui y attire le commerce de tout le nord : elle est située sur les petites rivières de Rodaune & de Motlaw, qui la traversent proche la Vistule & le golfe d'Angil sur la mer Baltique.
- Dax**, grande ville, capitale du pays des Landes, en Gascogne, située sur l'Adour, à 5 lieues de l'Océan, & à 8 de Bayonne.
- Denia**, ville d'Espagne sur la Méditerranée, au royaume de Valence.
- Devon**, voyez *Devonshire*.
- Devonshire**, province maritime de l'Angleterre, située au couchant de celles de Sommerfet & de Dorset, à l'Orient de Cornouailles, & bornée par la mer au nord & au sud. Exeter en est la capitale.
- Dieppe** : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Doggers'bank** : voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.
- Douarnenez**, grande & belle baie de la côte occidentale de la basse-Bretagne, au sud de Brest, on y pêche beaucoup de sardines. Cette baie a 4 lieues de profondeur dans les terres, sur 3 dans sa plus grande largeur ; l'ouverture par laquelle on y entre, est de 2 lieues.
- Dowers**, *Douvres*, ville d'Angleterre sur la côte du Pas de Calais dans la Manche, dans le comté de Kent. C'est où abordent les vaisseaux qui viennent de France en Angleterre.
- Dronheim**, grande & riche ville de Norwège dont elle est la capitale, dans un petit golfe à l'embouchure du Niedder.
- Dublin** : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Dumbar** : voy. seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Dunkerque**, ville maritime de France dans la Flandre Française, avec un port sur la côte de la mer du nord.

E

- Ecosse** : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Edimbourg**, ville capitale de l'Ecosse méridionale, dans la province de Lothian. Leith est le port de cette ville.
- Elzeneur** : voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.
- Epire**, province de la Turquie méridionale d'Europe, faisant partie de la Terre ferme de Grece, & comprise dans la province d'Albanie, sous le nom de *basse-Albanie*.
- Escaut** : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Essone**, petite rivière de l'Isle-de-France, qui prend sa source dans la forêt d'Orléans : elle porte le nom de rivière d'œuf jusqu'au village de Pithiviers-le-vieux, à une lieue de la ville de Pithiviers en Beauce, au pied de laquelle elle passe : de là elle coule à Malesherbes, & après avoir reçu la rivière d'Etampes ou la Juine un peu au-dessous de la Ferté-Alais, elle arrose le bourg d'Essone, & va se perdre dans la Seine au-dessus & au-dessous de Corbeil, après avoir formé plusieurs petites îles. Les anciens géogra-

phes l'ont mal-à-propos confondue avec la Juine, ou rivière d'Etampes.

Etat ecclésiastique, pays de l'Italie que le pape possède en souveraineté : il est borné au nord par le golfe & la république de Venise, au levant par le royaume de Naples, au midi par la Méditerranée, au couchant par les duchés de Toscane & de Mantoue.

Falmouth, ville de l'Angleterre méridionale au comté de Cornouailles, située sur la côte méridionale d'une baie dans la Manche, entre le cap Lezard & la pointe de Dodman ; avec un des plus beaux ports & des plus fréquentés de l'Angleterre, d'où partent les paquebots pour Lisbonne.

Faro, ville de Portugal, au royaume des Algarves, près du cap de Sainte-Marie, à 7 lieues de l'embouchure de la Guadiana ; avec un bon port sur la côte du golfe de Cadix, dans l'Océan. La pêche des thons & des sardines fait le principal commerce des habitans.

Fayrhill : voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

Felin (Saint-), petit bourg d'Espagne dans la principauté de Catalogne, sur le bord de la Méditerranée, à peu de distance de Palamos.

Ferrol, petite ville d'Espagne dans la Galice, sur le golfe de la Corogne au nord-ouest, à l'embouchure de la rivière de Juvia, avec un port très-considérable.

Festamp : voyez seconde partie, se-

conde section, *Notice géographique*.
Florence (Saint-), petite ville de l'isle de Corse, dans la partie septentrionale de l'isle, près du golfe de même nom, avec un port muni de bonnes fortifications.

Fontarabie, ville d'Espagne dans la province de Guipuscoa en Biscaye, sur la côte de la mer de Gascogne, aux frontières de la France, vis-à-vis d'Hendaye & de l'embouchure de la petite rivière de Bidassoa, à trois lieues de Saint-Sébastien, & à six de Bayonne.

Foulkstone, ville d'Angleterre dans la province de Kent.

Fouras, village du pays d'Aunis, près l'isle d'Aix, à l'embouchure de la Charente.

Fréjus, ville ancienne de la basse-Provence, sur la rivière d'Argens. C'était du tems des Romains un bon port, capable de recevoir un grand nombre de vaisseaux ; mais la mer s'étant retirée peu à peu, il s'est comblé insensiblement, & elle en est maintenant à une demi-lieue.

Frise, l'une des Provinces-Unies, bornée par la mer & le Zuyderzée.

Galice, province maritime d'Espagne, bornée à l'orient par les Asturies, dont elle est séparée par la rivière d'Avia & le royaume de Léon, au nord & au couchant par l'Océan, & au midi par le Portugal dont elle est séparée par le Minho. Cette province est celle qui a le plus de ports de mer.

Galles, pays considérable de la gran-

- de-Bretagne, avec titre de principauté : sa situation est à l'occident de l'Angleterre, regardant la mer d'Irlande. Ce pays est abondamment pourvu de bons ports & havres, & renferme plusieurs rivières, entr'autres la Saverix, qui y prend sa source dans le comté de Montgomery, & se décharge dans la mer d'Irlande.
- Galloway**, province méridionale d'Ecosse, sur la mer d'Irlande qui la baigne au midi & au couchant : elle est entrecoupée de plusieurs petits lacs.
- Garda** (lac de), *lago di Garda*, lac d'Italie dans l'Etat de Venise, entre le Bressan & le Véronese ; il reçoit plusieurs rivières, & est sujet à des tempêtes. *Riva, Torbole, Salo, Garda, Pechiera*, sont les principaux lieux situés sur ce lac.
- Gènes**, grande & belle ville d'Italie, avec un port très-grand & spacieux sur la mer Méditerranée.
- Geneve** (lac de), voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Gibraltar**, ville d'Espagne dans l'Andalousie, sur la côte septentrionale du détroit qui fait la communication de l'Océan & de la Méditerranée, au pied d'une montagne, avec un bon & grand port défendu par une très-forte citadelle & une baie fameuse.
- Gildas de Rhuis** (Saint-), paroisse de basse-Bretagne dans l'airaauté de Vannes, à six lieues de cette ville.
- Gillo**, isle d'Italie sur la côte de Toscane, au nord-est de l'isle d'Elbe ; faisant partie de l'Etat de Siéne : on l'appelle en italien *Giglio*.
- Gironde**, nom qu'on donne à la réunion des lits des deux rivières de Garonne & de Dordogne, qui s'étant jointes au bec d'Ambès entre Bordeaux & l'Océan, coulent ensemble jusqu'à la mer par un canal très-large & très-profond.
- Glaciale** (mer), partie de l'Océan septentrional, au nord de l'Europe & de l'Asie, entre le Groënland, les terres Arctiques, la mer du nord, la Laponie, la mer Blanche, la Moscovie & la Sibérie.
- Glasgow**, ville de l'Ecosse méridionale, dans la province de Clydsdale, sur la rivière de Clyd.
- Gorgone**, petite isle d'Italie, dans la mer de Toscane, près l'isle de Cabrera, entre la côte de Pise & l'isle de Corse.
- Grandville**, ville maritime, avec un petit port, dans le Cotentin, en basse-Normandie ; près de l'embouchure du ruisseau de Bosc, sur la frontière septentrionale de l'Avranchin.
- Grasse**, ville de la basse-Provence, sur le penchant d'une colline, au pied des Alpes maritimes ; à trois lieues au septentrion de Cannes, & du golfe de la Napoule, & quatre d'Antibes.
- Grenade** (royaume de), province d'Espagne, avec titre de royaume, borné par la nouvelle Castille, l'Andalousie, le royaume de Murcie, & la mer Méditerranée.

Groënland, voyez partie seconde, première & deuxième section, *Notice géographique*.

Groën-wick-fjord, pays de Norwege, près d'Itroe, dans le gouvernement de Christianfand.

Groys (isle de), isle de la basse-Bretagne, près des côtes méridionales de cette province, vis-à-vis l'embouchure de la riviere de Blavet. On y pêche beaucoup de congres.

Gryffenfée, lac de Suisse, au canton de Zuric, à deux lieues de cette ville, qui n'est pas fort considérable, mais qui est très-poissonneux. Il donne son nom à un bourg de ce canton.

Guérande, petite ville de la haute-Bretagne, au comté Nantais, près le Croisic, entre les embouchures de la Loire & de la Vilaine, à environ 6 lieues au midi de la Roche-Bernard. Il y a des marais salans qui fournissent de très-bon sel.

Guettaria, petite ville d'Espagne, dans la province de Guipuscoa, avec un château & un bon port, sur la côte de la mer de Biscaye, près de l'embouchure de la riviere d'Orio, à 3 lieues de S. Sébastien.

H

Halbourg, Voyez *Albourg*.

Hambourg, ville impériale d'Allemagne, dans le duché de Holstein, au cercle de la basse-Saxe, sur le bord septentrional de l'Elbe. Les plus grands vaisseaux y remontent de l'Océan.

Harwick, ville maritime d'Angleterre, au comté d'Essex, avec un port de

mer à l'embouchure de la Stûre, sur les frontieres de Suffolck.

Havre-de-Grace (le), ville forte & port de mer de la haute-Normandie, sur la rive droite & à l'extrémité de l'embouchure de la Seine, avec une assez grande rade qui s'étend à plus de deux lieues vers le couchant, & à environ une lieue du nord au sud.

Helygeland: voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

Hennebon, petite ville de basse-Bretagne, au diocèse de Vannes, sur la riviere de Blavet, à trois lieues de la ville de Port-Louis.

Herault, riviere du Languedoc qui prend sa source dans les Cevennes, traverse tout le bas-Languedoc, baigne les murs de Pezenas & d'Agde, au-dessous de laquelle elle se jette dans la Méditerranée par le grau d'Agde.

Heve (cap de la), cap de la côte de haute-Normandie, à un demi-quart de lieue du Havre.

Hiland, ou *Schetland*: voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

Holstein, pays & duché d'Allemagne, faisant partie de l'Empire, entre la mer Baltique, le duché de Sleswick, celui de Mecklembourg & l'Elbe. Il est en partie soumis au roi de Danemarck.

Hondara, bourg maritime d'Espagne, dans la Biscaye, aux frontieres de la province de Guipuscoa.

Honfleur, ville & port de mer de haute-Normandie, dans le Lieuvin, au côté méridional de la Seine, proche

son embouchure, vis-à-vis Harfleur. Tous ses habitans sont pêcheurs.

I

Islande : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Isrie, contrée d'Italie, dans l'état des Vénitiens, au nord-est du golfe de Venise; c'est une presqu'isle partagée entre les Vénitiens & la maison d'Autriche.

J

Jacut (Saint-) abbaye de bénédictins, dans la haute-Bretagne, au diocèse de Dol, près de la mer, au bord de l'Arguenon.

Japon, grand pays de l'Asie, dans la partie la plus orientale, formé par un nombre d'isles.

Jarmaïder (Sainte-Catherine de).

Jean-de-Luz (Saint-) : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Juin (Saint-), village & paroisse de haute-Normandie, dans l'amirauté de Fescamp.

Jutland : voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

K

Kamschatka, grande presqu'isle au nord-est de l'Asie, entre un golfe de même nom, & la mer du Japon, à l'extrémité orientale de l'empire Rusien & de notre continent.

Kent, province maritime d'Angleterre, à l'orient & à l'entrée de la Manche, dont Cantorbéri est la capitale. Cette province est arrosée de plusieurs rivières considérables, entr'autres, la Tamise, le Medway, la Stoure, &c. On y pêche du fau-

mon qui est estimé, & des truites assez grandes.

Kola, voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

L

Labour (pays de), contrée de France, faisant partie de la Gascogne & du pays des Basques, borné au septentrion par l'Adour & les Landes, au levant par la Navarre Française & le Béarn, au midi par les Pyrénées qui le séparent de la Navarre, au couchant partie de l'océan ou du golfe de Gascogne, appelé mer des Basques : Bayonne en est la capitale.

Lac Majeur. Voyez *Majour*.

Ladoga, grand lac de l'empire Rusien, entre la Carélie au nord, l'Ingrie & la province de Novogorod au midi : il est formé de quantité de rivières, & il se décharge dans le golfe de Finlande, par le canal qu'on nomme *la Nieva*, sur lequel la ville de S. Pétersbourg est située. Il est fort poissonneux : on y pêche beaucoup de saumons & une espèce de hareng.

Lannion : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Leves, petite ville d'Angleterre, dans le comté de Suffex, à l'orient d'Arundell, sur une éminence.

Leyde ; voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

Lezard (cap), cap de l'Angleterre, dans le comté de Cornouailles, sur la Manche, formé par une terre assez élevée & reconnaissable, à quelque distance de Falmouth, à 15 lieues ouest d'une roche de la baie

de Plimouth, appelée *Eddy-flohn*.
Lion (golfe de), & non pas de Lyon, nom qu'on donne à un grand golfe de la Méditerranée, qui est entre l'Espagne, la France & l'Italie; ainsi nommé à cause des grandes tempêtes dont il est fréquemment agité, & des bas-fonds qu'on y trouve, qui font périr des vaisseaux. On l'appelle en latin *Sinus Leonis*, en espagnol *Golfo Leone*.

Livourne, ville considérable d'Italie, dans l'état du grand duc de Toscane, dans le Pisân, avec un des plus fameux ports de la Méditerranée.

Loango, grand royaume d'Afrique, faisant partie du Congo, & du pays appelé la *basse-Guinée*, sur la côte de l'Océan Ethiopique.

Locarno, ville de l'ancien territoire d'Italie, faisant partie des pays possédés en commun par plusieurs cantons, & renfermés dans la Suisse propre, & un des quatre bailliages d'Italie, au bord occidental du lac Majeur: elle est située entre ce lac & une très-haute montagne.

Loc-Maria, bourg de l'isle de Belleisle, au midi de la basse-Bretagne, au levant de cette isle.

Loc-Maria-Ker, bourg & paroisse de basse-Bretagne, sur le détroit de Morbihan, dans l'amirauté de Vanes.

Loir: voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Loiret: voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Londonderry: voyez seconde partie,

seconde section, *Notice géographique*.

Londres, grande & célèbre ville, capitale de la grande-Bretagne, située sur la Tamise.

Lubec, ville d'Allemagne, dans le cercle de la basse-Saxe, sur la Trave, qui reçoit les eaux de deux autres petites rivières, proche de la mer Baltique.

Lugano, lac d'Italie, au territoire appartenant aux Suisses, au duché de Milan, qui a la figure d'une croix. Ce lac se vuide à l'occident par une rivière nommée *Tresa* ou *Tressa*.

Lunel, petite ville du bas-Languedoc, au diocèse de Montpellier, dont elle est éloignée de 4 lieues, à l'orient, sur le Vidourle: elle est renommée pour ses vins muscats.

Luy, petite rivière de Gascogne, dans le Béarn, à peu de distance de la ville de Morlus, qui se jette dans l'Adour, à quelques lieues de Dax.

M

Macédoine, province de la Turquie Européenne, entre la Serbie, la Bulgarie, l'Archipel & l'Albanie.

Madere, isle de l'Océan Atlantique, située entre le détroit de Gibraltar & les Canaries, appartenant aux Portugais.

Madrid, ville capitale de toute l'Espagne, sur le Mançanares.

Maelstrand, ville forte de la Norwege, dans le gouvernement de Bahus, sur un rocher escarpé en forme de presqu'isle, avec un château à l'em-

- bouchure du Waner, dans la mer de Danemarck.
- Maelstrom*, goufre de l'Océan septentrional sur la côte de Norwege, au nord du gouvernement de Drontheim.
- Majorque*, isle d'Espagne, dans la Méditerranée, entre l'isle d'Yviça au couchant, & celle de Minorque au levant.
- Majour*, *Majeur* ou *Major*, lac d'Italie en Lombardie, au duché de Milan, nommé par les Italiens *Iago Maggiore*, par les latins, *Verbanus lacus*. Il s'étend en long du septentrion au midi, l'espace d'environ 13 lieues de long, sur 3 de large, depuis Sesto jusqu'à Locarno. Il reçoit un assez grand nombre de rivières, dont la principale est le Tessin, qui le traverse dans toute sa longueur.
- Malaga*, ville d'Espagne, au royaume de Grenade, sur la Méditerranée, avec un assez beau port, où il peut tenir 300 bâtimens à l'encre.
- Malo* (Saint-), ville de la haute-Bretagne, avantageusement située pour le commerce, où il se fait beaucoup d'armemens.
- Malte*, isle de la mer Méditerranée, dans la partie occidentale, entre l'Afrique & la Sicile, avec une ville de même nom, qui en est la capitale.
- Manche* (la). On donne ce nom à une grande étendue de mer qui se trouve resserrée entre l'Angleterre au nord, la France à l'orient & au nord-est par le détroit appelé *Pas-de-Calais*, & à l'ouest par le comté de Cornouailles en Angleterre, & les isles d'Ouessant en France, sur les côtes de Bretagne.
- Manfald*, rivière de Norwege, au gouvernement de Christianland.
- Mantoue*, ville d'Italie, dans la Lombardie, sur le Mincio, capitale du duché auquel elle donne le nom.
- Marans*, petite ville du pays d'Aunis, située dans les marais salans, aux frontières du Poitou, à 4 lieues de la Rochelle, & à une lieue de la mer.
- Marenes*, petite ville de la basse-Saintonge, entre l'embouchure de la rivière de Seudre & le havre de Brouage, renommé pour les huîtres vertes & le sel.
- Marfalle*, ancienne & forte ville de Sicile, dans la vallée de Mazare, proche de la mer.
- Marseille*, grande ville bien bâtie, très-riche & très-marchande, dans la basse-Provence.
- Marfillan*, bourg du bas-Languedoc, au diocèse d'Agde, sur le bord de l'étang de Thau.
- Martigues* (le), ville maritime de la basse-Provence, au couchant de Marseille, entre la mer & l'étang de Berre, dans le dégorgeement de cet étang.
- Mattarre*, petite ville d'Espagne dans la Catalogne, sur le chemin de Barcelone en France.
- Matta*, bourgade de France, dans la Saintonge, vers les confins de l'Angoumois, sur la rivière d'Antenne, à l'orient de Saint-Jean-d'Angely, au nord de Cognac.

Mayenne ; voyez seconde partie , seconde section , *Notice géographique*.

Mecklembourg , contrée d'Allemagne dans la basse-Saxe , avec titre de duché , entre la mer Baltique , la Poméranie , le Holstein.

Melazzo ou *Milazzo* , ville de Sicile , dans la vallée de Démona , sur la côte septentrionale de cette province , sur le rivage occidental du golfe auquel elle donne son nom , avec un bon port à l'ouest de Messin.

Mesmin (Saint-) , bourg de France , dans l'Orléanais , à une lieue & demie d'Orléans , sur la Loire , à l'endroit où le Loiret se jette dans la Loire.

Mesquer , petit bourg de la Bretagne méridionale , dans l'amirauté de Nantes , au bord de la mer , sur les côtes de la rade du Croisic.

Messine (phare de) , détroit de la Méditerranée en Italie , entre l'isle de Sicile à l'occident , & la côte de la Calabre ultérieure à l'orient : c'est ce détroit qui sépare la Sicile de l'Italie. On l'appelle *phare de Messine* , parce qu'il y a au voisinage de Messine un phare pour éclairer les vaisseaux pendant la nuit.

Metz , ville forte de la Lorraine , capitale des trois évêchés , au confluent de la Moselle & de la Seille.

Milan , grande , belle & ancienne ville d'Italie , au duché du même nom , sur la rivière d'Olana : elle communique avec les rivières d'Adda & de Tessin par deux canaux.

Minhead , bourg d'Angleterre , dans le

comté de Sommerfet , sur la côte méridionale du canal de Bristol.

Minorque , isle du royaume d'Espagne , (appartenant aux Anglois) dans la mer Méditerranée , au nord-est de l'isle de Majorque , dont elle est éloignée de dix lieues.

Montpellier , ville capitale du bas-Languedoc , sur une colline , à deux lieues de la mer , près de la petite rivière de Lez , à 11 lieues de Nîmes , & 19 de Narbonne.

Montereuil-sur-mer , petite ville de la basse-Picardie , dans le comté de Ponthieu , au nord d'Abbeville , sur une colline , au midi de la Canche , à 3 lieues de la mer.

Morlaix , ville de France , dans la Bretagne , au diocèse de Tréguier , sur la petite rivière de même nom , à 2 lieues de la mer , dans laquelle la marée remonte , & fait entrer de grosses barques & des vaisseaux médiocres.

Moselle (la) : voyez partie seconde , section seconde , *Notice géographique*.

Muros , ville d'Espagne dans la Galice , sur la rive septentrionale d'un petit golfe que la Tambré forme à son embouchure.

N

Nantes , ancienne , riche & très-confidérable ville de la haute-Bretagne , sur l'Erdre & la rive droite de la Loire , à une journée de la mer , à 20 lieues de Rennes.

Nantais (le comté) , pays de France en basse-Bretagne , qui comprend à peu près l'étendue du diocèse de Nantes :

Nantes : il est borné au nord par le diocèse de Rennes & celui de Vannes, au midi par le Poitou, au levant par l'Anjou, au couchant par la mer. Il est divisé en deux par la Loire. Il y a plusieurs ports de mer où l'on arme pour la pêche de la morue. Il produit du froment, du seigle, du lin & du vin.

Naples, ancienne, grande & l'une des plus belles villes d'Italie, au fond d'une grande baie, sur la côte occidentale de l'Italie.

Narbonne, ville très-ancienne du bas-Languedoc, située dans un fond, sur un canal tiré de la rivière d'Aude, à 2 lieues de la mer Méditerranée.

Nevers, ville capitale du Nivernois, sur le penchant d'une colline, à la rive droite de la Loire.

Newcastle, ville d'Angleterre, dans la province de Northumberland, sur la rivière de Tine, elle est fort marchande, parce que les vaisseaux y peuvent aborder, il s'y fait un grand négoce de charbon de terre.

Nicolas (écueil de Saint-), écueil qui se trouve dans la rade d'Yarmouth, formé par le banc de S. Nicolas, qui est à une lieue de la côte.

Nord (mer du), partie de l'Océan qui est entre l'Islande & la Norwege.

Nord-Hollande, autrement dit *Hollande septentrionale*, ou *West-Frise*.

Norwege : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

O

Oleron (isle d'), isle située à 3 lieues

de la terre ferme du pays d'Aunis & de la Saintonge, séparée au nord de l'isle de Rhé, par le passage appelé *peruis d'Antioche*; de la Saintonge, par la passe appelée *pointe de Maumusson*.

Orient (l'), petite ville de France en basse-Bretagne, au fond de la baie de Port-Louis, à l'embouchure de la rivière de Scorff, de Corff ou d'Elle, qui se jette dans cette baie avec celle de Blavet.

Or (côte d'), contrée d'Afrique, dans la partie de la Guinée méridionale, appelée *Guinée propre*, située entre la côte des Dents & le royaume de Juda, dont la rivière de Volle le sépare.

Orcades : voyez seconde partie, première section, *Notice géographique*.

Orcomenos ou *Orcomeno*, château de Grèce, au pays de Stramalipa, nommé par les anciens *Bœotia*.

Orléans, ville capitale du gouvernement de l'Orléanois, située sur la rive droite de la Loire, à 30 lieues de Paris. Il s'y fait un assez grand commerce.

Orne, rivière de France en basse-Normandie, qui prend sa source près de Caprée, au-dessus du village d'Auneau, à une lieue de Sées : elle arrose cette ville épiscopale, passe à Argentan, à Harcourt; de là elle coule à Caen, dans les fossés de laquelle elle reçoit l'Odon, & là elle commence à être navigable jusqu'à la mer; enfin elle se jette dans la Manche, à 3 lieues au-dessous de

- Caen, formant, par son embouchure, un port à Estrehan.
- Oxford*, ville d'Angleterre, capitale du comté de ce nom, au confluent de Cherwell & de l'Yfe, laquelle s'unissant à la Tame forme la Tamise.
- Ondarroa*. Voyez *Hondara*.
- P
- Palais*, ville capitale & gouvernement de l'isle de Belle-isle, dans la basse-Bretagne, à 3 lieues de la pointe de la presqu'isle de Quiberon.
- Palamos*, petite ville d'Espagne dans la Catalogne, au fond d'une baie qui forme un bon port sur la Méditerranée, où les vaisseaux font à l'abri.
- Palanza*, bourg d'Italie au duché de Milan, sur le bord occidental du lac Majeur, vis-à-vis de l'isle Saint-Ange.
- Pembrock*, ville d'Angleterre, au pays de Galles, capitale du comté du même nom, sur une pointe du Havre de Milford. La mer baigne les murailles de la ville à chaque marée.
- Penharenq*, village de la basse-Bretagne ou Bretagne méridionale, dans l'amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic, à peu de distance de celui de Piriac. On y pêchait autrefois beaucoup de harengs.
- Péniche*, ville de Portugal, dans l'Estremadure, sur le bord de la mer, au nord du Tage, à 14. lieues de Lisbonne, dans une presqu'isle séparée du continent par un canal de 500 pas de large, où la mer forme, en cet endroit, un port fort bon & très-important.
- Perré* (pointe du), quai de la ville du Havre, formé en partie de cailloux de la mer.
- Peschiera*, place forte d'Italie, dans le Véronais, sur le lac de Garda.
- Pezenas*, ville du bas-Languedoc, au diocèse d'Agde, située sur la petite riviere de Pein, ou Peyne, qui se décharge un peu plus bas dans l'Hérault.
- Piriac*, bourg de la Bretagne méridionale, dans l'amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic.
- Ploermel*, petite ville de la haute-Bretagne, au confluent de la riviere d'Oust avec celle de Malestroit, à 8 lieues de Vannes.
- Pô*, riviere considérable d'Italie, qui prend sa source au Mont-Viso, dans le Piémont, sur les confins du Dauphiné, traverse le Piémont, le duché de Mantoue & le Ferrarois, arrose les villes de Turin, de Casal, Plaifance, Crémone, & se rend dans le golfe de Venise, entre Ravenne & Venise, par deux embouchures.
- Policaastro* (golfe de), nom d'un golfe de la Méditerranée, qui s'étend sur la côte de la principauté citérieure, dans la terre de Labour, au royaume de Naples.
- Pollet*, fauxbourg de Dieppe, qui n'est habitée que par des pêcheurs.
- Pontchartrain*, beau château de l'Isle de France, à 7 lieues environ de Paris, & à une de Montfort, apparten-

nant à MM. Phelypeaux, ministres & secretaires d'état.

Pont-de-Cé : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Port du Palais. Voyez *Palais*.

Port-Louis, ville de basse-Bretagne, à l'extrémité d'une péninsule, à l'embouchure de la riviere de même nom, à 10 lieues de Vannes, avec un bon port & une rade assez sure. On y pêche beaucoup de sardines.

Porto-Fino, bourg d'Italie sur la côte de Gènes, à quelques lieues à l'orient de la ville de Gènes, avec un assez bon port, entre deux montagnes, sur la mer Méditerranée.

Portugal, royaume situé dans la partie la plus occidentale de l'Europe, s'étendant du nord au sud : il est borné à l'occident & au midi, par la mer Océane, à l'orient par l'Andalousie, l'Estramadure, le royaume de Léon, au nord par la Galice : il est séparé de l'Andalousie par la Guadiana.

Pouldavi, port & village de la paroisse de Poulan, dans une petite anse de la baie de Douarnenez, amirauté de Quimper, en basse-Bretagne.

Prusse, royaume d'Europe, entre la mer Baltique au nord, la Samogitie & la Lithuanie à l'orient, la Pologne au midi, le Brandebourg & la Poméranie au couchant.

Q

Quiberon, village de la basse-Bretagne, sur la pointe d'un cap de même nom, qui termine au midi une presqu'isle qui s'avance d'environ deux lieues dans la mer au levant de Port-

Louis, au nord de Belle-isle, au couchant de Vannes. La pêche des sardines y est fort abondante.

Quillebeuf, petite ville, le chef-lieu du Roumois, dans la haute-Normandie, sur la rive gauche de la Seine, au commencement de sa grande embouchure dans l'Océan, où mouillent tous les bâtimens qui montent à Rouen, ou qui en descendent.

Quimper ou *Quimper-Corentin*, ville de la basse-Bretagne, chef-lieu du pays de Cornouailles, au confluent de l'Oder & de la petite riviere de Benaud, à 9 lieues de Brest. Les plus grosses barques y peuvent aborder à la faveur de la marée.

R

Raguse, nom d'un état d'Europe dans la Dalmatie, érigé en république sous la protection du grand-seigneur, & de la ville capitale de ce petit état, situé sur le golfe de Venise.

Redondela, ville d'Espagne sur la côte de Galice, au nord-est de Vigo. On y pêche beaucoup de poissons, & sur-tout d'anchois.

Rhé (isle de), petite isle de l'Océan, près de la côte occidentale de la France, vis-à-vis le pays d'Aunis, à environ 2 lieues du continent, à 4 lieues de la Rochelle, à 7 de Rochefort. Il y a, à une demi-lieue, une bonne rade, où les plus forts vaisseaux peuvent s'arrêter.

Rhin, fleuve des plus considérables d'Europe, qui prend sa source au mont S. Gothard, en Suisse, sépare la Souabe de l'Alsace, traverse une

- partie de l'Allemagne & des Pays-Bas ; & après s'être divisé en plusieurs branches, va se perdre dans les sables de l'Océan, au-dessous de Leyde.
- Roanne*, ville du Forez, située sur la rive gauche de la Loire, où elle commence à porter bateaux.
- Rochefort*, belle & considérable ville du gouvernement d'Aunis, avec un beau port, & de très-beaux établissemens pour la marine, située à 2 lieues de l'embouchure de la Charente, à 6 lieues de la Rochelle, vis-à-vis l'isle d'Oleron.
- Rochelle* (la), belle, grande, forte & riche ville, capitale du pays d'Aunis, avec un port des plus commodes & des plus sûrs de l'Océan.
- Rome*, grande ville sur la côte occidentale de l'Italie, sur le Tibre, qui la traverse en partie : c'est la capitale du monde chrétien.
- Roscoff*: voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Rostern*, *Rotherston* ou *Rosternmear*, lac d'Angleterre, au comté de Chester, proche la ville de Knots-ford ; c'est mal-à-propos que dans l'ouvrage on l'appelle *Rosternsem*.
- Rostock*, ville d'Allemagne, au duché de Mecklembourg, dans la basse-Saxe, sur la rivière de Warnia, à une lieue de la mer Baltique, dans laquelle elle se décharge ; cette rivière y forme un port assez avantageux, quoique les grands vaisseaux n'y puissent pas entrer.
- Rosa*, bourg d'Espagne, dans la province d'Andalousie, sur la côte du golfe de Cadix, entre la ville de ce nom & l'embouchure du Guadalquivir.
- Rouen*, belle ville, très-riche & très-commerçante, capitale de la Normandie, sur la rive droite de la Seine.
- Ravigno*, petite ville d'Italie, dans l'Istrie, sur la côte occidentale du golfe de Venise, au midi de l'embouchure du Lemo, avec un bon port.
- Rouffillon*, province de France, ayant titre de comté, bornée au levant par la partie de la Méditerranée appelée *golfe de Lion*, au couchant par la Sardaigne, au midi par la Catalogne, & au nord par le bas-Languedoc.
- Royan*, ville de la haute-Saintonge, avec un bon port, sur la rive droite de la Gironde, près de l'embouchure de ce fleuve, à 4 lieues de Brouage. On y pêche en tout tems d'excellentes sardines.

S

- Sables d'Olonne* (les), ville du bas-Poitou, sur le bord de l'Océan, à 11 lieues de la Rochelle, avec un petit port assez commode. On y pêche des sardines, & il s'y fait un grand commerce de morue.
- Salerne* (golfe de), partie de la mer Méditerranée en Italie, sur la côte orientale du royaume de Naples, & de la principauté citérieure, près de la ville de ce nom.
- Salonique*, ville de la Turquie méridionale d'Europe, dans la terre ferme de Grece, capitale de la Macédoine,

- au fond d'un golfe de même nom, dans l'Archipel.
- Sandwick*, ville d'Angleterre, au comté de Kent, avec un port peu considérable.
- Sardaigne*, grande isle de la Méditerranée, au midi de l'isle de Corse, dont elle est séparée par un bras de mer qui a environ 60 lieues de long, sur 30 de large.
- Saverne*, riviere d'Angleterre, au pays de Galles, qui prend sa source dans les montagnes du comté de Montgomery, passé à Shrewsbury, à Worcester, à Gloucester; dans la dernière de ces provinces, elle devient si large, qu'on l'appelle quelquefois *la mer de Saverne*; enfin après avoir reçu plusieurs rivières considérables, telles que l'Avon, le Wye & l'Usk, qui abondent en saumons & en truites, elle se jette à l'ouest dans la mer par une large embouchure, qu'on appelle *canal de Bristol* ou de *Saint-Georges*.
- Sauzon*, petit port de la côte de Bretagne à Belle-isle; c'est le meilleur & le plus commode de l'isle. Il y entre des bâtimens de 40 à 50 tonneaux: son entrée est défendue par deux batteries.
- Scarborough*, petite ville d'Angleterre, bien peuplée, avec un petit port. Il s'y fait un commerce considérable de harengs, qu'on pêche sur les côtes voisines.
- Scheveling*, village des Pays-Bas, dans la Hollande, sur le bord de la mer, dans les Dunes, au voisinage de la Haye, renommé pour la pêche, qui y est très-abondante.
- Schoonoven*: voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Sébastien* (Saint-), place forte & port de mer d'Espagne, de la province de Guipuscoa, dans la Biscaye, sur la côte méridionale de la mer de Biscaye ou des Basques, à l'embouchure de la riviere de Gurumea.
- Seine*: voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Seine* (la), grand village de France, sur la côte de Provence, du côté de l'ouest de la ville de Toulon, situé sur le bord de la mer, dans un grand enfoncement. On y peut mouiller avec des vaisseaux médiocres.
- Sétubal*, ville considérable de Portugal, dans la province d'Estremadure, au midi du Tage, sur un petit golfe que la marée forme à l'embouchure du Zadaon avec un bon port, où il se fait de bonnes pêches.
- Sicile*, isle de la mer Méditerranée, la plus considérable, par sa grandeur & sa fertilité, entre les isles de cette mer: elle a la figure d'un triangle, & est située vis-à-vis la pointe méridionale de l'Italie.
- Sinigaglia*, petite ville d'Italie, dans la Marche d'Ancone, au duché d'Urbain, sur la rive septentrionale du golfe de Venise, avec un château & deux ports.
- Sleswick*, duché de Danemarck, ou le Sud-Jutland, d'environ 8 lieues de

- long sur 5 de large : il est borné par le nord-Jutland, la mer Baltique, le Holstein & l'Océan; la capitale, qui porte aussi le même nom, est sur le golfe de Slie, avec un bon havre.
- Somme* (la) : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.
- Stralsund*, ville d'Allemagne, dans la Poméranie, sur la mer Baltique, vis-à-vis l'isle de Rugent : elle est sujette au roi de Suede.
- Strimone* ou *Strymon*, riviere qui servait autrefois de borne entre la Macédoine & le Thrace, sur les bords & à l'embouchure de laquelle est aujourd'hui la petite ville de Contessa ou Stremona, dans la terre ferme de Grece. On nomme aujourd'hui cette riviere *Stromona* ou *Marmara*.
- Sund* (détroit du), célèbre détroit d'Europe, dans les états du roi de Danemarck, qui sépare la mer de Danemarck avec la mer Baltique. Il est entre l'isle de Schoonen, qui appartient à la Suede, & l'isle de Seelande, au Danemarck : Elfenour & Cronembourg le défendent de ce côté, & Elmembourg du côté de la Suede. C'est la clef de la mer Baltique : il a deux lieues de France de large. Tous les vaisseaux qui y passent payent un droit au roi de Danemarck.
- Sundmeur* : voyez seconde partie, premiere section, *Addition à la morue* ; & seconde section, *Notice géographique*.
- Suffex*, comté d'Angleterre, faisant partie de ce qu'on appelle les provinces du Sud : il s'étend en long du levant au couchant, le long de la Manche, depuis le port de la Rye jusqu'à Chichester, du côté du nord. Il fait face aux comtés de Kent & de Surrey ; du côté de l'est, au comté de Southampton. Il est arrosé de plusieurs rivieres : on y pêche de bonnes huitres.

T

Tabbs (Saint-), cap d'Ecosse, à cinq lieues au nord-ouest de Berwick, qu'on peut regarder comme la partie la plus méridionale du golfe d'Edimbourg.

Tamise : voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Tanel, isle d'Angleterre, dans la partie septentrionale du comté de Kent, en tirant vers l'Orient, formée par l'Océan & la riviere de Stoure.

Tariffa, ville d'Espagne, dans l'Andalousie, sur le détroit de Gibraltar, à 5 lieues de la ville de ce nom.

Tay, riviere assez considérable de l'Ecosse, qu'elle divise en septentrionale & méridionale : elle prend sa source dans le lac de même nom, dans la province de Braid-Albain, d'où elle passe par celle d'Athol, & de là par celle de Perth, baigne la ville de Gowry au nord, & celle de Perth au sud, & se jette dans la mer au-dessous de Dundée, par une embouchure de près d'une lieue de largeur.

Terre-neuve : voyez seconde partie,

premiere section, *Notice géographique.*

Texel, isle des Pays-Bas, dans la nord-Hollande, à l'embouchure du Zuyderzée, à 18 lieues d'Amsterdam, avec un bon port.

Thau (étang de), étang considérable du bas-Languedoc, situé le long de la mer, depuis Agde jusqu'à Aigues-mortes, qui s'étend dans la longueur de près de 15 lieues, & se débouche dans le golfe de Lion par le passage de Maguelon, & par le port de Cette. Il est fort poissonneux.

Thessalonique. Voyez *Salonique.*

Toulon, ville & port de la mer Méditerranée, dans la basse-Provence. Son port est un des plus beaux, des plus vastes & des plus sûrs du monde.

Toulouse, ville célèbre & ancienne du haut-Languedoc, dans la partie occidentale, sur la Garonne, à l'endroit où cette riviere commence à porter bateaux. C'est à peu de distance de cette ville que finit le canal de Languedoc.

Tours, grande & belle ville, bien marchande, capitale de la Touraine, située au midi de la Loire, entre ce fleuve & la riviere du Cher, qui se décharge dans la Loire.

Trapani, ville marchande d'Italie, sur la côte occidentale de la Sicile, dans la vallée de Mazara, avec un port.

Treboul, bourg & port de basse-Bretagne, dépendant de la paroisse de Polan, sur la baye de Douarnenez, amirauté de Quimper.

Trentemoux, isle de la Bretagne méridionale, dans la riviere de Nantes, même amirauté.

Tréport (le), bourg de France en Normandie, à une demi-lieue d'Eu, avec un port à l'embouchure de la Bresle.

Tropez (Saint-), petite ville maritime assez forte & assez marchande de la basse-Provence, au diocèse de Fréjus, sur le golfe de Grimaud, à 12 lieues de Toulon.

V

Vade (tour de), tour qui se voit dans le fond d'un golfe de même nom, dans la mer de Toscane, sur la côte méridionale de Livourne.

Valence, ville d'Espagne, capitale du royaume de même nom, située près de l'embouchure du Guadalaviar, dans la Méditerranée, avec un bon port. Tout près de cette ville, la mer forme un lac considérable où on pêche beaucoup de thons, d'alo-fes & d'anguilles.

Valery-en-Caux (Saint-), gros bourg & port de mer de haute-Normandie, au pays de Caux, entre Dieppe & Fescamp, à 8 lieues de Caudebec, qui n'est presque habité que par des pêcheurs.

Valery (Saint-), ville la plus considérable du Vimeux, dans la basse-Picardie, sur la rive méridionale de la Somme, à deux petites lieues de l'embouchure de cette riviere dans la mer, avec un assez bon port.

Vannes, ville ancienne de la basse-Bretagne, avantageusement située pour le commerce, sur la côte méridio-

- nale de cette province, à une lieue de la mer, avec laquelle elle communique par le petit bras de mer appelé *le Morbihan*, dans lequel la marée remonte. Elle est à 24 lieues de Nantes, & à 7 & demie du Port-Louis.
- Varangeville-sur-mer*, petit village de Normandie, au pays de Caux, à cinq quarts de lieue de Dieppe.
- Venise*, ville d'Italie, capitale de la république du même nom, sur un golfe auquel elle donne son nom, à une lieue de la terre ferme.
- Verbanus Lacus*. Voyez *Lac Majeur*.
- Vermeyo*, petite ville d'Espagne dans la Biscaye, avec un fort bon port sur le bord de l'Océan.
- Vérone*, ancienne, grande & belle ville d'Italie, dans l'état de Venise, sur l'Adige.
- Veule*, bourg & port de la haute-Normandie, dans le pays de Caux, sur le bord de la mer, à une lieue de l'embouchure de la rivière de Dun.
- Vienne* (la) : voyez seconde partie, seconde section, *notice géographique*.
- Vigo*, ville d'Espagne dans la Galice, sur la côte de l'Océan, au nord-ouest de Tuy, avec un bon port.
- Vilaine* (la), rivière de Bretagne, qui prend sa source dans le Maine, près la Gravelle, passe à Châteaubourg, à Rennes, à Rieux, & se jette dans la mer, quelques lieues au-dessous de la Roche-Bernard.
- Vivarais*, petite province de France, au gouvernement de Languedoc,

faisant partie du canton connu sous le nom de Cevenes.

W

- Waterfort*, ville riche, négociante d'Irlande, au comté de même nom, dans la province de Munster, au sud, sur la rivière de Sure, qui, se joignant avec celle de Barrow, forme une très-belle baie qu'on appelle *le Havre de Waterford*, dans lequel les plus gros vaisseaux peuvent entrer & y être en sûreté.
- Westernes* (isles). On donne ce nom à une multitude d'isles qui se trouvent sur la côte occidentale d'Écosse, au nord de l'Irlande. La plus considérable de toutes est celle de Skie, & ensuite celle de Lewis.
- Wighet* (isle de), isle de la partie méridionale d'Angleterre, dépendant du comté de Southampton, assez peuplée & très-fertile : elle a sept lieues de long sur trois à quatre de large.
- Wismer*, ville des états de Suede, en Allemagne, dans la partie septentrionale du duché de Mecklembourg, dont elle est la capitale. Elle est située au fond d'un golfe que forme la mer Baltique entre Lubeck, Rostoc & Schwerin : elle a un bon port.
- Wlic*, isle de la Nord-Hollande à l'embouchure du Zuyderzée, entre l'isle du Texel & celle de Schelling.

X

- Xacca*, ville de Sicile, dans la vallée de Mazara, sur la côte méridionale, au pied d'une montagne, avec un bon port.

Y

Yarmouth, ville d'Angleterre au comté de Norfolk, à l'embouchure de la rivière d'Yare, dans la mer d'Allemagne, avec un très-bon port, très-fréquenté pour la pêche du hareng.

Z

Zante, isle de la Méditerranée, dans la partie appelée *la mer de Grece*, au couchant de la Morée, dont elle est éloignée d'environ 15 lieues, à 5 lieues au midi de celle de Céphala-

lonie, avec un bon port.

Zélande, province des Pays-Bas, l'une des sept qui composent la république des Provinces-Unies, qui consiste en plusieurs isles que forme l'Océan, avec des bras de l'Escaut & de la Meuse.

Zuyderzée, grand golfe de la mer du nord, sur la côte des Pays-Bas, qui s'étend du sud au nord dans les Provinces-Unies, & entre la Frise, l'Ouver-Yffel, la Gueldre & la Hollande.

T A B L E A L P H A B É T I Q U E

Des noms des poissons dont il est parlé dans les trois sections de la seconde partie du Traité général des pêches ; avec les noms synonymes qui ne se trouvent point dans le texte ; quelques notices abrégées de ces poissons, & des renvois aux sections.

A

ABADIVA de St. Jean-de-Luz, est le lieu de Bretagne, sect. I.

Able, *ablette*, *ovelle*, petit poisson d'eau douce dont on tire l'essence d'orient, pour faire les perles fausses. On nomme quelquefois *able bordé*, ceux où la couleur brune s'étend plus avant sur les côtés, section III.

Abramis, nom que quelques-uns ont donné à la brème ; Oppian & Athénée mettent ce poisson au nombre des aloses, sect. III.

Achon, *auchon* ou *auçon*, poisson de

la Moselle, que Bélon compare à l'ombre, d'autres au vilain, section III.

Aculeatus. Voyez *Echarde*, sect. III.

Agons, poisson des lacs, que Bélon regarde comme une petite alose, *Willughby* comme des aloses de trois ans : il appelle *sardella*, celles qui n'en ont que deux, *scarabini* celles qui sont plus petites : on dit ailleurs *gabioni*, & il donne le nom d'*alofes* ou de *cepia*, aux plus grosses, sect. III.

Aigresin ou *égresin*, petit poisson de la famille des morues, qui se pêche

- fur les côtes de Flandre , sect. I.
- Alacci* ; on nomme ainsi en Sicile un poisson communément un peu plus gros que la sardine , & qui se débite frais dans les villes & villages de ce royaume , sect. III.
- Alachie* , nom qu'on donne à Cette au célerin. Voyez ce mot , sect. III.
- Albula major*. Voy. *Vandoise* , sect. III.
- Albula minor*. Voy. *Able*.
- Albula nobilis*. Voy. *Lavaret* , sect. II.
- Alburnus*. Voyez *Able* , & dans Bélon , les différens noms qu'on donne à ce poisson dans les pays étrangers , sect. III.
- Alloche* , poisson qu'on croit en basse-Bretagne , être le grand célerin , section III.
- Alosa falsa* , fausse alose. Voyez *Feinte* , sect. III.
- Alosa minor* ; quelques auteurs donnent ce nom au hareng , sect. III.
- Alose* , *alosa* ou *clupea* , nom d'une famille de poissons qui n'ont qu'un petit aileron sur le dos , & différent des morues qui en ont trois , & des saumons qui , outre ce petit aileron , ont sur le dos un appendice muqueux. La famille des aloses comprend un grand nombre de poissons , tant de mer que d'eau douce. Ce poisson passe de la mer dans les rivières. Ainsi c'est mal-à-propos qu'on a voulu les distinguer en marines & fluviatiles , sect. III.
- Aloseaux* de la Loire , petites aloses. Je crois que les aloseaux d'Oleron sont de petites sardines , sect. III.
- Atvin*. Voy. *Menuise* , sect. III.
- Anchois* ; les Provençaux disent *anchoies* ; Artedi , *anchovies* ; Bélon , *halecula* ; Élian , *encraficholus* : poisson de mer qui ressemble à une petite sardine comme une grosse sardine ressemble à un petit hareng. Ce sont trois différentes espèces de poissons , sect. III.
- Anon* , en haute-Normandie ; *egresin* ou *eglesin* , à Dunkerque ; *dogues* ou *guellekens* , en Flandre ; *borrachota* , des Basques ; *afellus antiquorum* , Haddock , sect. I.
- Anon*. Voy. *Aigresin* , sect. I.
- Anthia*. Voy. *Capelan* , sect. I.
- Aphie* , nom que Rondelet donne à un amas de petits poissons , entre lesquels il comprend la melette. Voy. *Melette* , sect. III.
- Arache* , nom que , suivant Bélon , on donne à Gènes aux petites pucelles , sect. III.
- Argentine* , petit poisson du genre des saumons & des truites , qui se pêche sur les côtes du Languedoc , sect. III.
- Afellus* , nom générique que beaucoup d'auteurs donnent aux morues. On les nomme aussi *gadus*.
- Afellus*. Voy. *Morue franche* , *lieu* , *colin* , *merlan* , *anon* , *tacaud* , *capelan* , *merlus* , *lingue* , sect. I.
- Aubusseau* ou *Hauhussseau* ; *goulard* ou *préra* de Poitou & d'Aunis , sect. III.
- Auchon* ou *auçon* , poisson de la Moselle. Voy. *Achon* , sect. III.

B

- Bacailan* , nom que les Basques donnent à la morue franche , sect. I.
- Ballerus* , poisson d'eau douce que

- Rondelet croit être la bouviere ,
sect. III.
- Baraud - Gode*, poisson de la famille
des morués, qu'on appelle aussi *ca-*
cand, sect. I.
- Barbeau, barbotte, barbue*, poisson d'eau
douce assez bon à manger, que quel-
ques-uns nomment *cyprinus oblon-*
gus, quoiqu'il ne ressemble guere à
la carpe. Quelques barbeaux n'ont
point de dents, quelques-uns ont
des aspérités, d'autres n'ont que des
mamelons : enfin d'autres ont des
dents. Selon Bélon, on en prend
dans la mer. Gessner dans son *No-*
menclator, dit qu'on en prend dans
le Rhin de deux especes, qui n'ont
ni laite ni œufs, & qui font un mets
excellent, que l'une reste cachée
tout l'hiver, que l'autre qui se mon-
tre dans cette saison, a la tête plus
petite & le corps plus arrondi que
l'autre : enfin il dit qu'il y en a qui
confondent le barbeau avec le fur-
mulet, ou barbarin rouget, barbu,
sect. III.
- Barbotteau*, nom que quelques-uns
donnent à la chevanne, à cause de
la ressemblance qu'ils ont cru lui
trouver avec le barbeau, sect. III.
- Bécard*, nom qu'on donne à des sau-
mons qui ont la mâchoire d'en-bas
plus longue que celle d'en-haut, &
recourbée vers le haut : il y a aussi
des truites bécardes, sect. II.
- Bequet*, nom que l'on donne dans quel-
ques provinces au brochet, sect. III.
- Berghen fish, mittel dorsch*, nom qu'on
donne en Danemarck aux petites
morues, que dans le nord, on nom-
- me *dorsch* ou *torsk* & *torsch*, sect. I.
- Besole*, espece de lavaret qui se prend
dans le lac de Geneve, sect. II.
- Besula*. Voy. *Besole*.
- Blanc*. Voy. *Goujon* de riviere, sect.
III.
- Blanchaille*. Voy. *Menuise*, sect. III.
- Blaquet, Blanche franche bâtarde*. Voy.
Menuise, sect. III.
- Boga*, poisson qui se prend à S. Jean-
de-Luz, & qui ressemble à quelques
égards à la sardine, sect. III.
- Bogue*, poisson qui se pêche en Sicile &
à Messine, sect. III.
- Boisson*, nom qu'on donne à Belle-
isle à l'aubusseau de Poitou, sect.
III.
- Bordeliere, ballerus* d'Aristote & de
Rondelet, poisson d'eau douce qui
se tient ordinairement sur le bord
des rivieres, & qui ayant quelque
ressemblance avec la brème, a été
nommé par quelques auteurs *cypri-*
nus latus & tenuis, sect. III.
- Borrachota*, nom que les Basques don-
nent à un poisson du genre des mo-
rues, qui ressemble à la goberge.
Voy. *Anon*, sect. I.
- Bouviere, peteuse*, petit poisson d'eau
douce, qui, par la forme de son
corps, a en petit assez de ressem-
blance avec la carpe, sect. III.
- Brama*. Voy. *Brème*.
- Brame*. Voy. *Brème*.
- Brème* ou *brame, brama, cyprinus la-*
tus, poisson d'eau douce qui ressem-
ble à la carpe, & se trouve dans les
lacs & rivieres qui ont peu de cou-
rant, sect. III.
- Brème-gardonnée*, sect. III.

Bristling, nom qu'on donne en Norwege à de petits harengs, qui dans certaines saisons se montrent en grande quantité sur ces côtes, sect. III.

Brochet, *lucius*; en quelques provinces, *béquet*; poisson d'eau douce qui est long, & a le museau pointu, qui se prend dans les lacs & les étangs, sect. III.

Brochetons, nom que les pêcheurs donnent aux jeunes brochets, sect. III.

C

Cabillaud ou *cabeliau*; on nomme ainsi en Flandre & en Hollande le poisson qu'on nomme ailleurs *morue*, sect. I.

Cahubaux ou *calluaux*, nom qu'on donne à l'entrée de la Seine aux feintes laitées, qu'on appelle à Paris *puccelles*, sect. III.

Cailleu, *sardina Caribæarum*, poisson assez semblable à la sardine de France, qui se pêche aux isles du vent d'Amérique, où il est fort estimé, sect. III.

Callique, nom qu'on donne à un poisson de la famille des aloses, qui se prend à Agde. Voy. *Célerin*, sect. III.

Capelan, petit poisson qui n'est point du genre des morues; mais dont on a parlé, parce qu'il fournit un des meilleurs appâts pour prendre la morue. D'ailleurs les pêcheurs des différens ports nomment *capelan*, *prêtra* ou *prêtre*, deux poissons de différens caractères; celui qui se prend sur le grand banc de Terre-neuve, est fort estimé des pêcheurs

de morue, pour amorcer les haims, sect. I.

Capelan de la Méditerranée, poisson qui se prend dans la Méditerranée, & particulièrement sur les côtes de Provence, sect. I.

Capelan. Voy. *Prêtra*, sect. III.

Capito fluviatilis, nom que, suivant Rondelet, quelques-uns donnent à la chevamme, sect. III.

Carpe d'eau douce; *cyprinus*, poisson rond un peu applati, qui se prend dans les rivières, les lacs & les étangs, & qui est très-commun & estimé, sect. III.

Carpeau, *cyprinus nobilis*, excellent poisson du Rhône, qui est du genre des carpes, à qui il ressemble parfaitement; on le distingue cependant de la carpe, mais à des signes qu'on ne peut exposer dans des figures, ni faire sentir par une description. On prétend que le ventre du carpeau est un peu plus applati; mais on assure qu'intérieurement on n'apperçoit pas de différence. Ce fait a été vérifié avec la plus grande attention par M. de la Tourrette. Comment se produisent les carpeaux? c'est ce qu'on ne fait pas, & pour avoir sur cela quelques éclaircissements, on renvoie à un mémoire de M. de la Tourrette, qui sera imprimé dans le journal de physique de M. l'abbé Rosier. Il regarde le carpeau comme une carpe mâle & impuissante, à quoi l'on peut attribuer la graisse & la délicatesse des animaux châtés. Il faut être en

- garde contre une ruse des marchands, qui souvent font vuidier leurs carpes mâles de leur laite pour les vendre comme carpeaux, dont le prix est au moins double de celui de la carpe. Un carpeau de 8 à 10 livres est réputé de belle taille : les petits sont moins estimés, sect. III.
- Carpion, carpione, carpio lacus benaci*, poisson du genre des truites, qu'il ne faut pas confondre avec le carpeau du Rhône, qui est du genre des carpes, sect. II.
- Carreau*, nom que les pêcheurs donnent au gros brochet, sect. III.
- Célerin* ou *célan*, *celerinus*, nom qu'on donne à des poissons qui se prennent sur les côtes de Picardie & de Normandie, qui ressemblent à de jeunes harengs. On soupçonne que ce poisson est le même que celui qu'on nomme à Agde *callique* ou *lâche*, qui ressemble à de petites aloses, & que Rondelet croit être de petits célerins. Cette incertitude fait que les uns ont appelé le célerin *harengus minor*, d'autres *sardina major*; ce pourrait encore être l'*arache* de Marseille, peut-être l'*alachie* ou *harachie* de Cette, qui ressemble beaucoup à l'aloise; mais qui ne remonte pas dans les rivières. Sans cela, on pourrait penser que ce serait le *sarache* des Albanois; Les pêcheurs de Brest ne connaissent pas de poisson sous le nom de *célerin* ou de *célan*; mais ils prennent l'été un poisson de cette famille. J'ai vu le dessin d'un que les pêcheurs Bretons nomment *alliche*. Les plus grands ont treize
- pouces de longueur; leur plus grande largeur verticale vis-à-vis l'aileron du dos & les nageoires du ventre, est de douze pouces dix lignes; leur épaisseur en cet endroit de seize lignes, l'aileron du dos est brun; les autres ainsi que les nageoires sont blanchâtres; le dos est d'un bleu foncé; les écailles sont moins grandes & moins brillantes que celles des harengs; la chair moins délicate, sect. III.
- Cepia*, synonyme d'*alose* ou gros agons, sect. III.
- Chabot*. Voyez *Goujon* de rivière, section III.
- Chabuisseau*, nom que les pêcheurs de la Loire donnent à la chevanne; en Poitou & en Anjou, à un petit poisson de deux ou trois pouces de long, dont les écailles sont petites & blanches, qui a depuis les ouïes jusqu'à la queue une bande de deux à trois lignes de largeur d'un bleu clair & luisant; il a un petit aileron sur le dos, un ou deux derrière l'anus; l'aileron de la queue fendu, deux nageoires sous la gorge; une derrière chaque ouïe; la tête petite. Quelques-uns le nomment *chabisseau*; on le nomme aussi en patois des bords de la Loire, *garbotin*, *garbateau*, sect. III.
- Chalcidie*. Belon fait sous ce nom une famille de poissons, dans lesquels il comprend les harengs, les sardines & plusieurs autres, sect. III.
- Chevanne, chevesne, meünier, vilain, testard, barboteau, garbatin, garbateau, chabuisseau*, en anglais *chie-*

- ven* : tous noms synonymes qu'on donne à un poisson d'eau douce qui devient assez gros , sect. III.
- Chevesne*. Voyez *Chevanne* , sect. III.
- Chiepa* , nom que les Vénitiens donnent aux aloses , sect. III.
- Chieven*. Voyez *Chevanne* , sect. III.
- Clippfish*. Voyez *Klippfish* , sect. III.
- Clupea*. Voyez *alose* ; sect. III.
- Clupea maculis nigris notata* , sorte d'alose qu'on appelle *feinte* , sect. III.
- Codlingue* , nom qu'on donne en Flandre aux jeunes morues , sect. I.
- Colac* , nom qu'on donne à Bordeaux à l'alose , sect. III.
- Colin* , *asellus niger* , poisson du genre des morues , qui est commun au nord de l'Angleterre & qui se prend rarement sur nos côtes : on nomme aussi *colin* à Grandville ; un poisson qui semble être un petit lieu que d'autres appellent *morue noire* , *asellus niger*. Il y a de la différence entre le lieu & le colin : en Norwege , les jeunes colins se nomment *seyes* , sect. I & III.
- Coregonus*. Voyez *Lavaret* , sect. II.
- Cornuo* , nom d'un assez mauvais poisson de la famille des aloses qui remonte la Loire , sect. III.
- Courade* , nom qu'on donne à une espece de sardine , qui se pêche au Croisic en Bretagne. *Nota* qu'il y a une faute au titre du dernier paragraphe de l'article IV , page 281 , où il faut lire *Bretagne* au lieu de *Normandie* , sect. III.
- Couverts* ou *couvreaux* , nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux feintes œuvées , sect. III.
- Cyprinus* , nom qu'on donne en latin à la carpe ordinaire , sect. III.
- Cyprinus aculeatus* , carpe épineuse. On l'appelle aussi *pigo* , sect. III.
- Cyprinus latus*. Voyez *Brême* , sect. III.
- Cyprinus latus & tenuis* , nom qu'on donne à la bordeliere , sect. III.
- Cyprinus mucosus* , nom qu'on donne en latin à la tanche , sect. III.
- Cyprinus nobilis* , nom qu'on donne à un poisson appelé *carpeau* ; sect. III.
- Cyprinus oblongus*. V. *Barbeau* , sect. III.

D

- Dard*. Voyez *Vandoise* , sect. III.
- Digitales* , on nomme ainsi les très-petits saumons , sect. II.
- Doguet* , nom qu'on donne en Flandre aux anons & aux jeunes morues , sect. I.
- Doguet*. Voyez *Aigresin* , sect. I.
- Doguetes*. Voyez *Morue* , sect. I.
- Dorsch* , nom qu'on donne dans le nord à tous les poissons du genre des *asellus* & des *gadus* ; ce qui n'empêche pas qu'on donne particulièrement ces noms à une espece plutôt qu'à une autre , sect. I.

E

- Echarde* , *épinoche* ou *épinarde* , *aculeatus* , poisson d'eau douce très-petit , qui a des pointes très-piquantes sur le dos , semblables à une aïeule ; ce qui le fait nommer par le vulgaire *favetier* ; sect. III.
- Eglesin*. Voyez *Aigresin* , sect. I.
- Egresin* ou *eglesin* , nom qu'on donne à Dunkerque à l'anon , sect. I.
- Encrasicholus*. Voyez *Anchois* , sect. III.
- Eperlan* , *eperlanus* , *salmo omnium minimus* , petit poisson de mer , qui

entre dans l'embouchure des rivières. Il y a dans la Seine un petit éperlan bâtarde, qui n'a point le caractère des vrais éperlans. Je crois que ce sont de jeunes & petites brèmes, sect. II & III.

Eperlanus. Voyez *Eperlans*, sect. II.

Epinarde. Voyez *Echarde*, sect. III.

Epiroche. Voyez *Echarde*, sect. III.

Eprault, de Grandville, synonyme de *menuise*. Voyez ce mot, sect. III.

Esox ou *edox*, nom qu'on donne dans le Rhin à un poisson qu'on prétend être le brochet, sect. III.

Esprot. Petit poisson connu au Havre, & qui paraît avoir beaucoup de rapport avec le sprat Anglais. J'ai reçu sous le nom de *d'esprot* un poisson qu'on dit être une sardine du nord, sect. III.

F

Feinte. *Clupea maculis nigris notata.*

Alofa ficta aut falsa. *Gatte*, à Bor-

deaux, fausse alose; à Paris, *pucelle*.

On conserve à l'embouchure de la Seine le nom de *feinte* pour les œuvées, & on nomme les laitées *cahuhaux* ou *calluaux*. A l'entrée de la Loire, les œuvées se nomment *couvert* ou *couvreaux*, & les mâles *laiteaux*, sect. III.

Ferra. Espèce de lavaret, qui se pêche dans le lac de Geneve, sect. II.

Flackfish. On appelle ainsi les torfch, qu'on fend & qu'on étend à plat pour les dessécher, sect. I.

Filion ou *flisson.* Voyez *Menuise*, sect. III.

Fretin de harengs. *Harengus parvulus*

sive non natus; ce sont des harengs encore très-petits, sect. III.

Fritons ou *friteaux.* On nomme ainsi en Languedoc, suivant Rondelet, les petits *sieges*, poisson qui tient beaucoup du gardon ou de la vandoise. Voyez *Siege*.

Fullo. Quelques-uns ont voulu donner ce nom à la tauche, parce que l'eau dans laquelle on l'a lavée a la propriété d'ôter les taches, mais bien d'autres poissons communiquent aussi cette vertu à l'eau, sect. III.

G

Gabioni. Nom que Willughby donne aux jeunes agons. Voyez ce mot, sect. III.

Gadus. Voyez *Morue-franche*, lieu, *colin*, *officier*, *merlan*, *aigresin*, *ta-caud*, *capelan*, *merlan* de l'Océan, *lingue*, *ânon*, sect. I.

Gant-gens. On appelle ainsi à Helygeland le poisson qu'on nomme dans l'Océan *merlan*, sect. I.

Garbatteau. Voy. *Chevanne*, sect. III.

Garbotin. Voy. *Chevanne*, sect. III.

Gardeau, *gardon*, petit poisson d'eau douce assez estimé. Suivant Rondelet, on le nomme en Languedoc *siege*, & les petits *fritons*; mais il me semble que le *siege* approche plus de la vandoise. On nomme aussi ce poisson *sargus*, sect. III.

Garizzo. On donne, dans le pays Vénitien, ce nom à un poisson qui se prend avec les sardines au filet, appelé *tratta*, sect. III.

Gasta. Poisson qui se prend à Saint-Jean-de-Luz, & qui a les caractères de la sardine & de l'arache, sect. III.

- Gatte*. Nom qu'on donne à Bordeaux à la feinte ou fausse - alose, sect. III.
- Gattereau*. On appelle de ce nom en Aunis les jeunes feintes ou petites gattes, sect. III.
- Gleffin*. Poisson qu'on regarde au Croisic comme un anchois, sect. III.
- Goberge*. Nom qu'on donne à Grandville à un poisson qui est peut-être celui que les Basques nomment *borrachota*, & quelques-uns *morue de Saint-Pierre* : il est du genre des morues ; mais il est plus délicat, sect. I.
- Goberia*. Nom que les Basques donnent à la gaubergé. Voyez ce mot, sect. I.
- Gobio fluviatilis*. Voyez *Goujon d'eau douce*, sect. III.
- Gaude*. Voyez *Baraud & tacaud*, sect. I.
- Goeffon*. Voyez *Goujon*, sect. III.
- Gorvelle*. Poisson connu au Croisic, & qui differe peu de la sardine, sect. III.
- Goujon de riviere* ; *gobio fluviatilis*. En Provence & dans le Lyonnais *goeffon*. Petit poisson d'eau douce qu'on trouve assez abondamment dans la Seine, & qui est estimé quand on le mange frais. Rondelet parle d'un goujon d'étangs salés, qui se trouvent au bord de la mer ; ils ressemblent par la forme du corps aux goujons de riviere ; mais ils sont de meilleur goût. Suivant Bérton, le goujon de mer a un grand aileron sur le dos. Le même auteur parle aussi d'un goujon de mer qu'il nomme *blanc*, qui a deux ailerons sur le dos ; ainsi ces deux poissons ne doivent pas être compris dans la section qui nous occupe maintenant. Quelques-uns ont nommé le chatbot *goujon de riviere*, il a un grand aileron sur le dos, sect. III.
- Goulard*. Voyez *Aubusseau* ou *aubusseau*, sect. III.
- Grados*. Petit poisson qu'on pêche à la Hougue, & qu'on nomme en Bretagne *prêtra*, sect. III.
- Grands gais*. Petits poissons qui ressemblent beaucoup aux aloses, & qui ont tout au plus un pied de longueur. On les nomme aussi *pucelottes*. Voyez ce mot, sect. III.
- Gravans*. Espece de lavaret qui se pêche sur le bord du lac de Geneve, sect. II.
- Gravel-last-spring*. Nom que les Anglais donnent à un poisson qui ressemble à un petit tocan, & qui pourrait bien être le skeggers. On dit qu'il ne se trouve que dans la riviere de Wye, sect. II.
- Grélin*. On nomme ainsi à Fescamp le lieu de Bretagne. Voy. *Lieu*, sect. I.
- Grill*. On donne quelquefois ce nom à de jeunes saumoneaux, sect. II.
- Guelk*. On nomme ainsi en Flandre les jeunes morues, sect. I.
- Guellekins*. Nom qu'on donne en Flandre à l'anon, sect. I.
- Guiteau*. Nom que les Bretons donnent au tacaud, sect. I.

H

- Haddock*. Voy. *Anon & aigresin*, sect. I.
- Halachia*. Nom qu'à Marseille on donne au poisson que nous appellons

- à Paris & sur la Loire *alose*, sect. III.
- Halbourg* (hareng). Gros hareng qui est fort gras, & se pêche sur nos côtes, sect. III.
- Halec*. Voy. *Hareng*, sect. III.
- Halecula*. Sorte de petit anchois, sect. III.
- Harache* de Marseille. Poisson qu'on pêche sur les côtes de Marseille & qui a beaucoup de ressemblance avec le hareng & la sardine. Suivant Belon, ce sont de petites puces : c'est aussi le *sarache* des Albanois, sect. III.
- Harachia*. Voy. *Célerin*, sect. III.
- Harachie*. Poisson que Rondelet croit être le célerin, qui a de la ressemblance avec l'alose ; mais qui ne remonte pas dans les rivières, sect. III.
- Haranguelle* ou *haranguette* de Caen. Voy. *Mennise*, sect. III.
- Haranguette* de Caen. Poisson qui paraît assez ressembler à l'esprot du Havre, sect. III.
- Hareng* ou *Harang* ; car on emploie l'une & l'autre orthographe. Poisson qui est bien de la famille des aloses, mais formant une espèce particulière qui ne remonte pas dans les rivières. On le nomme en latin *halec* ; mais ce nom convenant aux petits poissons qu'on sale, il appartient également aux sardines & aux anchois. Comme par sa forme il ressemble assez à l'alose, quelques-uns l'ont appelé *alosa minor*. Je crois cependant qu'on peut adopter l'expression de *harengus* qu'on lui a donnée. Selon le met au rang des *chalcidus*. En Angleterre & en Allemagne, on le nomme *herring*. On nomme *pec* les harengs qu'on pêche dans le nord ; *halbourg*, un gros hareng qu'on pêche sur nos côtes ; *gais*, ceux qui sont vuides d'œufs & de lait. Je ne comprends point ici les noms qu'on donne aux harengs, suivant les lieux où on les pêche, comme *harengs de la Manche*, *d'Yarmouth*, *d'Ecosse*, non plus que suivant leurs différentes préparations, comme *frais*, *salés en blanc*, *sauris*, *bouffis*, &c. sect. III.
- Hareng* hugué. Poisson connu sur les côtes de l'isle d'Oleron, & qui ressemble beaucoup au sprat, sect. III.
- Hareng* ou *muge volant*. Voyez *Poisson volant*, sect. III.
- Harengade* de Provence. Rondelet veut que ce soit de petits harengs ; mais, tout bien considéré, ce n'est pas une espèce de poisson ; on donne ce nom aux harengs & aux sardines salés en blanc, sect. III.
- Harengue*. Poisson qui se pêche au Havre, & qui ressemble beaucoup au grand gai, sect. III.
- Harengus minor*. Voyez *Célerin*, section III.
- Hâuhusseau*. Voyez *Aubusseau*, sect. III.
- Hengfish*. Nom que les Islandais donnent au torfch qu'on a suspendu pour le dessécher, sect. III.
- Herring*. Voyez *Hareng*, sect. III.
- Hertaut* de Grandville. Voy. *Mennise*, sect. III.
- Huch*, Sorte de truite qui se pêche en

Autriche, & qui est assez estimée.
Humble. Voyez *Umbre*, sect. II.

J

Jaculus. Voyez *Vandoise*, sect. III.

Julienne. Voyez *Lingue*, sect. I.

K

Kabliau. On appelle ainsi en Danemarck la meilleure espèce de dorsh, sect. I.

Kavauche. Espèce de carpe commune en Allemagne, que les Tartares font sécher pendant l'été pour s'en nourrir l'hiver, sect. II.

Klippfish. Ce mot signifie dans la langue des Schetlandais des torchs séchés sur les rochers, sect. I.

L

Laccia. Nom qu'on donne à Rome à l'aloise, sect. III.

Lâche. Poisson qui ressemble à une petite aloise qu'on prend assez abondamment à Agde. Voyez *Célerin*, sect. III.

Ladog. Espèce de hareng qu'on pêche en Moscovie dans le lac Ladoga, sect. III.

Laiteau. Nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux fausses aloises ou feintes mâles ou laitées, sect. III.

Lancerons. Nom que les pêcheurs donnent aux brochets de moyenne grandeur, sect. III.

Langon. Nom qu'on donne dans quelques provinces au brochet, sect. III.

Larde. Poisson qui se pêche au Havre, & qui ressemble exactement à l'umbre d'Auvergne, sect. II.

Lavaret; *lavaretus*, *albula nobilis*, *coregonus maxilla superiore longiore.* Poisson assez estimé & délicat, du

genre des truites, qui se prend dans les lacs, sect. II.

Lavaretus. Voyez *Lavaret*, sect. II.

Lestia. Poisson des lacs qui diffère peu des liparis, sect. III.

Lévénégatte. Voyez *Lieu*, sect. I.

Lieu de Bretagne, *merlu verdin*, *grelin*, *luts*, *merlu*, *lévénégatte*, *colin*, *abridiva*; *gadus ore imberbi*, *asellus virescens.* Poisson de la famille des morues par le nombre & la position des ailerons & des nageoires, mais qui diffère de la morue franche, en ce qu'il n'a point de barbillon au menton, & que l'aileron de la queue est un peu fendu; il ressemble assez à un gros merlan, sect. I.

Lilingua. Suivant Belon, on appelle ainsi les vandoises au voisinage du lac de Bourron en Thrace, où l'on en prend une si grande quantité, qu'on en sale & qu'on en sèche pour les porter à Constantinople, section III.

Lingen. Sorte de morue des Islandais, c'est le même poisson que le lips, sect. I.

Lingue; grande morue barbue, morue longue, julienne. Ce poisson ne devrait pas être compris dans la section des morues, puisqu'il n'a que deux ailerons sur le dos; cependant plusieurs auteurs l'ont mis au nombre des *asellus* & des *gadus*, & j'ai cru devoir en dire quelque chose, parce qu'on en sale & qu'on en vend sous la dénomination de *morue longue*. J'aurai occasion d'en parler plus amplement dans une autre section, section I.

Lingue (petit) ou *merlu barbu*. Poisson du genre des morues, qui se prend dans la Méditerranée & à Schetland, qui n'a que deux ailerons sur le dos, sect. I.

Liparis. Poisson des lacs, qui a de la ressemblance avec le hareng & la sardine, sect. III.

Lips. Poisson du genre des morues, connu sous ce nom en Islande, section I.

Lize, *wittelingue*, *wittingue*. Poisson du genre des lieux, merlus, merlans, qui sert dans le nord à préparer en stockfish, sect. I.

Loadden fild, hareng rude. On donne, suivant Horrebows, ce nom à un hareng qui est rude au toucher, qui se pêche dans les golfes d'Islande, sect. III.

Lucius. Voyez *Brochet*, sect. III.

Luciscus ou *Leuciscus*. Voyez *Vandoise*, sect. III.

Luset, on appelle ainsi la truite en Bretagne.

Luts. Voyez *Lieu*, sect. I.

M

Malcor. Nom que quelques pêcheurs de Brest donnent au tacaud, sect. I.

Melette. Nom qu'on donne à Marseille à un poisson du genre des sardines, que Rondelet comprend dans les aphies, & qu'il ne faut pas confondre avec le melet, sect. III.

Menise. Petit poisson connu à Grandville. Voyez *Menaise*, sect. III.

Menaise, *menise*, *mestis*, *œillet*, *sau-monnette*, *blanchaille*, *norrin*, *alvin*, *aphie*. Différens noms qu'on donne

à un amas de toutes sortes de poissons, *pisciculi omnium generum*, seu *piscium soboles*, dans lesquels on ne laisse pas de reconnaître plusieurs poissons qui deviendront grands, comme saumoneaux, gattereaux, truitelles, &c. Il y a à Grandville un poisson qu'on nomme particulièrement *menise*, sect. III.

Merlan. Poisson de la famille des morues, mais qui a la forme plus allongée, la couleur plus brillante & la chair plus délicate, sect. I.

Merlan de la Méditerranée. Voyez *Merlu*, sect. I.

Merlan de l'Océan, *gadus imberbis albus*, *afellus mollis albus*, poisson du genre des morues, qu'il ne faut pas confondre avec le merlan de la Méditerranée, qui est le *merlucius* ou la merluche, sect. I.

Merluche, grand merlu de Bretagne, merlan de la Méditerranée, poisson qui n'a que deux ailerons sur le dos, & qui ne doit pas être compris dans le nombre des *gadus* ni des *afellus* : on ne peut pas non plus adopter la dénomination de *merlucius* ; mais on en parle ici, parce qu'il se pêche sur le grand banc, & qu'on le prépare comme la morue sèche ; ce qui me fait penser que c'est ce poisson qu'on devrait nommer *merluche*, & non pas la *morue sèche*. Comme ce poisson est long, & qu'il a une grande gueule, il est probable que la dénomination de *merlucius* vient de *maris lucius*, brochet de mer. Je soupçonne que ce poisson est le wit-

- lingue du nord, sect. I.
- Merluche*. Voyez *Merlan* de l'Océan, sect. I.
- Merlucius*. Voyez *Merlan* de l'Océan, sect. I.
- Merlu barbu*. Quoique ce poisson ne soit pas du genre des morues, on verra, sect. I, ce qui m'a engagé à en parler. On nomme au Havre *merlu verdin*, le lieu de Bretagne; en Picardie, on dit simplement *merlu*, sect. I.
- Merlu* de Bretagne. Poisson qui, n'ayant que deux ailerons sur le dos, n'est pas de la famille des morues, mais qui se sale comme les morues: on en pêche beaucoup sur les côtes de Bretagne, sect. I.
- Merlu verdin*. Voyez *Merlu barbu*, section I.
- Meulenar*, petit poisson ressemblant à un petit merlan qu'on prend abondamment à Dunkerque, sect. I.
- Meulenaar*, en Hollande *molenaar*, poisson très-blanc que quelques-uns appellent *meünier*, sect. I.
- Meünier*. Voyez *Meulenaar*, sect. I.
- Meünier*. Voyez *Chevanne*, sect. III.
- Moine*. Voyez *Prêtre*, sect. III.
- Molenaar*. Voyez *Meulenar*, sect. I.
- Molua*. Voyez *Morue*, sect. I.
- Molue*. Voyez *Morue*, sect. I.
- Molva*. Voyez *Morue*, sect. I.
- Morhua*. Voyez *Morue*, sect. I.
- Morue*. Poisson de mer qui a trois ailerons sur le dos & deux sous le ventre. Nous avons compris dans la première section de la seconde partie du Traité général des pêches, tous les poissons de la même famille, c'est-à-dire, qui ont les caractères des morues ou des *afellus*. On appelle en quelques endroits la morue franche *molue*; en Flandre *cabillaud*; chez les Basques *bacalliau*; en latin *afellus*, *gadus*, *morhua*, *molua*; sur les côtes de Flandres, on appelle les jeunes morues *moruettes*, *guelk*, *doguets* ou *codlingen*, sect. I.
- Morue barbue* (grande). Voyez *Lingue*, sect. I.
- Morue fraîche* (petite). Voyez *Tacaud*, sect. I.
- Morue franche*. Poisson qu'on nomme en Flandre & en Hollande *cabillaud*: on dit en quelques endroits *molus*, sect. I.
- Morue longue*. Voyez *Lingue*, sect. I.
- Morue noire*. Voyez *Colin*, sect. I.
- Morue de S. Pierre*. Voyez *Borrachota* & *anon*, sect. I.
- Morquette*. On appelle ainsi en Flandre les jeunes morues, sect. I.
- Muge*. Voyez *Poisson volant*, sect. III.
- N
- Nadelle*. Nom qu'on donne en Languedoc à la melette, & que Rondelet met au nombre des aphies, sect. III.
- Nonnat*. On nomme ainsi à Antibes une multitude de très-petits poissons du premier âge. Cette expression vient de *non natus*, à peine nés, sect. III.
- Norrin*. Voyez *Menuise*, sect. III.
- O
- Oefs*, espèce de morue des Norwégiens, sect. I.
- Oillets*. Voyez *Menuise*, sect. III.

Officier. Petit poisson du genre des lieux, qu'on prend à Brest, & qui a des couleurs tranchantes avec des marques brillantes & argentées, sect. I.

Ombre. Voyez *Umbre*, sect. II.

Ovelle. Voyez *Able*, sect. III.

P

Pagneaux. On nomme ainsi à Lyon les petits carpeaux d'une livre & au-dessous. Voyez *Carpeau*, sect. III.

Panchos. Poisson du genre des sardines, qui se pêche en Espagne sur la côte de Galice; il a la tête plus aplatie que la sardine, & deux aiguillons près de l'anus, sect. III.

Pec (hareng). Ce sont des harengs qu'on prend dans le nord, & qui sont fort gras, sect. III.

Peis-argent, nom que le vulgaire donne à l'argentine en Languedoc. Voyez *ce mot*, sect. III.

Peteuse. Voyez *Bouviere*, sect. III.

Petite morue fraîche. Nom qu'on donne à Paris au tacaud. Voyez *ce mot*, sect. I.

Phoxinus. Poisson qui, suivant Rondelet, est de même genre que les vérons, sect. III.

Phycis. Suivant Rondelet, ce serait le petit merlus; mais il y a beaucoup d'obscurité dans les descriptions des auteurs, sect. I.

Pichichy, petit poisson qui a une nageoire derrière chaque ouïe, un aileron au milieu du dos, la tête plus grosse que le corps, la queue fourchue: il y en a depuis deux pouces jusqu'à six: on le pêche au Conquet.

Pichling. Nom que les Anglais donnent aux harengs d'Yarmouth qu'ils salent & qu'ils saurissent: la vraie orthographe de ce mot est *pickling*, qui signifie plutôt l'action de confire & de saler le hareng, que le hareng salé, qui se dit *pickled haring*, sect. III.

Pierre (poisson de S.). Voyez *Goberge*, sect. I.

Pigo, *cyprinus aculeatus*, poisson semblable à la carpe, qui a, au milieu de chaque écaille du côté de la tête, une espèce d'épine ou de boucle piquant comme celle de la raie, sect. III.

Pilchard. Nom que les Anglais donnent à l'alose quand elle est petite, sect. III.

Platane ou *plestia*, poisson qui a quelque ressemblance avec la brème, sect. III.

Plestia ou *platane*, poisson approchant de la brème, sect. III.

Poisson volant. Espèce de muge ou de hareng qui se prend dans la Méditerranée, qui a derrière les ouïes deux nageoires membraneuses, dont il se sert pour s'élever & voler comme les oiseaux de leurs ailes, sect. III.

Poule de mer. Des pêcheurs Normands, donnent mal-à-propos ce nom au tacaud. Voyez *ce mot*, sect. I.

Presra. Voyez *prêtre*. On donne aussi ce nom en Poitou à l'aubusseau ou hauhussseau, sect. III.

Prêtre, *presra*, *capelan*, *moine*: petit poisson qui se pêche dans presque tous les ports, & qui se donne à vil

prix : il sert à amorcer les haims ,
sect. III.
Pucelle. On nomme ainsi à Paris les
seintes femelles , sect. III.
Pucelottes , petit poisson qu'on pêche
dans la Manche , qui ressemble
beaucoup à l'aloïse ; comme il n'a
point de taches sur les côtés , on
peut le regarder comme une jeune
aloïse ; ces poissons n'ont ni laitte ni
œufs , ce qui les a fait nommer
grands gais. Voyez ce mot , sect. III.

R

René , petite truite noire qu'on prend
dans la Moselle auprès de sa source ,
sect. II.

Roce. Voyez *Rosse* , sect. III.

Roche. Voyez *Rosse* , sect. III.

Rodschier. Voyez *Rothschair* , sect. I.

Rondfish. On appelle ainsi les torfchs
qui , étant desséchés , sont longs ,
ronds & roides comme un bâton ,
sect. I.

Rose. Voyez *Rosse* , sect. III.

Rosse , *rutilus* , petit poisson d'eau
douce , ainsi nommé à cause de la
couleur de ses ailerons & de ses na-
geoires qui sont rouges ; on l'écrit
aussi *roce* , *rose* , *roche* , sect. III.

Rotshæring. Voy. *Rothschair* , sect. I.

Rothschair , *rodshier* , *rotshæring* : nom
qu'on donne en Norwege & en
Danemarck au torfch fendu dans
sa longueur & desséché , sect. I.

S

Saboga. On appelle ainsi les aloïses en
Espagne , sect. III.

Salares , saumons qui ne sont pas par-
venus à toute leur grosseur , sect. II.

Salmo. Voyez *Saumon* , sect. II.

Sandherring , hareng de sable , nom
qu'on donne , suivant Horrebows ,
dans le nord , à une espece de ha-
reng , sect. III.

Santé , très-petit poisson qu'on pêche
en Aunis avec les chevrettes , qui a
la peau très-argentée , d'un blanc
mat & sans écailles , sect. III.

Sarache des Albanois , *sarachus* , *sa-
vurus* : poisson qu'on pêche en si
grande abondance dans les lacs d'Al-
banie , qu'on les sale pour les tran-
sporter à Venise & à Ancone. Voy.
Célerin , sect. III.

Sarachus , poissons du genre des alo-
ïses , selon Aldrovande ; c'est l'*agon*
de Belon , sect. III.

Sarda. Voy. *Sarde*.

Sardanelle , petit poisson du genre des
agons , sect. III.

Sarde , nom que Rondelet donne à la
sardine quand elle devient grosse : il
dit encore que la sardine qu'on pêche
en Provence & en Italie , ne differe
de la sardine que parce qu'elle est
plus grosse ; ainsi la sardine de la Mé-
diterranée pourrait bien être le cé-
lerin de l'Océan. Le poisson qu'on
nomme *sarde* au Havre ressemble
beaucoup au harengue , sect. III.

Sardella , *sardanelle* , *sardelle* , espece
d'agon suivant Belon , sect. III.

Sardella , poissons qu'on croit être de
jeunes aloïses , sect. III.

Sardelle , espece d'agon qui , suivant
Belon , se prend après l'hiver dans
un lac peu éloigné de Vérone ,
sect. III.

Sardina major. Voy. *Célerin* , sect. III.

Sardine , *sardina* , poisson rond , de la

- famille des aloses & des harengs , qui se pêche dans la Méditerranée & dans l'Océan ; & qui est estimé un manger délicat. Belon met la sardine dans les *chalcidis* ; Rondelet leur conserve le nom Grec de *trichis* ou *trichias* , & il donne le nom de *sarde* aux grosses sardines , sect. III.
- Sardine des Antilles* , poisson qui se pêche en Amérique. Voyez *Cailleu* , sect. III.
- Sardines* d'eau douce & des lacs ; ce sont les agons de Belon , sect. III.
- Sargus*. Voyez *Gardon* , sect. III.
- Sariones* , faumons de moyenne grandeur , sect. II.
- Saumon*. Considérant ce poisson en général , j'ai fait une section des poissons , qui , comme le saumon , ont un petit aileron mou sur le dos , & entre cet aileron & celui de la queue , un petit appendice muqueux qui distingue les poissons de cette famille d'avec ceux de la famille des aloses. Ainsi cette section comprend les faumons proprement dits , les truites , les tacons ou tocans , les thymales , sarions , lavarets , carpions , umbres , éperlans , &c. sect. II.
- Saumon* proprement dit , *salmo omnium fere autorum* : c'est le plus gros poisson de cette section. On lui donne différens noms suivant sa grosseur : on appelle les plus petits *digitales* , quand ils sont plus gros , *salares* ; lorsqu'ils sont encore plus gros , *sariones* ; & enfin *salmones* , quand ils sont parvenus à toute leur grosseur , sect. II.
- Saumonioux* , jeunes saumons qui ne sont pas parvenus à leur grosseur ; de ce genre sont les *digitales* , les *salares* , les *sariones*. Voyez le mot *Tocans* , sect. II.
- Saumonelle*. Voyez *Mennise* , sect. III.
- Savraux* , mal à propos nommé dans l'ouvrage *suvraux*. On nomme ainsi en Sicile un poisson qu'on prend avec des manets comme la sardine ; on en prend aussi avec le filet appelé *savre* , sect. III.
- Saverier* , nom que le vulgaire donne à l'écharde , sect. III.
- Scarabini* , très - petits agons. Voyez ce mot , sect. III.
- Scarus* ou *scari* , nom que quelques-uns donnent à l'aloise , sect. III.
- Schelfish* , nom qu'on donne à l'anon dans l'Europe septentrionale , sect. III.
- Sergat* , petit poisson de la famille des morues , qu'on pêche aux sables d'Olone , & qui ressemble beaucoup au tacaud. J'ai reçu depuis peu un dessin de ce poisson , qui n'est point du genre des *gadus* , puisqu'il n'a qu'un grand aileron sur le dos , sect. I.
- Seye*. C'est le nom qu'on donne en Norwege aux jeunes colins , section III.
- Shad* , nom que les Anglais donnent aux aloses quand elles sont petites , sect. III.
- Shellfish* , nom qu'on donne à un poisson du genre des morues , qui est desséché , & dont la chair se leve par feuillets. Voyez *Aigresin* , sect. I.

- Siege.** Suivant Rondelet, on nomme ainsi en Languedoc de petits poissons qui ressemblent beaucoup au gardon & encore plus à la vandoise. Voyez *Fritons*.
- Skeggers,** truites qui ne se pêchent qu'en Angleterre dans les rivières de Wye & de Severn, sect. II.
- Small-pylchard.** Les Anglais regardent la sardine comme un petit hareng, & la nomment ainsi. Voy. *Sardine*, sect. III.
- Sophio,** nom que, suivant Rondelet, on donne en Languedoc à la vandoise, sect. III.
- Sprat, spret, sparlins,** petit poisson qu'on prend assez abondamment sur les côtes de Flandre & d'Angleterre. Les uns le regardent comme une grosse sardine; d'autres comme de jeunes harengs. Sur les côtes d'Ecosse, où il est commun, il n'est connu que sous le nom d'*herring fylt* ou *herringt spawn*, qui signifie *frai de hareng*, sect. III.
- Stockfish,** nom qu'on donne au torfch préparé & desséché sans sel, sect. I.
- Stuttingen.** On nomme ainsi en Islande le dorfch de moyenne grosseur, sect. I.
- T**
- Tacaud,** poisson du genre des morues, qui se prend particulièrement sur les côtes de la Rochelle, sect. I. On l'appelle aussi petite morue fraîche.
- Tacon,** nom qu'on donne à une espèce de saumoneaux. Voyez *Tocans*, sect. II.
- Tanche.** *Tinca, cyprinus mucosus*: poisson rond & à écailles, qui se trouve dans les rivières, les étangs & même les mares, sect. III.
- Tchebaki,** nom qu'on donne en Sibérie au *cyprinus* d'Artédi, sect. III.
- Testard.** On donne ce nom à plusieurs poissons qui ont la tête assez grosse, mais entr'autres à la chevanne, sect. III.
- Thymale** ou *themero*, poisson assez estimé, qui a beaucoup de ressemblance avec l'ombre & avec la truite, sect. II.
- Tinca, cyprinus mucosus.** Voy. *Tanche*.
- Tisling** ou *torfchet*. Les Islandois nomment ainsi les petits torfchs, sect. I.
- Tocan, salmo minor vulgari similis**: espèce de saumoneau. Voyez ce mot, sect. II.
- Torsk, torfch**: nom qu'on donne dans le nord, en Islande & en Danemarck, à la morue; quelques-uns disent aussi *dorfch*, sect. I.
- Torfchet**, petit *torsk*. Voy. *Tisling*.
- Trichias.** Voy. *Sardine*, sect. III.
- Trichis.** Voy. *Sardine*, sect. III.
- Tri-tri**, nom qu'on donne dans les mers d'Amérique au frai ou aux œufs de plusieurs poissons de mer ou de rivière, sect. III.
- Truite, trutta.** *Salmo maculis rubris*, excellent poisson de la famille des saumons, qui remonte de la mer dans les rivières, choisissant toujours les eaux vives & rapides, même les ruisseaux. On appelle *trutta marina*, celles qu'on prend à la mer; *fluviatilis*, celles qui passent toute leur vie dans l'eau douce; & *bécardes*

bécards, celles qui ont l'extrémité de la mâchoire inférieure recourbée en en-haut, sect. II.

Truite. Salmo maculis rubris; excellent poisson de riviere de la famille des saumons, qui aime les eaux rapides & pierreuses, & qui a quelquefois la chair ferme & rouge, sect. II.

Truite-gardonniere. On nomme ainsi des truites qui sont fort friandes de gardon : elles sont presque toutes saumonées, sect. II.

Truite saumonée : on nomme ainsi les truites qui ont la chair rouge : à Tréguier & à Lannion, on l'appelle *dlufelle*, sect. II.

Truitons, petites truites qu'on prend auprès de Clermont en Auvergne, & dans le pays des Basques, sect. II.

Trutta fluviatilis. Truite de riviere, d'étang, de lac, sect. II.

Tuca, espece de merlan plus court, plus plat & plus large que le vrai merlan ; je crois que c'est un tacaud ou un lieu.

U

Umbre ou umble. Salmo minor, umbra vel umbla dictus; poisson d'eau douce, qui ressemble à la truite : on l'appelle à Geneve *ombre-chevalier*, sect. II.

V

Vairon. Voy. Véron, sect. III.

Vandoise ou dard; luciscus, albula, jaculus. Poisson de riviere, d'un assez bon goût, qui est à peu près de la grosseur d'un hareng, sect. III.

Vangeron, poisson du lac de Geneve, que Gessner croit être la rosse d'eau douce, sect. III.

Véron, vairon. Varius ou phoxinus; très-petit poisson d'eau douce, qui a de fort belles couleurs, qui approche assez de la forme du gardon, sect. III.

Vilain. Voy. Chevanne, sect. III.

W

Witelingue, poisson de la famille des mœurs & du genre des merlans, avec lequel on fait du stockfish dans le nord, sect. I.

Witting: on appelle ainsi dans le nord, à cause de sa blancheur, le poisson que dans l'Océan on nomme *merlan*, sect. I.

Wittling. Voy. Merlu, sect. I.

Wittynk. Voy. Meulenaar, sect. I.

Z

Zee-wind ou windvish. Les hollandois nomment ainsi une espece de lavaret, qu'on prend sur leurs côtes avec les saumons, sect. II.



EXPLICATION de quelques termes, qui sont employés dans les trois sections de la seconde partie du Traité général des pêches.

NOTA. Qu'il y a une explication des termes à la fin de la première section de cette seconde partie ; mais dans celle-ci on trouvera plusieurs additions.

A

ABLERET, sorte de filet, appelé aussi *carrelet* ou *échiquier*, qui sert à prendre les ables, sect. III.

Ablerette, filet qu'on appelle aussi *sainettes*, qui sert à prendre les ables, sect. III.

Acquerasse. Voyez première partie, *Explication des termes d'art.*

Ailerons. Voyez *Nageoires*, & sect. I.

Ainettes, petites baguettes, dans lesquelles on embroche les harengs qu'on veut saurir, sect. III.

Aliter, c'est mettre les anchois le dos en haut dans des barrils entre plusieurs couches de sel, sect. III.

Alléteur, moufle qui, dans les bâtimens pêcheurs d'Yarmouth, aide au leveur à tirer le cable, sect. III.

Alofier, filet en forme de faine, qui sert à l'embouchure de la Seine à prendre des alofes, sect. III.

Amphibies, on appelle ainsi les animaux qui peuvent vivre alternativement dans l'eau & sur la terre, sect. I.

Anadromoi, nom qu'on donne aux poissons qui remontent de la mer dans les rivières, sect. III.

Andolium, préparation qu'on donne en Flandre à la morue qui se pêche à la côte, sect. I.

Appât de fond : on nomme ainsi des

appâts qui tombent au fond de l'eau, & qui attirent le poisson dans un endroit. Première partie, sect. I, & seconde partie, sect. III.

Appêtés, harengs préparés en demi-apprêt, peu salés & peu fumés, qui sont plus estimés que les harengs saurs, sect. III.

Avatoire, digue établie sur une rivière, pour prendre des saumons, sect. II.

B

Baisés, harengs qui se font collés l'un contre l'autre à la sauriferie, sect. III.

Bandingue, lignes que les pêcheurs de Provence amarrent à leur filet pour prendre des sardines, sect. III.

Barges. Voyez première partie, *Explication des termes* ; & seconde partie, sect. III.

Bassouin, cordage qui répond d'un bout à la ralingue du filet, & de l'autre au halin, section III.

Baudrier. Voy. *Espata beharra*, sect. III.

Bâume (voile en), voile quarrée qui est encapelée sur une demi-vergue, sect. III.

Bayette, faitières de terre dont on couvre les œils de bœuf dans les sauriferes, & qui sont disposées pour laisser échapper la fumée, sect. III.

Bec d'encre, matelot qui love le cable & mouille l'ancre, sect. III.

- Beug**, petit filet dont se servent les Hollandais pour prendre des morues ; ils les halent à la rame, avec de petits bateaux, sect. I.
- Biptérygien**, poisson qui n'ont que deux ailerons sur le dos, sect. I.
- Biscayennes** : voyez premiere partie, *Explication des termes*, & sect. III.
- Boot**, bateau pêcheur dont les Anglais se servent, principalement à Yarmouth, pour la pêche du hareng, sect. III.
- Bouée**, morceau de bois léger ou de liege qu'on attache à une ancre, pour indiquer où elle est mouillée, sect. III.
- Bouffis**, harengs bouffis. Voy. *Appétits & Craquelots*, sect. III.
- Bougons** (harengs), ce sont ceux qui ont perdu la tête ou la queue, sect. III.
- Bouride**, sorte de sauce ou soupe, que les Provençaux font avec du poisson & de l'aïl.
- Boursét**. Voyez *Misaine* ; & premiere partie, *Explication des termes*.
- Bouffards** ou à la bourse : on appelle ainsi des harengs, qui ont frayé nouvellement, & qui ne sont pas remis de la maladie du frai, sect. III.
- Boyer** le poisson, c'est le vuider de ses intestins & le saler ; ce terme est en usage à Piriac en basse-Bretagne, sect. III.
- Brailler**, c'est donner une demi-falaison au hareng, sect. III.
- Branchies**, organes des poissons qui leur tiennent lieu de poumons ou d'organes de la respiration, & sont formés de parties dures & de parties molles ; on les nomme improprement *ouies* ou *guignes*, sect. I.
- Bregin**, voyez à la fin de la premiere partie, *Explication des termes*.
- Brehaigne**, se dit de tout animal qui ne conçoit point, & particulièrement des poissons qui n'ont ni laite ni œufs, sect. III.
- Broquer**, ce mot se prend en plusieurs acceptions, & se dit des poissons qu'on attache aux haims pour servir d'appât : voyez premiere partie, *Explications des termes*. On dit aussi que les poissons se broquent ou se mailent dans les manets, lorsqu'étant engagés dans une maille par la tête, ils sont retenus par les ouies, de sorte qu'ils ne peuvent s'échapper, sect. III.
- Brûlés** (harengs), voyez *Echaudés*.
- Brûlés** (harengs), ce sont ceux dont la chair est trop desséchée, parce qu'on a trop mis de sel, ou du sel trop nouveau, sect. III.
- Brûlés**, harengs qui ont été poussés d'un trop grand feu à la saurisserie, & sont absolument de rebut, sect. III.
- Brûmée**, se dit de la morue sur laquelle on voit une petite poussière roussâtre ou brune, sect. I.

C

- Camion**, sorte de voiture à deux roues, qu'on traîne à bras, & qui sert à transporter des fardeaux, sect. III.
- Capeiron**, sorte de pêchette en demi-ellipse, qui sert dans le Comtat Venaissin à prendre des truites, sect. II.
- Caquer** le poisson, c'est lui ouvrir la

- gorge & lui arracher les ouïes, sect. III.
- Caques** (barrils), barrils dans lesquels on met le hareng blanc salé, sect. III.
- Caqueuse**, femme qui, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, ôte les ouïes & une partie des entrailles au poisson qu'on doit saler en blanc; on les appelle aussi *hambilleuses*, sect. III.
- Caqueux**, couteau qui sert à caquer le hareng. *Voyez Caquer*, sect. III.
- Caravelle**, bâtiment Français fort semblable à la quaique Anglaise, qui porte une grande voile carrée, surmontée d'un perroquet, avec un petit artimon. *Voy. premiere partie.*
- Explication des termes*, sect. III.
- Cartilagineux** (poisson), sont ceux dont le squelette n'est pas dur, sect. I.
- Cartonner**, passer un petit morceau de papier roulé au travers des boules de verre qui servent à faire les faufes perlés, sect. III.
- Cauche**, nom qu'on donne sur la Loire à des anes où se tiennent les aloses pendant la chaleur du jour, sect. III.
- Cavelerné**, nom que les Norwégiens donnent à des flottes de bois léger qu'ils mettent à la tête du filet au lieu du liege, sect. I.
- Cétacés**, on nomme ainsi les grands poissons, tels que la baleine, qui ont des poumons, qui sont vivipares, & dont plusieurs allaitent leurs petits, sect. I.
- Chaland**, bateau pêcheur de la riviere de Bordeaux, qui porte un mât avec une voile & quelquefois deux, sect. III.
- Chanlattes** ou *Ecanlattes*, espece d'échelles de menuiserie dans lesquelles on suspend les harengs attachés aux ainettes, qu'on veut faire saurrir, sect. III.
- Charbonnée** (morue), voyez *Brumée*, sect. I.
- Charniers** ou *Foassiers*, futailles dans lesquelles les pêcheurs Normands déposent les foies qui servent à faire l'huile de morue, sect. I.
- Chasse-morée**, bateau qui sert à distribuer le poisson le long des côtes en Bretagne: voyez ce mot à la fin de la premiere partie, *Explication des termes*, sect. III.
- Chasseurs** (harengs de): on appelle ainsi en Hollande les harengs que des alleges prennent des pêcheurs, & livrent promptement aux marchands, sect. III.
- Chin-choures**, filet dont les Espagnols se servent pour la pêche des sardines; c'est le même que le sardinaire de Provence, sect. III.
- Clincart**; voyez premiere partie *Explication des termes*.
- Colet**, cercle du haut des tonneaux, sect. III.
- Colibet**, nom que les pêcheurs de morue donnent à un morceau cartilagineux assez délicat, qui se trouve sous la langue des morues, section I.
- Colonne**; les Provençaux nomment ainsi ce que les Bretons appellent *Bandingue*; voyez ce mot, sect. III.

Cordier, bateau qui sert pour la pêche aux cordes, sect. III.

Corresse: on appelle ainsi à Dunkerque l'endroit où on saurit le hareng, & qu'on nomme ailleurs *saurisserie*, sect. III.

Corrette, voyez *Corresse*, sect. III.

Cornés (harengs), ce terme se dit des harengs prêts à frayer, dont la chair est molle, la laite petite, & qui deviennent coriaces dans le sel, section III.

Corve, bâtiment peu différent des dogres dont se servent les Hollandais pour la pêche, sect. III.

Côtiers, on appelle ainsi les mariniers qui aident à la manœuvre, & virent au cabestan sur les bâtimens employés à la pêche du hareng dans la Manche, sect. III.

Coue, calebasse dont on se sert à la Guadeloupe pour débiter de petits poissons, sect. III.

Couraux, petits bateaux de la Garonne; voyez première partie, *Explication des termes*, sect. III.

Couvrière, filet qui sert dans la Loire à prendre les seintès, & qu'on nomme ailleurs *seintier*, sect. III.

Craquelotière, femme qui prépare les harengs bouffis, qu'on nomme *craquelots* ou *appétits*, sect. III.

Craquelots, harengs peu salés & peu fumés: voyez *Appétits*, sect. III.

Crustacés, on nomme ainsi les animaux aquatiques qui sont couverts d'une enveloppe osseuse plus ou moins dure, sect. I.

Cuirier, sorte de tablier de cuir lié à la ceinture; avec une bavette qui va

jusqu'au menton, dont se servent les pêcheurs Picards & Normands, sect. III.

Culetin, nom d'une voile que les pêcheurs de morue mettent pour précipiter la dérive d'un vaisseau qui étant en pêche va côté en travers; sect. I.

Cul rond, **cul quarré**, **queue d'oison**; noms qu'on donne à différens bateaux Polletois, suivant la forme de la poupe, sect. III.

D

Danne, cabane que les pêcheurs construisent en différentes parties de leurs barques, pour se loger, ou pour d'autres usages, sect. III.

Dégorger, c'est faire perdre aux carpes ou autres poissons leur goût de vase, en le tenant quelques jours dans l'eau vive, sect. III.

Délimonner, les cuisiniers nomment ainsi une préparation qu'ils donnent aux poissons, pour ôter la mucosité qui est sur leurs écailles, sect. III.

Dépenseurs, ouvriers qui ôtent les ainettes des chanlattes, lorsque les harengs sont suffisamment desséchés & fumés, sect. III.

Dogre, bâtiment Hollandais servant pour la pêche; voyez première partie, *Explication des termes*, sect. III.

Domiciliés, on appelle ainsi les poissons qui se prennent toute l'année sur nos côtes, sect. I.

Doubleés, on appelle ainsi les barrils qui sont entièrement couverts de cercles, sect. III.

Drogueurs, bâtimens pêcheurs Polletois.

E

Echanlattes ou *Ecanlattes*; voyez *Chanlatte*, sect. III.

Echaudés (harengs), sont ceux qui ont été poussés à un feu trop vif dans les rouffables, sect. III.

Eclaire, ouverture pratiquée à la table à habiller la morue verte, pour faire tomber le poisson dans la cale du vaisseau, sect. I.

Ecoreur, homme chargé par l'équipage de tenir compte du poisson qu'il livre aux marchands, sect. III.

Egorgés, harengs auxquels les femmes ont emporté la tête en les habillant, sect. III.

Eiffaugue, sorte de saine à manche d'usage en Provence. Voyez première partie, *Explication des termes*, sect. III.

Empipeur, tonnelier qui arrange les harengs saurs dans les tonnes, sect. III.

Erpion. Voyez *Espion*.

Esclipot, caisse dans laquelle on laisse tomber la morue tranchée & habillée, sect. I.

Espata betharra, herbe à l'épée, nom que les Basques donnent à des plantes marines, sect. III.

Espion, filet peu différent du sardineau des Provençaux, dont se servent les Catalans pour la pêche des sardines, sect. III.

Essence d'orient, nom qu'on donne aux écailles des ables, préparées pour faire les perles fausses, sect. III.

Etau, terme dont se servent les pêcheurs de la Loire, au lieu d'*étal*, pour dire que leur filet est sédentaire, sect. III.

Etriquer, passer les doigts entre les harengs qui sont aux ainettes, pour empêcher qu'ils ne se touchent, sect. III.

Eventés. On dit que des harengs sont eventés, quand ayant perdu leur eau, ils sont jaunes, fades & puans, sect. III.

Eventrés, poissons qui ont le ventre ouvert, & laissent appercevoir leurs entrailles, sect. III.

F

Feintier, filet destiné à prendre des feintes, qui ne diffère de l'alosier, que parce que ses mailles sont un peu moins grandes & moins ouvertes. Voyez *Alosier*, sect. III.

Ficurring far, nom que les Norwégiens donnent aux bateaux qui servent pour la pêche de la morue; ils ne portent qu'un mât & une voile, sect. I.

Filadiere. Voyez première partie, *Explication des termes*, sect. III.

Filet à jeter. Voyez *Jeter*.

Fincelle, ralingue qui borde la tête d'un filet, sect. III.

Flameque. Voy. *Marsaique*.

Flottes (cordon de), nombre de flottes enfilées par une corde, sect. III.

Foin, duvet blanc ou brun qu'on trouve sous l'enveloppe crustacée des écrevilles, sect. I.

Foque. Voy. *Culetin*, & sect. I.

Forciblement, nom qu'on donne à un des ouvriers employés à la pêche du hareng dans la Manche, qui est chargé d'attacher les barrils au halin, au moyen des bandingues, & de les détacher quand on tire le

- filet à bord, sect. III.
- Frai* ou *Fraie*, se dit également des œufs de poissons, & des poissons nouvellement éclos. Le tems où les poissons jettent leurs œufs, s'appelle *la saison de la fraie*, sect. III.
- Frelater*, c'est passer le hareng paqué d'une futaille dans une autre, sect. III.
- Frigaud*, hareng préparé dans des barils en fauce, sect. III.
- G
- Gasseau*. Voyez premiere partie, *Explication des termes*, au mot *Gasse*.
- Gai* (hareng), hareng dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs, sect. III.
- Gaines*, nom qu'on donne à Geneve aux petites truites, sect. II.
- Galet*, nom que les Languedociens donnent à une bouée ou signal de liege, sect. III.
- Garbele*, petit vertaulet à mailles très-ferrées, dont on se sert dans le Comtat - Venaissin, pour prendre des truites, sect. II.
- Garçon de cour*, ouvrier qui préside en l'absence du maître-saleur, aux salaisons du hareng, sect. III.
- Garn-Soettning*: les Norwégiens nomment ainsi le filet qui leur sert à prendre les morues, sect. I.
- Garum*, sauce qui se fait avec des anchois for-dus dans leur saumure, avec de l'huile & des épices, sect. III.
- Gau* ou *Meulette*, nom que les pêcheurs donnent à l'estomac de la morue, sect. I.
- Gialder*, *hialder*, cabanes qui sont seulement garnies de lattes, pour que l'air les traverse. Les pêcheurs du nord y suspendent le poisson qu'ils veulent dessécher, sect. I.
- Gibet*, forte de chevalet de charpente sur lequel on couche le mât d'un bâtiment pêcheur, quand on est en pêche, sect. III.
- Girafol*, pierre précieuse de la nature des opales, sect. III.
- Gondoles*. Voyez premiere partie, *Explication des termes*, & seconde partie, sect. III.
- Gonnes*, grosses tonnes dans lesquelles on met dans le nord le saumon salé, sect. II.
- Gouelette*, petit bâtiment dont les pêcheurs de morue se servent pour la pêche: ils sont fort taillés, ont beaucoup de façons & une longue quille, sect. I.
- Graissin*, espece d'écume qu'on aperçoit à la surface de l'eau, dans les endroits où les poissons se rassemblent pour frayer, sect. III.
- Gravettes*, vers qui servent d'appât aux pêcheurs de la Hougue, pour prendre le merlan, sect. I.
- Grenier* (sardines salées en), sardines qu'on sale en tas, à peu près comme nous avons dit qu'on sale la morue, sect. III.
- Gueldre*. Voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Guignes*, nom que les pêcheurs donnent aux ouies des poissons, sect. III.
- Guildive*. Voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Guingettes*, petites brouettes sur les-

quelles on ne voiture qu'un barril, sect. III.

H

Habileuse. Voy. *Caquuse*.

Hale-avant, mitaines de grosse étoffe dont se servent les pêcheurs, pour préserver les mains d'être blessées, sect. III.

Halin, corde ou auffiere qu'on amarre au bout des filets pour les traîner. Voyez première partie, vocabulaire, au mot *halin*, *Explication des termes*, sect. III.

Haque (à la) : on appelle de ce nom les harengs préparés & salés, pour fournir d'amorces aux pêcheurs aux haims, sect. III.

Hareng halbourg, espèce de hareng fort gros, qui se pêche assez communément avec le maquereau dans les manets, & dans les mois de juin & de juillet, sect. III.

Harengade : on nomme ainsi en Provence des harengs ou des sardines salés en blanc, sect. III.

Harengaison : on appelle ainsi la saison où les harengs donnent sur la côte, sect. III.

Havena, filet en usage en Saintonge, pour prendre les feintes, pucelles ou gattes, qui est le même qu'on appelle ailleurs *haveneau* & *savenelle*. Voyez première partie, au vocabulaire, ces deux mots, sect. III.

Haveneau. Voy. *Havena*.

Herbe à l'épée. Voyez *Espata betharra*.

Heu. Voyez pl. VII, fig. 5, & au vocabulaire de la première partie, à ce mot ; il faut seulement substituer le mot de *vergue* à celui de *varun-*

gue, qui a été mis mal-à-propos, sect. III.

Hialder. Voyez *Gialder*.

Hotteurs, *hottiers*, *hotteroniers*, sont des gens qui portent dans des hottes, chez le marchand ou au marché voisin, les harengs qu'on vend frais, sect. III.

Houiller les barrils, c'est achever de remplir les barrils, quand on les a fautés ; ou verser de la saumure par le bondon, lorsqu'ils sont enfoncés, sect. III.

Huche. Voyez *Jardinet*, sect. II & III.

I

Imbrocco, manet de fil très-délié, dont on se sert sur la côte de l'état Ecclésiastique, pour pêcher les anchois, sect. III.

Inquereffe, ouvrière qui met les harengs aux ainettes, pour les porter au rouffable, sect. III.

J

Jambe. Voy. première partie, *Explication des termes*.

Jardinet, petit parc qu'on fait sur le pont des bâtimens de Dieppe, pour y déposer le hareng, sect. III.

Jandre, nom que les Bretons donnent aux herbiers marins, sect. III.

Jeter (filet à) : on appelle ainsi dans le Rhin, un petit épervier à mailles ferrées, qu'on jette aux endroits où on a rassemblé des ables, avec différens appâts, sect. III.

Jonche, gance de corde qui sert à joindre plusieurs pièces de filet, l'une au bout de l'autre, sect. III.

K

Kol, grand filet que les Hollandais traient

nent

mettent à la remorque sous voile, pour prendre des morues, sect. I.
Krake, sorte d'ancre ou de cabrière, dont se servent les Norvégiens, lorsqu'ils vont à la pêche du saumon, sect. II.

Lanet. Voyez première partie, *Explication des termes*.

Langue de carpe: on appelle ainsi le palais de la carpe, qui est un mets charnu & délicat, sect. III.

Last ou lest: on appelle ainsi un lot de harengs, formé de 10 à 12 milliers suivant la façon de compter qui est en usage, sect. III.

Laxterre, nom qu'on donne en Norwège aux saumons au-dessous de 9 livres, sect. III.

Leveur, moufle qui leve le cable au fortir du cabestan, sect. III.

Lime: on appelle ainsi des endroits où la surface de l'eau est unie & comme en repos, où ordinairement il se rassemble beaucoup de sardines, sect. III.

Lingard, morue longue qu'on apporte salée de l'Amérique, sect. I.

Lochelle, nom de la petite soute d'un bateau de la Manche, servant à la pêche du hareng, sect. III.

Longs (poissons); ceux dont la forme imite celle des reptiles de terre, sect. I.

Loqués (harengs): ce sont ceux qui ont été mordus & blessés par des chiens de mer, ou des poissons voraces, sect. III.

Louveurs, matelots qui rouent ou lovent les filets dans les batimens employés

à la pêche du hareng dans la Manche, sect. III.

M

Maille, nom que les Provençaux donnent aux pièces de cordage, qui par leur réunion, forment un halin; de sorte que, suivant sa différente longueur, on dit qu'il est composé de tant de mailles, ce qui est bien différent des mailles d'un filet, sect. III.

Mailler, c'est fabriquer les filets, sect. III.

Malacomoptérygiens: on appelle ainsi les poissons qui n'ont qu'un seul aileron mou sur le dos, sect. III.

Malacoptérygiens: on appelle ainsi les poissons dont les ailerons & nageoires sont doubles, plians & point-piquans, sect. III.

Malbour. Voyez *Boot*, sect. III.

Malefran, sardines qu'on met en saumure dans une grande baille, pour les paquer ensuite dans des barrils, sect. III.

Manet. Voyez première partie, *Explication des termes*.

Manigot, brassard de cuir que mettent les pêcheurs Hollandais qui font la pêche du hareng, sect. III.

Manigette. Voyez *Gueldre*, à la fin de la première partie, *Explication des termes*.

Manne des poissons, papillon dont les poissons sont fort friands, & qui sert à faire des appâts, sect. II.

Maraudeurs, visiteurs établis pour marquer les barrils de harengs salés, sect. III.

Marchais: on donne ce nom aux harengs rétablis de la maladie qu'ils

éprouvent dans le tems de la fraie. On donne aussi ce nom aux harengs qu'on abandonne par gratification aux matelots, qui choisissent les plus beaux; ce qui les fait nommer *harengs de choix, de triage ou de l'équipage*, sect. III.

Marfaique, filet qu'on tend par fond & sédentaire, sur le bord de la mer. On prend ce terme dans une autre acception. *Voyez* à la fin de la première partie, sect. III.

Massier, matelot qui love le filet dans la soute, ou qui l'en tire pour le mettre à l'eau, sect. III.

Matereau, mât d'avant des bâtimens employés à la pêche du hareng sur les côtes d'Angleterre, sect. II.

Mattore, soute que les pêcheurs de haute-Normandie font sous le tillac de leurs bâtimens, pour mettre leurs filets, sect. III.

Mauvaise eau (harengs de), ceux qui ont séjourné dans de mauvais fonds, ou qui sont prêts de frayer, sect. III.

Meutette, nom que des pêcheurs donnent à l'estomac des morues, sect. I.

Meuse (morue de), gros cabillaud très-délicat & très-estimé, qui se pêche à l'embouchure de la Meuse, sect. I.

Misaine, un des mâts majeurs qui est à l'avant; sa voile s'appelle *la Misaine*, sect. III.

Moles; voyez *Pompons*, sect. I.

Mongoniers: nom qu'on donne aux marchands de fardines en Languedoc, sect. III.

Monoptérygiens: nom qu'on donne aux

poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos, sect. III.

Montaison; saison où les truites quittent l'eau salée pour passer dans l'eau douce, où elles doivent frayer, sect. II.

Mouler le hareng, c'est le presser entre les doigts pour détacher les corps étrangers, & emporter les écailles, sect. III.

Mous & flasques; défaut qui arrive aux harengs auxquels on a trop ménagé le sel, sect. III.

N

Nageoires, parties des poissons qui sont formées de plusieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes, & qui leur servent à nager, sect. I.

Nasse, établissement formé en Guienne & au pied des Pyrénées, sur les rivières, pour prendre des saumons, sect. II.

Nattée; on appelle *morue nattée*, celle qui a été endommagée par les nattes dont se font les premiers lits sur le plancher où on établit la pile, sect. I.

Nattes: les Provençaux nomment ainsi les *flottes de liege*, sect. III.

Nautier, couteau qui sert aux pêcheurs de morue pour ôter les noues, sect. I.

Noire (morue), est celle qui a reçu peu de sel, qui a été séchée doucement, & qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation, sect. I.

Nott ou *nett*, filet d'usage en Norwege, qui n'est ni lesté ni garni de

flottes, & ne cale) que par le poids du fil, sect. III.
Nuit (hareng d'une), ce sont ceux qui ont été pris la nuit du jour où on les livre; de deux nuits, ceux qui ont été pêchés deux nuits avant la livraison, sect. III.

O

Ochede, petite fonte qu'on fait aux bâtimens de haute-Normandie, pour mettre les filets, sect. III.
Oillons: nom qu'on donne dans la Semoy, aux jeunes saumoneaux, sect. II.

Oison (bateaux à queue d'); sect. III.

Ouies; voyez *Branchies*, & sect. I.
Ovipare, se dit des animaux dont les petits sortent tout formés d'un œuf, sect. I.

P

Paletot, casaque sans manches qui sert aux pêcheurs de la Manche, sect. III.

Paquer les harengs, c'est les arranger le plus pressé qu'il est possible dans des barrils, après les avoir salés, sect. III.

Paqueresse, ouvriere qui paque ou arrange les harengs dans les barrils, sect. III.

Parmi: les pêcheurs, nomment ainsi un cordage qu'ils attachent la moitié de la hauteur du filet & dans toute sa longueur, pour le soutenir & empêcher que les gros poissons comme Palose ne le rompent, sect. III.

Passage (poisson de), ce sont ceux qui

ne paraissent sur les côtes que dans des saisons marquées, & ensuite disparaissent, sect. I.

Pec, hareng qu'on pêche dans le nord à Hitland: il est très-gras, très-délicat, & on en fait de bonnes salaisons, sect. III.

Peignés (harengs), poissons qui ont perdu leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles, sect. III.

Pendeurs, ouvriers qui mettent les ainettes garnies de harengs aux chanlattes dans les rouffables, sect. III.

Pharillon, petit réchaud dans lequel on fait un feu de flamme, pour attirer le poisson la nuit, sect. III.

Phastier; voyez *Pharillon*.

Pichling: nom que les Anglais donnent aux harengs saurs, sect. III.

Pierres, os durs, plats, d'une forme ovale allongée, qu'on trouve dans le cerveau des merlans, sect. I.

Pile (sardines en), sardines salées en tas, & mises ensuite dans des barrils, sect. III.

Pinée (morne); voyez *Noire*, sect. I.

Pinoches, chevilles que les tonneliers mettent pour retenir le cercle du jable, sect. III.

Pisser, ou tenir les harengs à la pissé; c'est en discontinuer le feu, & laisser les harengs égoutter leur eau & leur huile, sect. III.

Plats (poissons), ceux qui se tiennent sur le fond s'abandonnent au courant qui les entraîne, sect. I.

Plein, hareng plein, est celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps, sect. III.

- Plains-pars** ; on appelle ainsi dans quelques ports un matelot qui ne fournit point de filet, mais seulement son travail, sect. III.
- Polletais** (grand), sorte de bâtimens dont on se sert à Dieppe pour la pêche du hareng, sect. III.
- Pompons** ou *môles* ; production marine de la forme d'un melon, qui est marquée de différentes couleurs, sect. I.
- Pouilleuse** (mer), se dit lorsqu'on voit flotter sur l'eau des taches de graissin ; voyez *Graissin*, sect. III.
- Prame**, bâtiment à fond plat, qui a trois mâts, trois voiles quarrées sans hunier ni foque, qui sert en Norwege pour la pêche des morues, sect. III.
- Prime** (voyage de) ; les pêcheurs de morue appellent ainsi le premier voyage qu'ils font de l'année au banc de Terre-Neuve, qui fournit une pêche plus abondante que le second, sect. I.
- Prime** (pêche de) ; voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Q**
- Quaiche**, bâtiment Anglais qui ressemble assez aux caravelles françaises, sect. III.
- Querouilles**, bateaux Polletais d'un grand usage pour la pêche ; il y en a de différentes grandeurs ; on en a donné les dimensions, sect. III.
- R**
- Rang** (grand) ; les pêcheurs de la Manche donnent ce nom à une grande soule dans laquelle ils mettent le poisson qui ne peut pas tenir sur le pont, sect. III.
- Rang d'avant**, grande soule dans laquelle couche l'équipage, & où on serre les cordages, sect. III.
- Rave** ; voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Raye** ; nom qu'on donne à un filet qui sert en Flandre, & sur la Mofelle, à la pêche des alofes, sect. III.
- Relouage**, pêche du hareng qui se fait hors de saison ; on lui donne ce nom parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les matelots, sect. III.
- Résure** ; voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Reus verguant**, sorte de tramail en usage sur la côte de haute-Normandie, qui sert à prendre des alofes ; voyez *Alofer* & *Feintier*, sect. III.
- Rissole** ; voyez premiere partie, *Explication des termes*.
- Rogue** ; voyez premiere partie, *Explication des termes*, au mot *Rave*.
- Romains** (barrils), sorte de barrils destinés à contenir des harengs saurs, sect. III.
- Ronds** (poissons), ceux qui nagent communément entre deux eaux, sect. I.
- Roussable**, étuve où l'on dessèche & enfume les harengs & sardines, qu'on prépare en saur. Voyez *Couressé* & *Saurisserie*, sect. III.
- Saison** (poisson de) ; on appelle ainsi les poissons qui viennent plus abondamment à une côte, ou qui sont

plus estimés dans un temps que dans un autre, sect. III.

Salabardon : nom que les Basques donnent à un grand filet avec lequel ils prennent des sardines, sect. III.

Salabre ; voyez première partie, Explication des termes.

Saleur, ouvrier qui sale le hareng ; & qui préside à toutes les opérations de la salaison, sect. III.

Salimora : on appelle ainsi à Naptés une saumure nouvelle qu'on fait pour remplir les barrils on on a salé des sardines & des anchois, après en avoir égoutté la lymphe, sect. III.

Sardinan ; voyez première partie, Explication des termes.

Sardon, sorte de lièze faite avec du fil très-fort ou de la ficelle, pour fortifier des filets très-déliés, qu'en Provence on nomme *lin*, sect. III.

Savanelle ; voyez *Havana* ; & première partie, Explication des termes, les mots *haveneau* & *savenelle*.

Saur, hareng saur, foret ou fauri, est un hareng salé & fumé avec soin, qui peut se garder long-temps, sect. III.

Saureur ou *saurissèr*, ouvrier qui conduisent le hareng ou l'on fait le hareng, sect. III.

Saurik de bouche : on nomme ainsi des harengs saurs dans un lait, & choisis tout lactés. On nomme encore simplement *sauris*, des harengs qui, ayant des défauts, sont de rebut, & se vendent à bon marché, sect. III.

Sauter ; c'est arranger & comprimer des harengs dans la barrique, en faisant sur un faux-fond qui les recouvre, sect. III.

Sauter : nom qu'on donne au maître tonnelier qui arrange les harengs dans les barrils, sect. III.

Sciabica : nom que les Génois donnent à un filet qui ressemble à une laine, & qui a au milieu une manche, sect. III.

Schat, petit bateau pêcheur, qui ordinairement ne porte qu'un mât & une voile. Les Russes appellent du même nom les bâtimens qu'ils emploient pour la pêche à Kola, sect. III.

Sedor, filet en travail dérivant, dont un bout est dans le bateau, & l'autre, répondant à une bouée, flotte au gré du courant, sect. III.

Seigneux, voyez *Cuiris*.

Sème, nappe de filet dont la tête est garnie de flottes, & le pied de bagues de plomb, qu'on tîne à terre, après y avoir rassemblé dans l'eau le plus de poisson qu'il est possible ; on dit plus communément *saine*, sect. III.

Signaux, flottes de liege qu'on ajuste au bout des battingues, pour indiquer où le filet est mouillé, sect. III.

Skarping, poisson séché au vent, qui en Norwège tient lieu de pain, sect. I.

Smak, bâtiment Hollandais très-gros & dolé, qui porte une grande voile en bâbord, une perroquet & plusieurs saquons ; il ressemble beau-

Coup au heu, sect. III.

Socletières, filets à mailles très-petites, dont on se sert en Provence pour prendre des sardines & des foclets, sect. III.

Sommier; voyez *Colet*.

Spens ou espens; voyez première partie, *Explication des termes*.

Spreck, bâtiment léger & bon voilier, qui sert à prendre le hareng des pêcheurs, pour le transporter promptement en Hollande, sect. III.

T

Tard (voyage de), second voyage que les pêcheurs de morue font à Terre-Neuve dans l'année, & qui fournit de meilleure morue que le voyage de prime, sect. I.

Teneur, mouffe qui reçoit le cable au sortir du cabestan, & le tient fermé pour empêcher qu'il ne ripe, sect. III.

Testacés, se dit des animaux aquatiques, qui sont renfermés dans des coquilles ou boîtes très-dures, sect. I.

Toue, petits bateaux dont les pêcheurs font usage vers Tours & Orléans, pour la pêche de l'aloë, sect. III.

Tourmentin; voyez *Caletin*, sect. I.

Tratta, filet dont on se sert dans l'état de Venise pour prendre des sardines & des anchois, il ressemble au bregin de Provence, sect. III.

Triage (harengs de); ce sont ceux qu'on a choisis sans défaut, tout laités & d'une belle grosseur. Ce choix se fait quelquefois par les

enmarchands; mais quand il se fait par les femmes occupées à les compter, c'est une fraude, sect. III.

Tricouffes, guêtres de treillis, recouvertes d'une grosse étoffe de laine, dont se servent les pêcheurs Picards & Normands, sect. III.

Trieur, ouvrier qui, dans une saurifierie, sépare le bon poisson de celui qui est de rebut, sect. III.

Trinquette, voyez première partie, *Explication des termes*.

Triptérygiens: nom qu'on donne aux poissons qui ont trois ailerons sur le dos, sect. I.

Truie ou Plate: nom qu'on donne à Grandville à la morue préparée en vert, quand elle est maigre & plate, sect. I.

U

Uréros: nom catalan d'une manœuvre à l'extrémité de laquelle il y a une bouée ou signal, sect. III.

V

V

Vatrouille, tampon de laine attaché au bout d'une perche, qui sert à laver les morues, sect. I.

Vantjagers: nom d'un bâtiment Hollandais, qui équivalut à celui de chasseur. Voyez ce mot, sect. III.

Vert (Sardines en); on appelle ainsi celles qu'on couvre d'un peu de sel, comme les harengs braillés, sect. III.

Vergueux; voyez *Aloë*, *Reintier* & *Rets verguant*.

Vivipares, se dit des animaux dont les

petits naissent vivans , sect. I.
Vertaulet, fillet conique & à manche,
 qui sert dans le Comtat Venaisin à
 prendre des truites , sect. II.
Yrak (harengs salés en), c'est ceux
 qu'on met dans des tonnes avec
 du sel , jusqu'à ce qu'on le paque
 avec soin dans des barrils , sect. III.

Warnetteurs, petits bateaux pêcheurs
 qui ont été en usage à Dieppe ; on
 ne s'en sert plus ; on y a substitué
 des quenouilles , sect. III.

Y R T U V H O Z 3 C

Yacht, bâtiment Anglais, dont le grand
 mat est fort incliné vers l'avant ; il
 porte une baume , un perroquet &
 plusieurs focques à l'avant , sect. III.

Yolle ; voyez première partie , *Expli-*
cation des termes.



W
Warnette ; voyez première partie , *Ex-*
plication des termes.

T A B L E

DES CHAPITRES ET ARTICLES

Contenus dans cette troisieme section.

CHAPITRE PREMIER. De l'aloſe.	pag. 22
3. <i>ſignification du nom d'aloſe.</i>	4
ARTICLE PREMIER. Description de la	
<i>grosſe aloſe.</i>	6
CHAPITRE II. De la feinte.	12
ART. I. Description de la groſſe feinte.	14
ART. II. Description des petites feintes.	15
ART. III. De pluſieurs poiſſons de la fa-	
<i>mille des aloſes.</i>	16
Cornuo.	ibid.
Grand gai ou pucelotte.	ibid.
Harengue.	17
CHAPITRE III. De la pêche des alo-	
<i>ſes, des feintes, & des petits poiſ-</i>	
<i>ſons qu'on nomme, en différens</i>	
<i>endroits, aloſeaux, pucelottes,</i>	18
<i>&c.</i>	
Des endroits où l'on trouve plus	
abondamment des aloſes & des	
feintes.	19
Des marques extérieures qui font	
juger qu'une aloſe eſt de bonne	
qualité.	20
De la ſaiſon la plus propre à pren-	
dre de bonnes aloſes, & de celle	
où il convient d'en interrompre	
la pêche.	ibid.
De la pêche des aloſes à la mer.	21
De la pêche des aloſes ſur les pla-	
ges, à l'embouchure des rivie-	
res.	22
De la pêche des aloſes dans le lit	
des rivières.	ibid.
Description des inſtrumens qu'on	
emploie pour la pêche des alo-	
ſes, des feintes, &c.	ibid.
De la pêche des aloſes en Flandre,	
& particulièrement dans la Mo-	
ſelle.	25
De la pêche de l'aloſe en Norman-	
die, & particulièrement à Quil-	
lebeuf.	ibid.
De la pêche des aloſes & des fein-	
tes dans la Seine près de ſon em-	
bouchure.	ibid.
De la pêche des aloſes & des fein-	
tes dans la Loire.	26
De la pêche de l'aloſe auprès de	
Bordeaux, dans la riviere de	
Bayonne & en Gascogne.	31
De la pêche des feintes ou pucel-	
les, ou gates, & des petites qu'on	
nomme <i>pucelottes</i> ou <i>calluaux</i> ,	
<i>couvreaux</i> ou <i>couvriaux</i> , ailleurs	
<i>couveris.</i>	33
Notes ſur l'aloſe, qui m'ont été en-	
voyées des pays étrangers.	34
Du débit des aloſes au marché, &	
de leurs préparations dans les	
cuiſines.	35
CHAPITRE IV. Du hareng, en latin	
<i>harengus, chalcidis ſpecies</i> (Bel-	
lon	

lon); <i>en anglais</i> & <i>en allemand</i> hering, <i>en italien</i> haringa. 35	dans la Manche après le dernier décembre. 63
ART. I. <i>Considérations générales sur le</i> <i>hareng.</i> 36	Détail de l'eménagement d'un ba- teau pêcheur de la Manche. 73
Sur la route annuelle des harengs, tiré de l' <i>Histoire naturelle de l'Is-</i> <i>lande</i> , par M. Anderson, & de l' <i>Atlas de commerce & de mer</i> , im- primé en anglais à Londres en 1728. 44	Des ustensiles nécessaires pour mettre le bateau en état de tenir la mer, & qui sont fournis par le propriétaire du bateau, comme faisant partie de son grément. 75
Des saisons où les harengs fraient en différens parages, & de la prodigieuse multiplication de ces poissons. 46	Des ustensiles de pêche, que four- nissent en commun les intéressés à la pêche. <i>ibid.</i>
ART. II. <i>Description d'un hareng plein.</i> 50	De la répartition des parts entre les intéressés à la pêche. 79
Du hareng gai. 55	Des lieux & des saisons où les pé- cheurs s'établissent dans la Man- che pour faire la pêche du ha- reng. 82
ART. III. <i>Considérations générales sur</i> <i>la pêche du hareng.</i> 56	De l'établissement des bateaux sur le lieu qu'on a choisi pour faire la pêche; de la mise des filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever. 83
Des principaux bâtimens qu'em- ploient les Hollandais, les An- glais & les Français pour la pê- che des harengs, qu'ils font au nord, à Yarmouth, ou dans la Manche. 59	Des circonstances qui paraissent favorables à la pêche. 89
Des saisons où l'on trouve les ha- rengs en différens parages, & des variations qui arrivent dans la route de ces poissons. 61	ART. VI. <i>De la livraison du poisson au</i> <i>port, & de sa vente tant aux chasses-</i> <i>marée, qu'aux saleurs.</i> 90
Des petites pêcheries où l'on prend des harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme ac- cidentelles. 65	De la vente du poisson frais aux chasses-marée. 91
D'une petite pêche de harengs qu'on fait à la côte avec le filet, nommé <i>marfèique</i> ou <i>flameque</i> . 66	De la vente du hareng frais aux saleurs. 93
ART. IV. <i>De la pêche du hareng dans</i> <i>la Manche.</i> 67	Comment on transporte les ha- rengs frais chez les saleurs. 97
Sur les défenses qui ont été faites de continuer la pêche du hareng	Des défauts qui font rebuter les ha- rengs frais à la livraison, soit aux marayeurs, soit aux saleurs. 98
<i>Tome XI.</i>	Répartition du profit net de la pê- che à tous les intéressés. 100
	ART. VII. <i>De la pêche du hareng en</i> L 11

<i>Bretagne.</i>	102	Des barrils pour le transport du hareng salé.	141
ART. VIII. <i>Des pêches du hareng qui se font hors de la Manche, considérées en général.</i>	109	Des ouvriers employés aux salaisons du hareng.	146
ART. IX. <i>De la pêche du hareng au nord par les naturels du pays.</i>	110	ART. XIII. <i>Idee générale de la salaison du hareng.</i>	148
ART. X. <i>De la pêche du hareng au nord, qu'on appelle du hareng-pec.</i>	115	Du hareng qu'on nomme <i>braillé.</i>	149
Description du hareng pec ou du nord.	116	Opération des caqueuses pour la préparation des harengs blancs.	151
Détails sur la pêche du hareng aux côtes de Hitland ou Schetland.	117	Opération des saleurs.	152
Intérêt des propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandais.	120	Maniere de paquer les harengs.	ibid.
ART. XI. <i>De la pêche du hareng au nord de l'Angleterre, qu'on a coutume de nommer d'Yarmouth.</i>	121	Préparation du hareng en Bretagne.	154
Description des harengs qu'on pêche à Yarmouth.	124	Paquage du hareng par les Hollandais.	155
Du tems du départ des pêcheurs pour Yarmouth.	125	Des défauts particuliers aux harengs salés en blanc.	156
Des bâtimens dont se servent les Anglais, les Hollandais & les Français pour la pêche d'Yarmouth.	126	ART. XIV. <i>Des réglemens pour réprimer les abus sur les salaisons de hareng.</i>	157
De la pêche du hareng sur les côtes d'Ecosse & d'Irlande.	130	ART. XV. <i>Du hareng saur.</i>	162
Des habillemens des pêcheurs d'Yarmouth.	131	Des ustensiles dont on se sert dans les saurifieries ou rouissables.	163
Salaison du hareng à la mer.	132	Description des étuves, corettes ou coreffes.	164
De la vente & de la livraison du poisson à Yarmouth dans les ports de la Manche.	133	Des ouvriers employés à la préparation des harengs saurs.	165
Du compte du hareng salé.	135	De la préparation du hareng saur en France.	166
ART. XII. <i>Des préparations qu'on donne aux harengs pour les conserver.</i>	136	De la préparation du hareng sauri en Angleterre.	169
Du sel qu'on emploie pour les différentes préparations des harengs.	137	Des défauts qui font mettre les harengs saurs au rebut.	171
		Desharengs de demi-apprêt, qu'on nomme bouffis, craquelots ou appétits.	172
		De la préparation du hareng fumé	

- à Mecklembourg. 174
- Du compte des harengs saurs à la livraison. *ibid.*
- De la préparation du hareng pour acquer, qu'on nomme à la acque. 175
- Des harengs frigauds. *ibid.*
- ART. XVI. *Du commerce du hareng.* *ib.*
- ART. XVII. *De l'apprêt des harengs dans les cuisines ; & addition à l'apprêt des aloses.* 179
- CHAPITRE V. *De la sardine*, sardina : chalcidis , *Belon* : trichis ou trichias , *Kond.* *En anglais*, small pylchard. 180
- ART. I. *Conjectures sur la route que suivent les sardines.* 182
- ART. II. *Des différens lieux où l'on fait la pêche des sardines.* 184
- ART. III. *Description de la sardine.* 186
- ART. IV. *De la pêche des sardines.* 188
- Pêche des sardines par les Français dans l'Océan, considérée généralement. *ibid.*
- Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les sardines, & qu'on appelle *rave*, *rogue*, *réfure*, *gueldre*, *chevrons* ou *maniguette.* 189
- Des différentes barques & chaloupes qui servent en Ponant pour la pêche des sardines. 193
- De l'équipage des bateaux sardiniens. 194
- Des conditions & engagemens des équipages en Bretagne. 195
- Des filets pour la pêche de la sardine en Bretagne. *ibid.*
- Des faisons où commence la pêche de la sardine aux côtes de Bretagne. 198
- Maniere de pêcher les sardines sur les côtes de Bretagne. *ibid.*
- Pêche des sardines à Quimper , Douarnenez, Tréboul, &c. 201
- Pêche des sardines à Saint-Jacut & à Saint-Cast. 202
- ART. V. *Vente de la sardine fraîche en Bretagne.* 203
- ART. VI. *De la préparation des sardines en Bretagne.* 204
- Préparation des sardines en vert. 205
- Des sardines salées en grenier. *ibid.*
- De la préparation qu'on nomme *malefran.* 206
- Préparation des sardines en pile. 207
- Remarques de M. le Roy sur les deux manieres de préparer les sardines décrites dans les paragraphes précédens. 208
- De la préparation des sardines en simple saumure qu'on nomme *anchoisées.* 210
- Des sardines en daube. *ibid.*
- Des sardines sauries. 211
- ART. VII. *Du commerce que les Bretons font de leurs sardines.* 212
- ART. VIII. *Pêche des sardines sur les côtes d'Angleterre.* 213
- ART. IX. *Pêche des sardines dans l'amirauté de Marennes en Saintonge.* 214
- ART. X. *Pêche dans l'amirauté d'Olonne en bas-Poitou.* 215
- Discussions particulieres sur les sardines dites de *Royan*, en Saintonge. 216

- ART. XI. *De la pêche des sardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz en Gascogne, pays de Labour.* 218
Des filets dont se servent les Basques pour la pêche des sardines. 219
Maniere de mettre le filet à la mer & de le relever. 220
Du retour des chaloupes à terre. 221
De la pêche des Basques à Fontarabie. *ibid.*
- ART. XII. *Différens mémoires sur la pêche des sardines aux côtes d'Espagne.* 222
De la pêche des sardines sur les côtes de Galice. 224
Pêche des sardines sur les côtes des Asturies. 226
- ART. XIII. *De la pêche des sardines en Portugal.* *ibid.*
- ART. XIV. *De la pêche des sardines à Gibraltar.* 228
- ART. XV. *De la pêche des sardines en Provence.* 230
Des filets dont on se sert en Provence pour la pêche des sardines. *ibid.*
Des bateaux dont se servent les pêcheurs de la Méditerranée pour la pêche de la sardine. 232
Des heures auxquelles on fait la pêche. *ibid.*
Maniere de s'établir en pêche. 233
Description du sardinal ou sardinau du Languedoc, ainsi que des filets dont les Catalans se servent pour y prendre des sardines. 234
Salaisons & préparations des sardines en Provence & en Languedoc. 236
- De la pêche des sardines à Cannes. 238
Maniere de faire les salaisons de sardines à Cette. 239
- ART. XVI. *De la pêche des sardines dans le royaume de Grenade.* 241
Pêche des sardines sur les côtes de Valence. 242
Pêche de la sardine en Catalogne. 243
Pêche des sardines & anchois aux côtes de l'isle Majorque. 245
- ART. XVII. *De la pêche des sardines à la côte de Gènes.* *ibid.*
- ART. XVIII. *Apprêt des sardines dans les cuisines.* 246
- CHAPITRE VI. *Des anchois.* 247
- ART. I. *Description de l'anchois.* 248
- ART. II. *De la pêche des anchois.* 250
De la pêche au feu & à la rissolle. *ibid.*
- ART. III. *Apprêts & salaison des anchois en général, ainsi que des sardines à la façon des anchois.* 253
Préparation des anchois en Bretagne. 254
Préparation des anchois en Provence. 256
- ART. IV. *De la pêche & préparation des anchois sur les côtes d'Espagne.* *ibid.*
Pêche au royaume de Grenade. *ibid.*
Pêche à la côte de Galice. 257
Pêche des anchois en Catalogne. *ibid.*
- ART. V. *De la pêche des anchois en Italie.* 258
Pêche des anchois à la côte de

- Gênes. 258
 Pêche à la Gorgone. ibid.
 Pêche des anchois & des sardines dans le royaume de Naples. ibid.
 Pêche des anchois & des sardines en Sicile, & particulièrement à Messine. 259
 Pêche des anchois & des sardines sur les côtes de l'état Ecclésiastique. 260
 Pêche des sardines & des anchois en Corse. 261
 De la pêche des sardines & des anchois dans l'état de Venise. ibid.
 ART. VI. *Pêche & salaison des anchois en Hollande.* 262
 ART. VII. *Apprêt des anchois dans les cuisines.* 263
 CHAPITRE VII. *De la melette de Marseille; nadelle en Languedoc; aphia de Rondelet.* 265
 ART. I. *Description de la melette.* ibid.
 ART. II. *De la pêche des melettes.* 266
 CHAPITRE VIII. *De divers poissons de mer qui doivent être compris dans la famille des aloses, des harengs, &c.* 269
 ART. I. *Du sprat, spret ou sparlin de Willughby.* ibid.
 Description du sprat ou spret. 270
 ART. II. *Du hareng hugué de l'isle d'Oleron.* 272
 De l'esprot ou sardine du nord. 273
 ART. III. *Du célerin ou éllan, celérinus.* 274
 De la farde. 277
 ART. IV. *Idée générale de ce qu'on appelle menise ou menuise en basse Normandie, ailleurs meslis, dans d'autres endroits ceillels, en Provence saumonnelles ou aphia, en quelques endroits blanchailles, à Medoc norriin.* ibid.
 Du poisson appelé *santé.* 278
 De la menise de Grandville proprement dite. ibid.
 De l'épraut de Grandville. 279
 Du hertault de Grandville. 280
 Des harenguelles ou harenguettes de Caen. ibid.
 De quelques poissons qu'on prend en basse Normandie, & qui ont beaucoup de rapport avec les sardines. 282
 ART. V. *Des blaquets ou blanche de haute Normandie.* ibid.
 Du franc-blaquet ou de la franche-blanche. 282
 Du faux-blaquet ou blanche bâtarde. ibid.
 De l'aubusseau ou hauhousseau. 283
 Du gattereau. 284
 De la pêche de ces petits poissons. ibid.
 De l'harache de Marseille. ibid.
 Du prêtre, prestre ou capelan. 286
 Du poisson volant. 287



SUIITE DE LA TROISIEME SECTION

DE LA SECONDE PARTIE.

- CHAPITRE IX.** *Des poissons d'eau douce de la famille des aloses.* 293
- ARTICLE PREMIER.** *Des sardines d'eau douce, & des poissons d'eau douce qui confinent aux sardines de mer.* *ibid.*
- Description de la sardine au lac de Guarda. 294
- Des agons de Belon. 295
- Du liparis de Belon. 298
- De l'achon, auchon ou auçon de la Moselle. *ibid.*
- ART. II.** *De l'able ou ablette, ovelle; albula minor ou alburnus.* 299
- Description d'un able de moyenne grandeur. 300
- De la pêche des ables. 301
- De la pêche des ables dans le Rhin. 302
- De la pêche des ables en Hollande. 303
- De la préparation des écailles des ables. *ibid.*
- ART. III.** *Du goujon de riviere; goeffon dans le Lyonnais & en Provence; gobio fluviatilis: en allemand greffe.* 306
- Description d'un petit goujon. 307
- De l'apprêt du goujon. 308
- ART. IV.** *Du gardon; gardo ou fargus.* *ibid.*
- Description du gardon. *ibid.*
- De l'apprêt du gardon. 310
- ART. V.** *De la roffe de riviere.* *ibid.*
- Description d'une roffe pêchée dans l'Essone. 311
- ART. VI.** *De la vandoise ou dard; leuciscus, albicula, jaculus.* 312
- Description de la vandoise. 313
- ART. VII.** *De la chevanne ou chevesne de Belon; mélinier de Rondelet* 314
- Description d'une chevanne. 315
- ART. VIII.** *De la brème; quelques-uns disent brame; brama.* 317
- Description de la brème. 318
- De la brème gardonnée. 320
- Du plestia ou platane. 321
- ART. IX.** *De la tanche, tinca.* *ibid.*
- Description d'une tanche de moyenne grandeur. 322
- De l'apprêt des tanches dans les cuisines. 323
- ART. X.** *De la carpe; cyprinus.* 324
- Description de la carpe. 325
- De la pêche des carpes. 329
- De l'apprêt des carpes dans les cuisines. 330
- De la pêche des carpes dans les pays étrangers. 332
- Des différentes espèces de carpes. *ibid.*
- De la bordeliere; *ballerus*, Rond. 333
- ART. XI.** *De la bouviere ou peteuse.* 334
- Description de la bouviere. *ibid.*
- ART. XII.** *Du véron, ou vairon; varius, phoxinus, Rond.* 335
- ART. XIII.** *De l'écharde ou épinoche,*

- ou épinarde. 337
- ART. XIV. *Du barbeau ou barbotte ; barbus, Rond.* 338
- Description du barbeau. *ibid.*
- De l'apprêt des barbeaux dans les cuisines. 341
- Des petites barbottes ou lochès, qui ont été pêchées dans la Seine. *ibid.*
- ART. XV. *Du brochet ; lucius.* 343
- Description du brochet. *ibid.*
- De la pêche du brochet. 347
- De l'apprêt du brochet dans les cuisines. 348
- CHAPITRE X. *Corrections & additions à ce qui a été publié jusqu'à présent sur le traité des pêches.* 349
- ART. I. *Corrections qui ont rapport à la première section de la première partie du traité général des pêches.* 350
- Sur les bateaux pêcheurs du Polet. *ibid.*
- ART. II. *Sur les bateaux pêcheurs de Dunkerque.* 352
- Dimensions d'un dogre dont se servent les Hollandais & les Dunkerquois. 353
- ART. III. *Discussion sur le poisson qu'on nomme merlan dans la Méditerranée.* 354
- ART. IV. *Sur la pêche des petits colins en Norwege, près de Valdrehouë entrée Berghen & Drontheim, par M. Frammery, correspondant de l'académie des sciences de Paris, & consul de France en Norwege.* *ibid.*
- ART. V. *Sur la pêche des morues, flétans, & autres poissons en Norwege, dans la province de Finmarck.* 358
- Description sommaire des bateaux pêcheurs Norwégiens, & de leurs ustensiles de pêche. 359
- ART. VI. *Corrections & additions qui ont rapport à la seconde section de la seconde partie du Traité général des pêches, dans laquelle il s'agit des saumons & des truites, &c.* 366
- Corrections. *ibid.*
- Omissions. *ibid.*
- Notes sur la pêche des saumons en Norwege, par M. Frammery, correspondant de l'académie des sciences, & consul de France en Norwege. 367
- ART. VII. *Additions relatives à la troisième section de la seconde partie du Traité général des pêches.* 374
- Additions à ce qui regarde l'aloïse. *ibid.*
- Addition à l'arache dont j'ai parlé ci-devant. 379
- Addition à ce que j'ai dit des sardines de Provence. *ibid.*
- Description d'un poisson qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz, & qu'on y nomme gasta. 380
- Description d'un autre poisson nommé hoga, que l'on prend à Saint-Jean-de-Luz. 381
- Addition à ce qui est dit de la mellette. 382
- ART. VIII. *De quelques poissons du genre des aloïses, harengs ou sardines, qui se pêchent aux environs de la Guadeloupe, dessinés & décrits par M. Barbotteau, conseiller au conseil supérieur de cette colonie.* 383

Du petit cailleu, *sardina caribæarum exilis*. 383
 Du cailleu-taffart, *pl. XVII*, fig. 10. 387
 De la sardine des Antilles, *pl. XV*, fig. 6. 388
 ADDITIONS. *Extrait d'un mémoire de M. DE LA TOURRETTE, contenant des recherches & des observations sur le carpeau de Lyon.* 389
 NOTICE GÉOGRAPHIQUE des principaux lieux dont il est fait mention dans cette troisième sec-

tion. 393
 TABLE ALPHABÉTIQUE des noms des poissons dont il est parlé dans les trois sections de la seconde partie du *Traité général des pêches*; avec les noms synonymes qui ne se trouvent point dans le texte; quelques notices abrégées de ces poissons, & des renvois aux sections. 417
 EXPLICATION de quelques termes qui sont employés dans les trois sections de la seconde partie du *Traité général des pêches.* 434



 QUATRIEME SECTION.

INTRODUCTION.

1. J'AI commencé ce traité par exposer dans le premier volume presque toutes les industries que les pêcheurs ont imaginées pour faire les différentes pêches qui les mettent en état de prendre toutes sortes de poissons. Ce premier volume, qui est véritablement un traité de la pêche, est divisé en trois sections.

2. IL s'agit dans la première, de tout ce qui regarde la pêche aux haims ou aux hameçons ; on y trouve la façon de faire ces crochets & de les étamer : on en a représenté de toutes les grandeurs, les uns à un seul crochet, d'autres à deux ou à trois ; on a détaillé la manière de faire les lignes fines, soit pour empiler les petits haims, soit pour faire la pêche à la canne ; comment on empile les gros haims ; comment on y attache les appâts ; enfin toutes les façons de disposer les haims, soit pour la pêche à la canne, soit pour celles aux cordes grosses ou menues ; les différentes façons de les tendre, soit sédentaires, soit sur des perches, d'autres fois par fond ; ou encore à la traîne, tantôt à force de bras, & tantôt par des barques.

3. IL a été question dans la seconde section, de la pêche avec les filets, & nous avons commencé par indiquer la façon d'en fabriquer de toutes especes, ceux à mailles carrées ou en losange, en nappe simple ou à plusieurs nappes qu'on nomme *trémaux*, ou comme disent les pêcheurs, *tramaux* ; enfin des filets à manche, d'abord simples, ensuite garnis de goulets ou d'ailes. Après ces préliminaires nous avons détaillé les différentes façons de les tendre, soit dans les eaux dormantes, soit dans le courant des rivières, soit au bord de la mer, soit sur des perches, ou palots, ou par fond ; enfin en pleine mer, tantôt à la traîne, d'autres fois sédentaires, ce qui a exigé de grands détails.

4. NOUS avons traité dans la troisième & dernière section de ce premier volume de quelques pêches particulières, telles que de celles au feu, ou à la fouane, à la drague ; de celle qu'on fait dans les sables avec la beche, la fourche, le râteau, la herse ; de la pêche avec les oiseaux ; de celle sous la glace ; du déchargement du poisson, de sa vente & de son transport, tant mort qu'en vie ; enfin de la pêche des étangs ; & à leur occasion nous avons dit quelque chose des viviers, de l'empoisonnement des étangs & de la vente du poisson qui s'y élève.

5. Nous avons jugé convenable de mettre à la fin de ce volume dans des articles séparés, 1^o. un détail de tout ce qui a été dit dans ces trois sections; 2^o. un exposé général des pêches qui se font sur les différentes côtes du royaume; 3^o. une indication sommaire de ce qui peut occasionner la rareté du poisson, tant dans les rivières qu'à la mer; 4^o. on trouve un vocabulaire où les termes propres à la pêche qu'on a employés dans ce volume, sont rapportés dans un ordre alphabétique, & expliqués.

6. Si je me borne présentement à des indications fort abrégées de ce qui est contenu dans ce premier volume, c'est parce que les sommaires & tables que je viens d'annoncer présentent les plus grands détails. Après avoir fait connaître dans cette première partie les industries que les pêcheurs emploient pour exercer leur métier, je passe à la seconde, qui est le commencement de l'histoire des poissons, dans laquelle nous les considérons chacun en particulier; & pour le faire avec ordre, nous les avons rassemblés par familles, chacune faisant l'objet d'une section particulière, à la tête de laquelle on trouve les caractères qui conviennent à chaque famille; ensuite nous indiquons les parages où il faut les aller chercher, les faisons où ils donnent sur telle ou telle côte, les pêches qui leur conviennent, les préparations qu'on leur donne, d'abord pour les transporter frais à de petites distances, où l'on est assuré d'en trouver le débit; ensuite nous détaillons les différentes méthodes qu'on emploie pour les mettre en état d'être conservés long-tems, au moyen desquelles ils peuvent être transportés fort loin, & former des branches de commerce. Nous n'avons pas négligé de dire quelque chose de leurs apprêts dans les cuisines.

7. Ce second volume qui est le premier de la seconde partie, est divisé, ainsi que le premier, en trois sections précédées d'une introduction qui est en quelque façon un petit traité des poissons considérés en général, dans lequel on expose leur façon de vivre, les uns dans les eaux douces, d'autres dans les eaux salées, d'autres qui passent de l'eau salée dans l'eau douce, & le contraire. Il y en a que nous nommons *domiciliés*, qui restent toujours dans les mêmes parages; d'autres changent de lieu, on les nomme *de passage*; les uns vivent constamment dans l'eau; d'autres ont besoin de prendre l'air de tems en tems; on les nomme *amphibies*; la plupart se multiplient par les œufs; quelques-uns sont vivipares; les uns ont des écailles, d'autres des poils; plusieurs ont leur peau à découvert. La position des ailerons & des nageoires est très-utile pour ranger les poissons par familles. Nous jetons dans ce préambule un coup-d'œil sur les formes extérieures des différens poissons, nous avons même donné une légère idée de leur anatomie; car il nous a paru que ces considérations générales, quelque abrégées qu'elles fussent, mettraient

nos lecteurs plus en état d'entendre ce que nous aurions à dire sur chacun d'eux en particulier.

8. LA première section traite des poissons qui ont pour caractères généraux, d'avoir sur le dos trois ailerons, deux sous le ventre derrière l'anus, l'aileron de la queue fendu, une nageoire derrière chaque ouïe, & deux sous le ventre; dans cette famille qu'on a nommée *gadus* ou *afellus*, sont compris les morues, les lieux, les colins, les merlans, les ânons, les tacauds; nous y avons ajouté quelques poissons qui ne sont point de cette famille, tels que les merlus & les lingues, parce que les pêcheurs de morue en comprennent quelquefois dans leurs salaisons; & si nous avons parlé du capelan de Terre - Neuve, c'est parce qu'il sert d'appât pour prendre les morues franches.

9. LES poissons qui sont l'objet de la seconde section, ont un petit aileron sur le dos, vers le milieu de la longueur du poisson, & entre cet aileron & celui de la queue, un petit appendice charnu, qui n'ayant point de nervure comme les ailerons & les nageoires, ne peut pas être regardé comme un vrai aileron. Sous le ventre derrière l'anus est un petit aileron, celui de la queue est tantôt plus, tantôt moins échancré; au reste il y a une nageoire derrière chaque ouïe & deux sous le ventre. Cette famille qu'on peut nommer *salmoni affines* confinant au saumon, est formée d'un nombre assez considérable de poissons, tels que le vrai saumon, le bécard, les truites saumonées ou non, les ombres, les éperlans, &c. Presque tous ces poissons qui sont généralement fort estimés, passent de la mer dans les rivières; & comme ils ont une inclination naturelle à remonter les courans, on en a profité pour leur tendre des pièges, ce qui forme des pêcheries très-variées que nous avons décrites le plus exactement qu'il nous a été possible; & après avoir fait connaître la façon de les prendre, nous avons expliqué comment on les sale, comment on les fume, & comment on les prépare en saumure.

10. LES poissons qui ont un petit aileron sur le dos, sans appendice, forment la troisième & dernière section du second volume: elle comprend des poissons très-estimés, tels, entr'autres, que l'aloë, la feinte, les harengs, les sardines, les anchois, les melettes, les carpes, les brochets, les tanches, &c. Il suffit d'avoir nommé ces poissons, pour qu'on juge que cette section présente des choses très-intéressantes. Ce volume est terminé par des tables où l'on trouve des notices géographiques sur les lieux dont on a parlé; l'explication des termes techniques; les noms des poissons dont il a été fait mention, les uns & les autres rangés suivant un ordre alphabétique: ainsi c'est un supplément aux tables qui se trouvent à différens endroits de ces deux volumes. Maintenant nous allons donner une idée de ce qui fait l'objet du troisième volume, qui commence par la quatrième section.

Caractères généraux des poissons compris dans cette quatrième section, que nous nommons sparus, comme dénomination générique (1).

11. Le troisième volume que nous publions présentement, commence par la quatrième section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des poissons qui ont un grand aileron sur le dos, un moins étendu sous le ventre derrière l'anus, Pan & l'autre épineux ou non, une nageoire derrière chaque ouïe, & deux sous le ventre ou la gorge. J'ai cru qu'il convenait de former de ces poissons une famille à laquelle j'inclinai de donner le nom générique de *labrus*; mais ayant remarqué que les *labrus* de Rondelet ont deux ailerons sur le dos, & qu'ils ont du rapport avec le *cabor* & avec le *labrax* de Bélon, qui ayant aussi deux ailerons sur le dos, est une sorte de loup ou de hubiné; je me suis déterminé à adopter la dénomination de *sparus*, pour désigner une famille de poissons qui ont les caractères généraux que je viens d'indiquer. Il est vrai que Bélon a donné le nom de *sparus* à une espèce particulière de poisson qu'il dit être commun à Rome; mais ce poisson-là même a les caractères qui conviennent à ceux que nous comprenons dans la famille des *sparus*.

12. CES caractères généraux qui indiquent seulement que tel poisson est de la famille des *sparus*, convenant à beaucoup d'espèces, ainsi que la dorade des pays chauds, la dorade de nos côtes, la brème de mer, le *sparailon*, le *cantheno*, le *tánado*, & quantité d'autres poissons qu'il est très-commun de voir confondre les uns avec les autres, il nous a paru nécessaire, pour prévenir ces incertitudes, de subdiviser cette nombreuse famille ou cette quatrième section en plusieurs chapitres, dont chacun comprendrait des poissons qui ont des formes assez différentes pour n'être pas confondus avec ceux des autres chapitres.

13. PARTANT de ces principes, nous divisons cette quatrième section en cinq chapitres; dans le premier, il s'agira de la dorade des pays chauds;

(1) À mesure que le savant auteur de ce traité avance dans son travail, ses objets semblent se multiplier. Ce ne pourra cependant jamais être, comme il l'avoue lui-même, qu'une ichthyologie incomplète, puisque Goan distingue cinquante-neuf genres de poissons qu'on ne trouvera pas tous rassemblés ici. Cette quatrième section en contient plusieurs qui ne sont recommandables ni par leur qualité, ni par leur taille; & malgré cela je ne me suis permis aucun re-

tranchement à cet égard. Jeusse seulement désiré que notre auteur n'eût pas rapporté les opinions des différens ichthyologistes sur la manière de classer les poissons, ou de déterminer le genre auquel chaque espèce appartient; ce qui forme une sorte d'érudition assez sèche, & à laquelle très-peu de lecteurs prendront intérêt. Au reste, on ne doit pas être surpris si de telles discussions ne sont pas accompagnées de beaucoup de notes de ma part.

dans le second, de la dorade de nos côtes & des poissons demi-plats qui y ont rapport; dans le troisieme, des poissons de la même famille, mais qui approchent d'être ronds; dans le quatrieme, d'un nombre de poissons, la plupart petits, qui ont aussi les caracteres des *sparus*, & que plusieurs auteurs ont nommés *tourdes*, *scars*, &c. Dans le cinquieme nous comprenons quelques poissons qui ont les caracteres du *sparus*, mais dont les formes sont singulieres. Je vais donc commencer cette section par la dorade des pays chauds. Comme ce poisson a un grand aileron sur le dos, un moins étendu sous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouïe & deux sous la gorge, il nous a paru qu'il devait être compris dans cette quatrieme section, quoiqu'il ait une forme différente de la plupart des *sparus*. Nous convenons même que par la forme de son corps, il serait mieux de le mettre avec les poissons longs, tels que le *tænia*; mais la célébrité de ce poisson & le nom qu'on lui donne communément, nous engagent à le mettre à la tête de cette section.

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

De la dorade d'Amérique; tænia aureo-cærulea, que les Anglais nomment quelquefois dauphin (2).

14. LA dorade des pays chauds, dont il s'agit, est totalement différente du poisson qu'on nomme *dorade* ou *daurade* sur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, par sa grosseur, sa forme, sa beauté & l'excellence de son goût. On trouve dans le tome premier de l'édition in-4^o. de l'Histoire générale des voyages, une petite figure de la dorade d'Amérique, qui n'a que deux pouces quelques lignes de longueur. J'en ai une autre mieux dessinée par Van-der-meersch; mais comme elle n'est pas plus grande que celle de l'Histoire des voyages, quelle confiance peut-on avoir à d'aussi petits dessins, pour représenter un poisson qui a trois, quatre, & quelquefois cinq pieds de longueur? J'en ai vu un très-proprement peint en miniature dans le cabinet des estampes de la bibliothèque du roi; mais j'avoue que l'ayant trouvé peu conforme avec l'idée que je m'en étais formée d'après les descriptions que j'avais eues de ce poisson, je l'ai soupçonné d'être peu exact: ce qui n'est pas surprenant, M. Aubriet, habile peintre, l'ayant probablement peint d'après le sec, ou d'après des poissons conservés dans l'eau-de-vie. II

(2) En allemand, *Gold-Forelle*, ou *Gold-Karpfe*.

y a une meilleure figure dans Willughby , mais qui n'est pas encore parfaite. Je désespérais donc de me procurer un dessin correct de cette dorade , qu'on ne prend pas sur nos côtes , lorsqu'heureusement je trouvai ce poisson très-bien desséché dans le cabinet de M. le marquis de Turgot , qui s'est fait un plaisir de me le confier , pour en faire l'usage que je désirerais : ce qui m'a mis en état de faire exécuter le dessin qu'on voit *pl. I, fig. 1* , que je crois exact.

15. LE poisson que je décris , avait trois pieds de longueur totale A , B ; la mâchoire inférieure C , était d'environ dix lignes plus longue que la mâchoire supérieure A. Quand ces mâchoires étaient rapprochées , la fente de la gueule , à compter de l'extrémité de la mâchoire supérieure , était d'environ six lignes. Les mâchoires , tant supérieure qu'inférieure , étaient garnies de dents fines & pointues ou tant soit peu recourbées vers l'intérieur de la gueule ; il y avait de plus au palais & au fond de la mâchoire inférieure des osselets garnis d'aspérités : à deux pouces sept lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure était le centre de l'œil , dont les fosses orbitaires avaient près d'un pouce de diamètre. De l'extrémité de la mâchoire inférieure au bord de l'opercule des ouies , il y avait six pouces sept lignes ; ces opercules sont formés par plusieurs grandes plaques dures , couvertes d'une membrane unie & très-brillante. Les ouies ou guignes étaient frangées par les bords ; il y avait derrière chaque ouie une nageoire F , dont l'articulation était à sept pouces six lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure ; ces nageoires étaient étroites & terminées en pointes ; le plus long rayon avait quatre pouces cinq à six lignes de longueur.

16. IL y avait sous le ventre , ou plutôt sous la gorge , presque à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales , deux autres nageoires G , étroites , dont le plus long rayon avait cinq pouces deux lignes de longueur ; sur le dos était un grand aileron qui commençait en I , immédiatement sur la tête ; les plus longs rayons avaient environ trois pouces six lignes de longueur : cet aileron I , D , E , H , se prolongeait jusqu'à un pouce & demi de la naissance de celui de la queue , & il diminuait graduellement de largeur , de sorte que vers sa fin les rayons n'avaient plus qu'un pouce dix lignes de longueur. Les premiers rayons depuis D jusqu'à E , étaient considérablement plus longs que les autres ; ce qu'on n'a pas rendu sensible dans la *figure* , parce que ces rayons étant inclinés vers l'arrière , on n'en apperçoit pas exactement la longueur. L'anüs était situé environ à seize pouces neuf lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure , & immédiatement derrière commençait l'aileron du ventre L , M , qui s'étendait jusques tout près de la naissance de l'aileron de la queue ; les rayons qui le formaient n'étaient ni aussi longs ni aussi gros que ceux de l'aileron du dos. L'aileron de la queue K , B , était fort échancré ; les plus longs rayons avaient huit pouces trois

lignes de longueur. Le corps de ce poisson était presque rond ; je dis *presque*, parce qu'il était un peu comprimé sur les cotés, de sorte que les coupes qu'on ferait à différens endroits, représenteraient des ovales : la largeur verticale vis-à-vis le centre de l'œil était de quatre pouces neuf lignes & de cinq pouces trois lignes à l'a-plomb de l'articulation des nageoires de derrière les ouies ; de cet endroit jusqu'à la queue le corps allait toujours en diminuant assez uniformément de grosseur, de sorte qu'à l'a-plomb de l'anus il avait cinq pouces trois lignes, & à la naissance de l'aile de la queue seulement un pouce six lignes.

17. TOUT le monde convient que cette dorade est un des plus beaux & des meilleurs poissons de la mer (3). Sa peau, que les voyageurs disent être sans écailles, est douce au toucher ; les plus riches couleurs, l'or, l'azur, le verd le plus brillant y sont en quelque façon prodiguées ; malheureusement ces couleurs s'affaiblissent lorsque les poissons sont malades ; & peu de tems après qu'ils sont morts, elles ne subsistent plus. Mais, quoique les voyageurs disent que cette dorade n'a point d'écailles, je suis bien certain que celle que j'ai tirée du cabinet de M. Turgot, en avait de petites, languettes & étroites. *Fig. 2, A, B*, est la partie recouverte par les autres écailles ; & *B, C*, celle qui est apparente. Je soupçonne donc que dans l'animal vivant ces petites écailles sont si intimement unies les unes aux autres, qu'on se persuade qu'il n'en existe point, mais qu'elles se détachent les unes des autres quand la peau se dessèche ; & je me trouve confirmé dans ce sentiment par la description que Willughby donne de ce poisson.

18. LES dorades nagent avec une grande vitesse, & elles sont continuellement la guerre à différens petits poissons dont elles se nourrissent, particulièrement à une espèce de poisson volant, *pl. II, fig. 10*, dont elles sont singulièrement friandes ; elles s'élancent même au-dessus de la surface de l'eau, pour les saisir avant qu'ils y entrent : c'est pourquoi on prend les dorades avec des haims qu'on a amorcés avec ce poisson volant ; même comme elles en sont très-avides, il suffit de garnir l'haim avec un leurre qui imite ce poisson ; alors on fait sautiller l'haim au-dessus de la surface de l'eau, & les dorades s'élancent pour l'attraper. Celles qui vont par bandes, se trouvent fréquemment en nombre à la suite des vaisseaux. Suivant un manuscrit qui a été fait pour servir à l'histoire naturelle de Cayenne, les petits poissons volans dont se nourrissent les dorades, ont quelque ressemblance avec elles, par la forme de leur tête & de leur corps ; mais ils sont pourvus de deux grandes nageoires branchiales, dont ils se servent quand ils

(3) On lui donne ce nom à cause d'une raie couleur d'or, qui s'étend de la tête à la queue.

veulent échapper à l'ennemi qui les poursuit. : pour cela ils s'élancent hors de l'eau, & en étendant ces especes d'ailes, ils se soutiennent en l'air à la hauteur de quatre à cinq pieds, parcourant assez vite un espace de cent ou deux cents pas, suivant, autant qu'ils le peuvent, la direction du vent ; mais ils ne manœuvrent point dans l'air comme font les oiseaux, ils vont toujours en ligne droite ; s'ils rencontrent un vaisseau, ils s'écrasent la tête, & tombent morts à la mer. Or les dorades qui connaissent la manœuvre de ces petits poissons, nageant avec vitesse, se rendent à l'endroit où se termine leur vol, & quelquefois elles s'élancent pour en attraper avant qu'ils tombent dans l'eau.

19. ON voit par la *fig. 1*, que la dorade a la tête fort grosse, que le corps qui est un peu comprimé sur les côtés, va en diminuant uniformément de grosseur, depuis la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue ; que le dos est garni d'un grand aileron dont les rayons vont toujours en diminuant de longueur jusqu'à son extrémité près l'aileron de la queue ; qu'il y a sous le ventre derrière l'anus un aileron moins considérable, qui se termine comme le grand aileron, près celui de la queue, qui est très-fendu ; enfin, qu'il a quatre nageoires, deux derrière les ouies, & deux sous la gorge. Le nombre, la position & la forme, tant des ailerons que des nageoires, m'a engagé à comprendre ce poisson dans cette quatrième section : mais je prévient qu'il ne faut pas le confondre avec les deux especes de *tania*, dont parle Rondelet, quoiqu'il ait quelque ressemblance avec la seconde espece de *tania* de cet auteur.

20. J'AI déjà prévenu qu'il y a dans l'Histoire générale des voyages, édition in-4^o, tome I, page 285, une petite figure de cette dorade assez semblable à une que j'ai qui a été dessinée à la Louisiane par Van-der-meersch. Il est encore dit dans l'Histoire générale des voyages, que le poisson que les Portugais nomment *dorade*, à cause des reflets d'or de sa peau, ressemble beaucoup au dauphin du cap de Bonne-Espérance, mais que la chair de la dorade est beaucoup plus délicate ; apparemment que la tête de la dorade & la forme de son corps qui va toujours en diminuant, lui donnent de la ressemblance avec le dauphin du Cap ; ce qui a engagé quelques Anglais à nommer cette dorade *dauphin*. Je ne fais si c'est cette dénomination anglaise, mais populaire, qui a fait dire à quelques-uns que le dauphin est le mâle de la dorade : au reste je me garderai de chercher ce qui a pu donner lieu à cette idée fabuleuse. Je ne sache pas que ce poisson fréquente nos côtes ; mais il est commun aux isles Espagnoles. Dapper dit qu'il y en a au Congo. On en trouve aux Maldives, au cap Blanc dans la mer d'Issini, à la mer de Portendic, où on l'appelle *orate vecchio*, auprès de *Porto-Santo*, vers la ligne, en Guinée, à la Louisiane, &c. On m'a dit qu'on en avait pris quelques-uns,

uns, mais très-rarement, auprès de Belle-Isle : si cela est, c'est bien par accident. On prétend que le foie étant desséché & mis dans du vin, est un spécifique pour guérir de la dysenterie. (4)

21. LA dorade que j'indique dans ce chapitre pour être de l'Amérique, afin de la distinguer de la daurade qui se prend sur nos côtes, n'appartient pas exclusivement à l'Amérique ; elle se trouve aussi dans différentes parties du monde. M. Lemoine, commissaire-général de la marine à Toulon, & M. Barry jugent que cette dorade est plus comprimée sur les côtés qu'elle ne le paraît dans la *fig. 1, pl. I.*

Du poisson volant dont la dorade cherche à se nourrir.

22. CE petit poisson, *pl. II, fig. 10*, a la tête un peu approchante de celle de la dorade ; la partie la plus grosse de son corps est auprès de la tête, le reste va toujours en diminuant de grosseur jusqu'à la naissance de l'aile sur la queue : ainsi sa forme est à peu près conique & approchant de celle de la dorade d'Amérique ; il a, comme celle-ci, un grand aileron sur le dos, un derrière l'anus, deux petites nageoires sous le ventre, & non pas sous la gorge. Jusques là il a assez de ressemblance avec la dorade ; mais l'aileron de la queue est divisé inégalement ; les nageoires de derrière les opercules des ouies sont très-grandes & capables de s'étendre beaucoup pour former des espèces d'ailes avec lesquelles il se soutient en l'air.

23. LES écailles de ces poissons volants qu'on peut comparer à celles des sardines, sont minces & grandes proportionnellement à la taille du poisson ; elles sont brunes sur le dos & argentées sur le reste du corps. Ce poisson a encore cela de ressemblant à la sardine, qu'il est fort délicat & bon à manger. Par le peu de connaissance que j'ai pu m'en procurer, il n'a qu'un aileron sur le dos, au lieu que l'hirondelle de Rondelet, qui est un poisson volant, en a deux. Il en diffère donc, de même que de la landola de Mar-

(4) On peut ajouter à la description que notre auteur donne ici de la dorade, que ce poisson se trouve communément dans la partie de l'Océan entre les Canaries & les Antilles, qu'on ne le voit pas souvent près des côtes, mais qu'il se tient en haute mer pour y chercher des poissons volans, dont il fait sa principale nourriture ; qu'il est vorace & mange les poissons de son espèce, & que la forme de son corps qui va toujours en diminuant, contribue à lui donner cette extrême vitesse avec laquelle il

nage. Et pour en revenir à la pêche, objet primitif de ce traité, je dirai encore que l'on prend des dorades en pleine mer, en couvrant d'un peu de toile blanche un hameçon, auquel on a attaché deux plumes de poule en croix, & qu'on laisse traîner à l'arrière d'un vaisseau. Il me paraît que de telles observations sont plus intéressantes qu'une connaissance exacte des parties de ce poisson, & de leur éloignement les unes des autres.

feuille, qui a deux ailerons sur le dos; il semble avoir plus de rapport avec celui que Belon décrit sous le nom de landola, qui n'en a qu'un, & dont la forme approche un peu de celle du hareng. Nous parlerons spécialement dans la suite des poissons volans.

C H A P I T R E I I

Des poissons qui ont rapport à la dorade de nos côtes, daurade de la Méditerranée, & qui font partie d'une famille à laquelle nous avons imposé la dénomination générique de sparus.

Ideé générale de ce qui fera l'objet de ce second chapitre.

24. ON est déjà prévenu qu'on donne sur les côtes de l'Océan le nom de *dorade*, à un poisson qu'on nomme *daurade* ou *aourade* sur les côtes de la Méditerranée, quoiqu'il soit fort différent du poisson appelé *dorade* dans les pays chauds. La dorade de nos côtes est beaucoup plus petite, moins belle & moins agréable à manger. On a vu dans le chapitre précédent que la dorade d'Amérique est un poisson long, presque rond; celle de nos côtes est demi-plats.

25. IL est bon de faire observer qu'entre les *sparus* compris dans les chapitres suivans, les uns sont plus comprimés sur les côtés que d'autres; mais ceux qui ont le moins d'épaisseur, & que nous appellons *demi-plats*, sont très-aisés à distinguer des poissons véritablement plats, tels que les soles, les limandes, &c. car ceux-ci ont les deux yeux du même côté, au lieu que les demi-plats ont comme les autres poissons un oeil à droite & l'autre à gauche: aussi quand ceux-ci nagent, la partie large de leur corps est dans une situation verticale, au lieu qu'aux poissons vraiment plats, cette partie large est dans une position horizontale. J'ai cru devoir prévenir de ceci, pour éviter la confusion que l'identité de nom pourrait occasionner, & pour cette raison il conviendrait peut-être de conserver la dénomination de *dorade* au poisson dont nous avons parlé au chapitre précédent, & de nommer comme en Provence, *aourade*, ou comme en Languedoc *daurade*, les poissons dont il s'agira dans le second chapitre.

26. CE que nous venons de dire peut être utile pour prévenir que l'on confonde la dorade d'Amérique avec celle de nos côtes; mais comme on prend dans nos mers quantité de poissons qui, par la forme de leur corps, ont beaucoup de rapport avec notre daurade, j'ai cru devoir les réunir dans le

second chapitre ; mais il est sensible qu'il faut entrer dans les plus grands détails, pour mettre en état de distinguer les especes qui, comme je l'ai dit, sont en grand nombre ; car dans cette famille seront compris la daurade, la brème de mer ; le cantheno, le tanado, le sparailon, le fargo, le pagre, l'orphe, le nigroil, &c. Comme il y a des points de ressemblance entre tous les poissons qui sont de cette famille (des *sparus*), on m'a envoyé des différens ports, tantôt l'un, tantôt l'autre, pour être la vraie daurade ou un autre poisson de sa famille : aussi Belon dit-il que l'aourade, le sar, l'oblado, le sparailon, le denté & plusieurs autres poissons de cette famille se ressemblerent tellement que les plus habiles les distinguent difficilement : ce qui prouve combien il est important, pour éviter cette confusion, de chercher des points distinctifs qui conviennent à chaque poisson, exclusivement à tous autres ; ce qui est très-embarrassant, d'autant que la différence de couleur a beaucoup contribué à établir des especes ou variétés entre ces poissons : & l'on fait que leur couleur varie suivant la nature des fonds, ainsi que suivant leur âge, d'où il naît beaucoup d'incertitude ; ce qui nous a engagés à rapprocher les unes des autres plusieurs especes de poissons auxquels on donne différens noms, comme tanado, castagnole, nigroil, &c.

27. LE grand nombre de poissons qui sont de la famille des *sparus*, a engagé à former des familles, pour ainsi dire, subalternes, telles que les brèmes, les daurades, &c. Malgré tous les soins que je me suis donnés pour débrouiller ce chaos, il pourra bien m'être arrivé de comprendre sous le même nom des poissons réellement différens, ou d'annoncer sous différens noms le même poisson : néanmoins, comme quelques-unes de ces variétés paraissent quelquefois être constantes, nous avons jugé convenable de conserver le plus qu'il nous a été possible la distinction que l'on fait de ces poissons. Je vais donc commencer par discuter ce qui concerne la daurade de nos côtes, que je regarde, ainsi que je l'ai dit, comme le chef de la famille des poissons compris dans ce second chapitre.

ARTICLE PREMIER.

De la daurade ou aourade de nos côtes ; orata ou aurata.

28. EN Languedoc & en plusieurs autres endroits, quelques-uns ajoutent au nom de *daurade* différentes épithetes, suivant leur grandeur : on nomme, par exemple, *sauquesne*, celles qui n'ont que six pouces de longueur ; on conserve la dénomination de *daurade*, à celles qui ont plus d'un pied ; celles qui ont une grandeur moyenne entre les sauquesnes & les daurades sont appellées *méjanes*, comme qui dirait *moyennes* ; & celles qui sont d'une

grandeur extraordinaire, sont dites *subre-daurades*. Ailleurs on leur donne d'autres noms : par exemple, suivant M. Gautier, on appelle à Narbonne *saucanelles*, celles qui n'ont que cinq à six pouces de longueur, & qu'on croit être de l'année ; *poumerengues*, celles qui ont 8 à 9 pouces de longueur ; on les croit de deux ans ; celles qu'on nomme *daurades*, ont depuis 12 jusqu'à 16 pouces de longueur ; elles sont plus estimées que les autres. Je soupçonne que les *bourdonnées* de Buch sont de petites daurades. On m'a assuré qu'on les nomme *scolettes* en quelques ports de basse-Bretagne ; il reste à savoir si elles ont les dents arrondies en-dessus, ce qui caractérise les daurades. Il est bon de prévenir que les poissons qu'on nomme *dorées* ou *poules de mer*, ne devant point être confondus avec la daurade, nous avons remis à en parler ailleurs. Quoique la daurade soit assez charnue, il faut la regarder comme un poisson demi-plat ; car une daurade qui a un pied de longueur, a à peu près trois à quatre pouces de largeur ou d'épaisseur verticale, & un pouce six à sept lignes d'épaisseur horizontale. La couleur de ses écailles varie en différens endroits de son corps ; le dos est d'un bleu vif & éclatant au sortir de l'eau ; ce bleu devient foncé & s'obscurcit quand le poisson est mort.

29. ON aperçoit sur les côtés comme des reflets d'argent bruni ; le ventre est blanc mat ; il regne le long du corps de chaque côté une raie ou un trait fort mince d'un noir tirant sur le bleu *d, e, pl. II, fig. 1*, un peu courbe, & en outre quelques traits bruns qui s'étendent de toute la longueur du poisson, & qui sont à peu près parallèles à son dos ; de plus, une tache brune tirant au roux *C*, de forme irrégulière, au-dessus de l'articulation des nageoires, vis-à-vis la partie noire des opercules. On dit qu'au sortir de l'eau, cette tache est quelquefois d'un rouge éclatant ; ordinairement elle n'est pas d'une forme régulière. La tête des daurades est de moyenne grosseur ; leur museau est très-obtus, les yeux sont assez grands, la prunelle noire ; l'iris est jaune, tirant à la couleur d'or ; il y a au-dessus des yeux un trait en arc ou une espèce de sourcil qui semble de l'or bruni, ce qui a contribué à faire nommer ce poisson *daurade* ; ce trait commence au-dessus de l'œil, il continue en descendant, & finit un peu au-dessous de l'œil, en faisant le tour de l'orbite du côté du corps. M. Poujet me marque que ces deux espèces de sourcils sont joints par un trait assez fin qui passe par-dessus la tête ; cette circonstance m'avait échappé. Plus haut que l'œil est une éminence couleur de citron, on l'a exprimée par une demi-teinte ; la portion du crâne qui est au-dessus de cette éminence, & qui s'étend entre les deux yeux, est dans l'animal vivant d'un rouge clair qui noircit après la mort.

30. LES opercules des ouies sont formés de plusieurs pièces plates, dures, couvertes de petites écailles dont une partie est rouge, & l'autre tirant au

noir, sur-tout vers le bord des opercules; les unes & les autres sont très-brillantes, relevées par des reflets couleur d'or: ces couleurs s'obscurcissent après que le poisson est mort, & le rouge devient presque noir. La gueule est de moyenne grandeur; les mâchoires sont fortes & bordées de levres épaisses qui se replient quand elles se rapprochent l'une de l'autre, mais qui s'étendent quand les mâchoires s'écartent; alors la gueule paraît grande.

31. AUX jeunes daurades les dents de devant, sur-tout celles de la mâchoire supérieure, sont un peu alongées; peu à peu elles deviennent grosses & obtuses; alors l'intérieur de la gueule est comme pavé de dents molaires, convexes & polies en-dessus, ce qui est sur-tout sensible dans les très-grosses daurades, dont on a représenté les mâchoires, *pl. II, fig. 2, 3 & 4*, que j'ai conservées d'une grosse daurade qu'on me servit en Provence. La *fig. 2* est la coupe de la mâchoire vue intérieurement; la *fig. 3* est la coupe de la mâchoire vue de face; à la *fig. 4*, elle est vue de profil & extérieurement: voilà ce que j'ai observé sur les mâchoires que j'ai conservées; mais M. Barry m'a écrit de Toulon qu'il a remarqué sur les bords des mâchoires une rangée de dents plus pointues que les autres, principalement à l'extrémité de la mâchoire supérieure, six grandes dents, & trois à l'extrémité de l'inférieure. Ces petites variétés que je n'ai point remarquées, peuvent dépendre de l'âge de ces poissons, ou peut-être de ce qu'on a pris les mâchoires d'un denté pour celles d'une daurade. Entre ces grosses dents, vers le fond de la gueule, on aperçoit aux deux côtés, tant des mâchoires supérieures que des inférieures, une grosse dent ovale, indiquée aux *fig. 2, 3 & 4*, par la lettre *t*, dont le grand diamètre a quelquefois 4 à 5 lignes de largeur; ces dents molaires servent à briser les coquillages dont ces poissons se nourrissent: les orfèvres montent de ces grosses dents en forme de bague, & les vendent pour être des crapaudines; à Malthe ils mettent un peu d'eau-forte au milieu de la surface de ces dents pour y faire une tache brune, & ils les vendent pour des yeux de serpent, leur attribuant de grandes vertus; mais c'est une supercherie, les vraies crapaudines étant fossiles. J'insiste sur les dents de la daurade, & j'ai fait graver avec soin les mâchoires d'une grosse daurade, parce que la forme des dents de ce poisson est très-utile pour le distinguer de quantité d'autres.

32. LES pêcheurs prétendent, que pour trouver les coquillages qui se font enfouis dans le sable, les daurades agitent fortement leur queue, & que quand les coquillages sont découverts, elles les saisissent, les brisent avec leurs dents, avalent la chair, & rejettent les fragmens des coquilles. Comme elles recherchent beaucoup les moules, on reconnoît l'endroit où elles sont, au bruit qu'elles font en cassant les coquilles & les broyant sous leurs grosses dents.

33. LA daurade, *pl. II, fig. 1*, a sur le dos un grand aileron NO, qui commence à l'a-plomb du derrière des ouies, & s'étend presque jusqu'à l'origine de l'aileron de la queue; les rayons du côté de la tête, à peu près au nombre de douze, sont très-piquans; mais ceux qui terminent cet aileron du côté de la queue, sont rameux & souples: le poisson couche à sa volonté tous ces rayons vers l'arrière, & alors on ne les aperçoit presque plus. Il y a sous le ventre un autre aileron qui commence immédiatement derrière l'anus K, & finit à une petite distance de l'origine de l'aileron de la queue; tous les rayons de cet aileron sont rameux & souples, excepté les deux ou trois premiers du côté de l'anus, qui sont fort durs & piquans. Il y a derrière chaque ouie une longue nageoire CQ, terminée en pointe; les deux premiers rayons du côté du dos sont plus durs & plus gros que les autres qui, par degrés, deviennent plus menus & plus souples, de sorte que les derniers sont très-flexibles: il y a de plus deux petites nageoires GR sous le ventre. L'aileron de la queue, qui s'étend assez considérablement de côté & d'autre, est échancré au milieu vers T.

34. CETTE daurade est très-commune principalement en Languedoc, où l'on pêche au large, près les côtes, suivant les saisons; car comme elles craignent le froid, l'hiver elles gagnent les grands fonds, & l'été elles s'approchent de la côte pour paître les algues: c'est aussi principalement dans cette saison qu'on en fait la pêche, de sorte qu'alors il en entre beaucoup dans les étangs & dans les lagunes. M. Poujet me marque que, quand elles sont surprises par le froid, elles périssent, sur-tout les grosses: ce qu'on a particulièrement remarqué pendant l'hiver de 1766, où l'on en prit une prodigieuse quantité que le froid avait fait périr, & depuis ce tems on n'en prend presque plus de très-grosses. A leur entrée dans les étangs, elles ne pèsent guère qu'un quart de livre; elles croissent beaucoup en été, & vers la fin de septembre elles pèsent environ trois quarts de livre; les plus grosses qu'on ait jamais prises dans les étangs, pesaient dix-huit à dix-neuf livres. Si, comme le pensent les pêcheurs, je ne fais sur quel fondement, leur poids augmente tous les ans d'une livre, il s'en suivrait que l'âge de ces grosses daurades serait de dix-huit à vingt ans.

35. M. le président de Borda m'écrit que l'arrousteu de Biaritz ressemble beaucoup à la daurade que j'ai fait graver *pl. II, fig. 1*; & M. Barry me marque que celles qui sont engraisées dans les étangs d'Hieres, dits *Pesquiers*, sont très-estimées. On ajoute qu'on en transportait autrefois dans les étangs d'eau douce. Cela ne me paraît pas incroyable, non-seulement parce qu'il y a plusieurs poissons qui passent de l'eau salée dans l'eau douce, mais encore, parce que M. Poivre, qui a été intendant à l'Isle-de-France, m'a assuré qu'il avait fait mettre différens poissons de mer dans un canal d'eau

douce très-vive, qui traversait son jardin; que plusieurs y avaient subsisté; que quelques-uns même s'y étaient multipliés: de plus, il paraît que les daurades aiment l'eau douce, puisqu'on assure qu'elles se rassemblent pour frayer à l'embouchure des rivières à la mer.

36. NOTRE daurade n'est pas un poisson aussi exquis que la dorade d'Amérique, néanmoins sa chair est délicate & de bon goût, mais un peu sèche, ce qui n'empêche pas que ce ne soit un fort bon poisson, quand elle n'a pas contracté un goût de vase dans les mauvais fonds. On préfère celles de la Méditerranée à celles qu'on pêche dans l'Océan. En Provence, ainsi qu'en Languedoc où elles sont plus abondantes, on estime particulièrement celles du Martigues, celles de l'étang de Latte près le cap de Cette, & celles des étangs d'Hieres; elles sont grasses, leur foie est gros, leurs entrailles sont appétissantes, & l'on en pêche assez abondamment pour en fournir les environs jusqu'à Toulon.

37. SUR les côtes de l'Océan, on en trouve quelquefois dans les parcs qu'on tend à la basse-eau; & quand la mer est retirée, on les prend à la main. Dans la Méditerranée on en trouve dans les bourdigues; on en pêche l'hiver avec le bregin: on fait que c'est une grande saine qui a une manche au milieu; on la traîne, avec des gondoles qu'on nomme en Provence *spioni*, & en Corse *schiapiche*: ces barques sont montées de dix à douze hommes. On en prend aussi avec les verveux qu'on nomme en Languedoc *vertoulets*, ainsi qu'avec le filet nommé *this*, *tremaux* ou *entremailades*; on fait que c'est un filet formé de trois nappes, qu'on nomme *trémil*. On en prend aussi avec des haims qu'on amorce avec la chair des coquillages nommés *pétoncle*, *clovis*, ou des *crustacés*, *écrevisses*, *chevrettes*, *crabes*, &c. Dans les parages où les coquillages sont rares, ce qui arrive quand on s'établit un peu loin de la côte, on amorce avec de la chair de thon, de pélamide ou de maquereau: les mâchoires des daurades sont si fortes qu'elles plient les crochets des haims lorsqu'ils sont faits avec du fer doux; ou si le fer est aigre, elles les cassent & se sarvent. On dit que les pêcheurs de morues en prennent quelquefois de fort grosses sur le grand banc, avec des haims amorcés de foie de morue. L'été, quand il fait chaud, en Provence sur-tout, lorsqu'elles sortent des étangs, on en harponne quelques-unes des plus grosses; mais pour en prendre en quantité, lorsque ce poisson donne au rivage, on forme au bord de la mer & dans les étangs, avec des branches de tamarisque, des maniguières ou meynadières à peu près semblables à celle que nous avons représentée, première partie, seconde section; & par ce moyen, on en obtient quelquefois une assez grande quantité aux environs des étangs de Latte, pour en faire des salaisons qu'on distribue le carême dans tout le Languedoc. On en conserve aussi dans le vinaigre.

38. AU mois de juin, on ouvre les passages des étangs d'Hieres, les daurades y entrent, elles s'y engraisent pendant l'été, & on les pêche l'automne suivant, lorsqu'elles veulent regagner la grande mer. Après ce que nous venons de dire, on ne peut pas regarder ce poisson comme de haute mer, ni comme littoral, puisqu'on en pêche au large & aussi entre les rochers, près les côtes, & dans les étangs.

39. IL ne faut pas être étonné de voir les sentimens partagés sur la bonté du poisson qui nous occupe. Les uns l'estiment comme un des meilleurs poissons, pendant que d'autres n'en font qu'un cas médiocre. On peut dire en général que la chair de la daurade n'est ni fort délicate, ni seche, & encore moins coriace : mais la qualité de ce poisson dépend beaucoup des lieux où on l'a pêché ; car il a cela de commun avec beaucoup d'autres, qu'il contracte un goût désagréable dans les fonds vaseux, pendant qu'il est très-bon dans les fonds sableux ou pierreux, & dans certains étangs où ils s'engraissent. D'ailleurs, les petites daurades sont peu estimées ; celles qui sont fort grosses ont la chair un peu coriace ; ainsi celles de moyenne grosseur sont, sans contredit les meilleures : enfin, comme nous en avons déjà prévenu, on vend souvent pour vraie daurade, des poissons de la famille des *sparus*, qui lui ressemblent à beaucoup d'égards, mais qui sont d'une qualité bien inférieure. A l'égard de l'apprêt dans les cuisines, les uns les font rôtir sur le gril, en les arrosant avec de l'huile ou avec du beurre frais, auquel on ajoute des épices, & on les sert sur une farce d'oseille, ou une sauce blanche ; d'autres les apprént au bleu, & les mangent froides avec de l'huile, du citron ou du vinaigre : on en fait aussi des étuvées, & enfin on fait des pâtes avec les grandes.

40. JE vais terminer ce qui regarde ce poisson par détailler les dimensions des différentes parties d'une daurade, *pl. II, fig. 1*, que j'ai fait dessiner sur le poisson même qui avait seulement onze pouces de longueur totale A T ; mais M. de Barry, commissaire de la marine à Toulon, à qui j'avais adressé mon mémoire, le priant d'en faire la critique, m'a marqué qu'il soupçonnait que ma description avait été faite sur un poisson maigre, pêché au large avec la tartane, & que celles qu'on pêche près les côtes, dans les darses & les étangs, sont plus grosses & plus trapues. Comme les notes de M. Barry ont été faites sur une daurade de la côte & très-fraiche, je les ai adoptées avec reconnaissance, pour faire quelques corrections aux miennes ; ainsi il faut supposer que la figure première soit plus renflée dans toutes ses parties, ce qui ne s'éloigne pas du sentiment de M. Poujet.

41. LE grand aileron du dos qui commence en N, était à trois pouces trois lignes du museau A. Sa longueur, à son attache au dos, est de cinq pouces : des vingt-quatre rayons qui tous excèdent la membrane qui les unit,

unit, les onze premiers sont piquans, les treize derniers sont rameux & flexibles: le plus long de ces rayons a quatorze lignes de longueur. Il y a derriere l'anüs un pareil aileron KP, qui n'a qu'un pouce huit lignes de longueur à son attache au corps; les trois premiers rayons du côté de K, sont piquans; les autres, au nombre de onze du côté de P, sont rameux; l'aileron de la queue est grand & fourchu; le plus long rayon MD a deux pouces trois lignes de longueur; il y a derriere chaque ouie, une grande nageoire CQ, dont le plus long rayon a trois pouces de longueur: il y a encore deux autres nageoires GR, sous le ventre, dont le premier rayon, plus dur que les autres, a un pouce neuf lignes de longueur; les six autres sont rameux, & ces deux nageoires du ventre se touchent presque par leur articulation.

42. JE préviens que je décris ces nageoires sur un poisson mort, & qu'ainsi elles ne sont pas étendues comme quand le poisson est dans l'eau. M. Poujet dit avoir remarqué qu'au-dessous de l'infertion des nageoires ventrales dans la partie supérieure, il y a un rayon détaché qui est couché sur le ventre, qu'on ne peut relever qu'avec peine, & qui paraît ne devoir jouer qu'horizontalement, ce qui n'est pas absolument particulier à ce poisson. La longueur de la tête, depuis A jusqu'à C, est de deux pouces huit lignes; depuis le bout de la mâchoire supérieure A, jusqu'au centre de l'œil L, il y a un pouce six lignes; le diametre de l'œil est de huit lignes, la prunelle est noire, & l'iris jaune couleur d'or; il y a au-dessus de l'œil une espece de bosse exprimée au dessin par une demi-teinte, elle est jaunecitron. La portion du crâne qui est au-dessus, est rouge-clair au poisson vivant; quand il est mort, elle s'obscurcit, & devient presque noire. Il est à propos de faire remarquer que, dans la figure, l'œil est placé trop bas, il doit être plus près du crâne; la mâchoire inférieure E, & la supérieure A, sont à peu près d'égale longueur.

43. QUAND les mâchoires sont rapprochées, la fente de la gueule est environ de neuf lignes; il y un cartilage mobile qui s'étend de *a* jusqu'à *b*, & toute la gueule est bordée d'une membrane; tout cela forme une levre épaisse; l'intérieur, tant en-haut qu'en-bas, est comme pavé de grosses dents molaires, comme on le voit aux figures 2, 3 & 4 de la planche II, qui représentent les mâchoires d'une très-grosse daurade. Les écailles sont assez grandes; celles des côtés étant dans leur position naturelle, semblent former des losanges; celles de dessous la gorge, paraissent plus arrondies: la tête & les opercules des ouies sont couverts de petites écailles très-brillantes, le dos est d'un bleu tendre, & les côtés d'un gris-de-perle très-brillant, lorsque le poisson est dans l'eau & en vie; mais le bleu du dos s'obscurcit, le

gris-de-perle se ternit, & les lignes qui s'étendent parallèlement au dos disparaissent lorsque le poisson est mort.

44. LA largeur verticale du poisson, par le travers de l'œil LF, est de deux pouces; en GN, de trois pouces trois lignes; en IK, vis-à-vis l'anus, de deux pouces dix lignes; en MN, de neuf lignes. Son épaisseur horizontale en S, est d'un pouce cinq lignes: il y a sur les côtés une ligne courbe *de*, qui paraît comme ponctuée; & quand on considère le poisson en différens sens, le reflet des écailles représente des bandes peu sensibles, qui disparaissent presque entièrement après la mort du poisson.

45. M. le président de Borda, correspondant de l'académie, m'écrivit de Dax, qu'on appelle *mouchou*, sur les côtes de Gascogne, un poisson qui a la gueule payée de grosses dents convexes par-dessus: cette forme de dents me fait soupçonner que ce poisson est notre daurade, d'autant que d'après ce que me marque M. de Borda, il paraît qu'à Biarritz on ne connaît pas notre daurade, & l'on y donne ce nom à un poisson du genre des pagres de la grandeur que Salvien donne à *Perithrynus*, qui est entièrement d'un beau rouge, & très-différent du poisson qu'on nomme *daurade* dans la Méditerranée: ce rouge peut être comparé à celui des poissons qu'on nomme *cuculus* ou *rouget*. Il ajoute qu'on n'en fait pas de pêches abondantes; néanmoins ils s'approchent quelquefois du rivage, & on les aperçoit au fond de la mer. Quand les daurades viennent ainsi à la côte, on les prend avec des haims, des filets, même avec le harpon, lorsqu'elles sont grosses, ainsi que je l'ai dit plus haut fort en détail. M. de la Courtaudière m'écrivit que les pêcheurs Basques ne connaissent point la daurade, ni sous ce nom, ni sous d'autres.

46. J'AI reçu de S. Jean-de-Luz un poisson que M. de la Courtaudière m'a fait parvenir. C'est un poisson de mer qu'on ne prend pas communément dans ces parages: on le pêche à l'hameçon; on le nomme chez les Basques *antessa*. Celui que m'avait envoyé M. de la Courtaudière, avait neuf pouces de longueur totale, sur un peu plus de trois pouces de largeur verticale. Je le pris d'abord pour une brème de mer; mais ayant aperçu que l'intérieur de la gueule était pavé de dents arrondies en-dessus, je le comparai avec la description que j'ai faite de la daurade, & je le trouvai si exactement conforme à cette description, que je fus convaincu, ainsi que ceux qui affiliaient à cette comparaison, que le poisson nommé *antessa* par les Basques, est exactement la daurade qui est représentée *pl. II, fig. 1.*

47. RONDELET parle dans des articles particuliers, des daurades, des sparillaons, de la faupe, des goujons, tous d'étang. Il dit que ces poissons ressemblent fort à ceux qu'on prend au bord de la mer. Cela n'est pas surprenant, puisque, comme nous l'avons dit, ils entrent dans les étangs: ainsi ceux

d'étang ou du bord de la mer, sont les mêmes à de petites différences près, qui dépendent de ce que ces poissons font communément plus gros en sortant des étangs que lorsqu'ils y entrent.

48. Du *sparaillon*, *sparulus*, *spargus*, *sparlus*; en Espagne, *spargoil*; en Italie, *sparlo*; suivant *Belon*, *carlinotus*; à Narbonne, *raspillon*; à Antibes, *sparlin*. J'AI rapporté des tournées que j'ai faites sur les côtes maritimes, la description & le dessin d'un poisson qu'on m'avait nommé *sparaillon*, pl. I, fig. 4; mais je ne puis me rappeler sur quelle côte il me fut remis: ce qui me mortifie, parce que ce nom est inconnu dans plusieurs de nos ports; & malgré le dessin que j'en ai rapporté, je n'en aurois rien dit, si je ne le voyais pas cité par *Rondelet*, *Belon*, &c. Quoi qu'il en soit, ce poisson, que *M. Chaillant* me marque qu'on nomme *sparlin* à Antibes, est de la famille des *sparus*; & il semble que les noms de *sparaillon* & de *sparulus*, indiquent un petit *sparus*: ainsi la description que j'en vais donner, convient également au *sparus* & au *sparaillon*. Ces poissons ressemblent à la daurade de nos côtes par leurs écailles, par les traits qu'on apperçoit sur leur corps, par le nombre & la situation, tant des nageoires que des ailerons, dont les rayons jusqu'à la moitié de l'aileron du dos, sont durs, les autres sont flexibles; l'aileron de la queue est fourchu. On apperçoit auprès des yeux un trait verd & jaune foncé, qui a quelque rapport éloigné avec le trait d'or bruni que la daurade a à ce même endroit; ses ouies sont, comme celles de la daurade, couvertes d'écailles. Les *sparaillons* entrent, comme les daurades, dans les étangs salés. Ils s'approchent des côtes lorsque l'air est doux; & quand le froid se fait sentir, ils gagnent les grands fonds, où ils se rassemblent: ce qui n'a rien de singulier, puisque ces poissons vont toujours de compagnie; néanmoins *Eliein* prétend que c'est pour s'échauffer les uns les autres, ce qui paraît être une pure conjecture qui n'est appuyée sur aucune expérience ni observation. Les dents des *sparaillons* sont très-différentes de celles des daurades. On trouve de petits *sparaillons* dans les étangs salés: peut-être sont-ce de jeunes poissons qui sortent des étangs pour prendre leur accroissement dans la mer; néanmoins on prétend généralement qu'ils restent toujours petits, & je n'en ai point vu de gros; enfin, ils ont une tache brune plus ou moins sensible, près l'aileron de la queue.

49. JOIGNONS à cette description tirée de mes mémoires, l'autorité de *Rondelet*, qui dit que le *sparaillon* ressemble tellement à la daurade par la position, le nombre & la forme tant des ailerons que des nageoires, que les pêcheurs sont souvent embarrassés à distinguer ces deux espèces de poissons. Il ajoute que les *sparaillons* ne parviennent pas à la grosseur de la daurade, qu'ils n'acquiescent guere plus de huit pouces de longueur; leur dos est un peu plus voûté; leur corps, proportionnellement à leur longueur, est un

peu plus large & moins épais; leur tête est plus aplatie, leur museau un peu plus pointu; la gueule est plus petite, les dents moins grosses & moins arrondies qu'à la daurade; leurs nageoires sont jaunâtres, sur-tout celles de dessous la gorge. Suivant Belon, l'aïeron de derrière l'anus est précédé de trois aiguillons, ils sont un peu exprimés dans la *fig. 5*; ce qui les caractérise principalement est la tache noire qu'ils ont à la naissance de l'aïeron de la queue: je crois me rappeler que cette tache n'est pas régulièrement terminée en rond, comme on le voit dans la *figure*. On juge bien qu'il est presque impossible d'exprimer dans les dessins, des différences qui sont si peu considérables entre la daurade & le sparailon, que les pêcheurs ont peine à distinguer ces deux especes de poissons; ainsi il faut joindre ce que nous donnons de sa description avec l'inspection de la *fig. 4, pl. I.*

50. JE ne fais pour quelle raison Gesner pense que le sparailon est la brème de mer, ou le cantheno des Provençaux; car on dit qu'au sortir de la mer, les écailles du sparailon ont une belle couleur d'indigo, qui lui a fait donner par quelques-uns le nom de *saphir*, & qu'il a sur les côtés une raie couleur d'azur. Nous parlerons d'un poisson qui a cette tache, mais qui n'est pas le sparailon. Ces circonstances ne conviennent ni au cantheno, ni à notre brème; néanmoins Belon dit qu'on le nomme *zaphir* à Rome. Je ne puis décider cette question, n'ayant pas vu le sparailon au sortir de l'eau; car on fait que les belles couleurs des poissons s'affaiblissent considérablement, & qu'elles se dissipent quand ils sont morts. Les auteurs varient sur la couleur du sparailon, ce qui peut dépendre de son âge, de la saison où on le pêche, de la nature du fond où il a séjourné, &c. sans qu'on doive pour cela en faire des especes différentes. Quoi qu'il en soit, le sparailon fait un assez bon poisson, lorsqu'il est pêché en bonne saison & sur des fonds de sable ou de roche; néanmoins sa chair est plus molle & moins agréable au goût que celle de la daurade: au reste, on le pêche & on l'apprête de même dans les cuisines.

51. JE crois que le *sparulus* de Belon est le sparailon de Rondelet; mais après ce que je viens de dire du sparailon, on ne sera pas surpris si quelques-uns de mes correspondans me l'ont envoyé pour être une vraie daurade. Suivant Belon, on le vend à Rome pêle-mêle avec d'autres poissons de même genre, que l'on nomme sans distinction *carlinoti* ou *carlinoto*. Comme je n'ai vu ce poisson que dans les tournées que j'ai faites sur les côtes, je ne trouve rien dans mes mémoires sur ses parties intérieures; mais les auteurs disent que son péritoine est noir, son estomac de médiocre grandeur; ses intestins font des circonvolutions; sa rate est rouge, menue, alongée & située du côté droit; le foie d'un rouge pâle, le fiel fluide. D'après ce que m'a écrit M. Gautier, je soupçonne que c'est le raspailon de Narbonne. Il a de la

resemblance avec la blade de Toulon ; néanmoins ce n'est pas le même poisson, car le sparailon a une tache noire près la naissance de la queue, au lieu que la blade a cette partie tachetée de noir dans toute la largeur du poisson.

§ 2. M. DESFORGES-MAILLARD m'écrit du Croisic, qu'on n'y connaît point la daurade ; & le poisson qu'ils nomment *dorée*, n'est point la poule de mer, mais il me paraît ressembler beaucoup au sparailon. Ce poisson a environ seize pouces de longueur totale, sur six pouces de largeur verticale ; le tour de la gueule est rouge ; son œil est grand & saillant ; ses dents sont fines & aiguës, l'intérieur de sa gueule est couleur de rose. Les rayons du grand aileron du dos sont piquans du côté de la tête ; ils diminuent de longueur, & ils sont moins gros, à mesure qu'ils approchent de la queue : cet aileron est de la même couleur que le dos du poisson qui est rouge avec des reflets d'or ; l'aileron de la queue est large & fourchu, & celui de derrière l'anus est assez semblable à celui du dos, excepté que ses couleurs sont moins brillantes : les raies latérales qui s'étendent depuis le derrière des ouies jusqu'à l'aileron de la queue, sont brunes, & il y a une tache brune près l'articulation de l'aileron de la queue. Les nageoires branchiales sont longues, & se terminent en pointe comme l'aileron d'une hirondelle ; celles de dessous le ventre sont plus petites & rouges. Le rouge du dos diminue peu à peu en approchant du ventre.

§ 3. *Du scare*, *scarus*. LES auteurs parlent d'un poisson de roche du genre des *sparus*, qu'ils disent être excellent & fort rare, ce qui fait qu'on le confond avec d'autres plus communs, auxquels il ressemble plus ou moins. De ce nombre est le denté qui effectivement a des dents singulières, mais fort différentes de celles du scare. Ce dernier va en troupe ; il a quelque ressemblance avec le fargo, par la forme de son corps qui est néanmoins un peu plus large proportionnellement à sa longueur, de plus par le nombre & la position, tant de ses ailerons que de ses nageoires ; mais il n'a point de tache noire près de la queue, ni de bandes noires qui s'étendent du dos vers le ventre, comme le farguet ; plusieurs auteurs, pour cette raison, ne le distinguent point d'avec le canthéno ou le pilonneau. Enfin, il y en a qui prétendent, à ce que je crois, fort mal-à-propos, qu'on le nomme à Antibes *aïole* ou *auriole*. Il est vrai qu'il y a d'anciens auteurs qui ont nommé *aïole* le *scarus* ; mais l'*aïole* dont je dirai un mot dans la suite, est fort différent du scare dont il s'agit présentement.

§ 4. QUOI qu'il en soit, cette confusion fait que je n'ai pas pu avoir un poisson qui fût sûrement le *scarus* ; néanmoins, suivant les notions que j'ai pu me procurer, c'est un poisson, comme je l'ai dit, du genre des *sparus*, saxatile, qui vit d'algues : on prétend qu'il rumine, ce qui ne me paraît pas

aisé à constater (5). Ses écailles sont grandes, sa couleur est changeante entre le bleu & le noir. Belon dit que sa couleur est plombée, avec des reflets rouges; son ventre est blanc, l'aileron de la queue est très-fourchu & fort étendu; mais ce qui le distingue principalement de plusieurs poissons de son genre, c'est qu'il a au-devant de la mâchoire, des dents incisives, & au fond de la gueule, des molaires assez semblables à celles de l'homme; de sorte que les dents de la mâchoire d'en-haut s'appliquent sur celles de la mâchoire inférieure, sans entrer les unes dans les autres, comme celles de la plupart des poissons qui n'ont des dents que pour saisir leur proie qu'ils avalent sans la mâcher. Belon dit que les villageois de Crete, quand ils en ont pêché une quantité, leur fourrent une baguette de bois par la gueule, qui passe le long de l'épine du dos jusqu'à la queue; puis ils les font griller devant le feu, ensuite les trempent dans une saumure; & par cette préparation ils les conservent assez long-tems sans qu'ils se corrompent.

55. Ils ne mordent guere aux hameçons, mais on les prend dans des nasses où on les attire avec des appâts. On prétend qu'ils sont fort friands de l'herbe des phaséoles. Ils s'apprentent comme la daurade: mais on conserve l'herbe qu'ils ont dans l'estomac, avec laquelle on fait une sauce qu'on dit être délicieuse. Rondelet parle d'un poisson peu différent du précédent, qu'il nomme aussi *scare*, apparemment à cause de ses dents qui ont aussi quelque ressemblance avec celles de l'homme. A l'occasion des tourdes, je parlerai de cette seconde espece de scare de Rondelet, & de plusieurs petits poissons auxquels on donne ce nom en Languedoc. M. Chaillant, commissaire de la marine à Antibes, soupçonne que le poisson qu'on nomme *scare* ou *scarus*, est connu dans son département sous le nom de *sanut*, qui est fort ressemblant à l'aourade, & excellent à manger.

56. *Du far de Toulon.* QUOIQUE j'eusse vu des fars à Toulon, comme je n'en avais conservé que des notes fort superficielles, j'avoue que le souvenir en était tellement échappé de ma mémoire, que je ne comptais pas le comprendre dans cette quatrième section, quoiqu'il soit très-exactement de la famille des *sparus*; mais heureusement M. Barry, commissaire de la marine à Toulon, me l'a rappelé en m'en envoyant un dessin & une description exacte, qui m'a mis en état de rectifier mes notes; ce qui me fait d'autant plus de plaisir, qu'il n'y a point de poisson dans la famille des *sparus*, qui, par la forme du corps, ait plus de rapport avec la daurade.

57. La longueur totale AB d'un poisson de moyenne grosseur, *pl. II*,

(5) On prétend aussi que c'est le seul poisson qui dorme la nuit dans les rochers, & que par cette raison on ne peut le prendre que de jour. Il a été connu des anciens

naturalistes, qui en rapportent diverses choses, trop merveilleuses pour qu'on les croie vraies.

fig. 9, était de 12 pouces 6 lignes; depuis l'extrémité du museau A, jusques derriere les ouies C, 3 pouces: les mâchoires étant presque rapprochées, l'ouverture de la gueule était de 20 lignes; elle est bordée de grosses levres, & les mâchoires, tant supérieures qu'inférieures, étaient entièrement garnies de grosses dents molaires, mais fort différentes de celles de la daurade: de l'extrémité du museau au centre de l'œil, il y avait treize lignes; le diametre de l'orbite était de sept lignes, la prunelle était noire, l'iris de couleur changeante; un peu au-dessous de l'œil est l'ouverture des narines O. Les opercules des ouies étaient en partie recouverts d'écaillés; la tête était grosse, & le museau camus presque comme à la daurade.

§ 8. A quatre pouces sept lignes du museau était le commencement D de l'aileron du dos qui avait presque six pouces d'étendue, à son attache au corps; depuis D jusqu'à P, les rayons étaient durs & piquans; & depuis P jusqu'à E, ils étaient rameux & plus flexibles. L'aileron FG de derriere l'anus, à son attache au corps, avait 2 pouces 6 lignes d'étendue; les rayons du côté de F, étaient plus durs & plus piquans que ceux du côté de G qui étaient rameux. L'aileron de la queue était fendu & fort étendu, ayant de B en B, 3 pouces 6 lignes. L'articulation K de la nageoire de derriere les ouies, était à 3 pouces 5 à 6 lignes du museau; cette nageoire était fort longue, & se terminait en pointe, le plus long rayon ayant plus de 3 pouces de longueur; l'articulation L des nageoires de dessous le ventre, était à 4 pouces du museau, & les plus longs rayons avaient 2 pouces quelques lignes de longueur. L'anus F était à 7 pouces du museau, & à quelques lignes vers l'arriere commençait l'aileron du ventre, dont nous avons parlé. La largeur verticale du poisson en ON, était presque de 3 pouces; en DL, de 4 pouces 8 lignes; en FP, de 3 pouces 9 lignes; en HH, de 15 lignes.

§ 9. A l'inspection générale des écaillés, on appercevait des losanges; les lignes latérales CM étaient noires, & avaient à peu près la même courbure que le dos du poisson. En considérant ce poisson en différens sens, on appercevait des bandes plus brunes que le reste, qui s'étendaient depuis le derriere des ouies jusques près la naissance de l'aileron de la queue; il y en avait plus d'une douzaine: on voyait en outre des nuages qui semblaient former d'autres raies peu sensibles, qui s'étendaient du dos vers le ventre, où les couleurs s'éclaircissaient beaucoup. Enfin, on appercevait à la tête derriere les ouies vers C, & près la naissance de l'aileron de la queue en HH, des taches noires de forme irréguliere, telles qu'on les voit exprimées sur le dessin; & à ce poisson toutes ces couleurs sont plus ou moins sensibles; mais il y a toujours derriere les ouies une grande écaille noire qu'on a représentée auprès de C. Le sar est un poisson vraiment littoral, qui ne s'écarte jamais du rivage; différent

en cela de l'aourade, qui en hiver ne s'approche de la côte que quand elle est pour suivie par quelque poisson vorace. Le far se nourrit, comme la daurade, de petits poissons, de crustacées & de testacées; néanmoins il n'a pas les mâchoires assez fortes pour briser les coquilles un peu épaisses, comme le font les daurades; & il court avec plus d'avidité que la daurade, aux haims amorcés de petits poissons. Les pêcheurs les attirent avec une pâtée composée de fromage, de mauvaises fardines & de farine; cette pâtée n'attire pas les daurades, il faut employer pour appât des poissons tirés de leurs coquilles. La chair du far est blanche & d'assez bon goût, néanmoins inférieure à celle de la daurade; & quand on la mange trop fraîche, elle est coriace: on l'apprête sur le gril, à l'étuvée & au bleu.

60. *De la sarde.* SUIVANT M. Gautier, commissaire de la marine à Narbonne, & plusieurs auteurs, entr'autres Rondelet, la sardé est une grosse sardine dont douze ou treize pesent une livre de 16 onces. J'en ai parlé, seconde partie, troisième section. Cependant Rondelet nomme ailleurs *sarda* ou *bize* un poisson qu'on peut plutôt comparer au maquereau qu'aux poissons de la famille des *sparus*. C'est probablement la sardé pélamide de Cadix. On m'avait néanmoins assuré que les pêcheurs Nantais allaient pêcher auprès du Cap-Blanc des sardes qui étaient de la famille des *sparus*: c'est vraisemblablement la sardé que les Portugais nomment *phégros*, & les Espagnols *phagorio* ou *phragorio*, qu'on dit avoir de la conformité avec la daurade.

61. D'APRÈS les perquisitions que j'ai faites, il paraît que quand les navigateurs se trouvent arrêtés par un calmé à la hauteur du Cap-Blanc, côte du Brésil, sur un banc qu'on nomme d'*Elgrace*, les équipages se disposant comme pour la pêche de la morue, prennent des sardes à la ligne, amorçant les haims avec de la viande ou de la chair de toutes sortes de poissons; & quand le vaisseau file un peu, le poisson, poursuivant sa proie, la saisit avec avidité, sans examiner l'appât qu'on lui présente, & alors la pêche est plus abondante.

62. ON fait de plus des pêches expresses de ce poisson; mais ce ne sont point les Nantais qui s'en occupent, ce sont les Portugais qui se servent de barques de 30 à 35 tonneaux. Le propriétaire du bateau a un tiers de profit, & l'équipage partage le reste. Ils vont faire cette pêche le printems, quoiqu'on pût la faire en toute saison, parce que ces poissons littoraux ne quittent point les côtes: les campagnes sont à peu près d'un mois. Ils salent & sechent une partie du poisson, comme nous avons dit à la première section de la seconde partie, qu'on prépare en vert ou en sec la morue à Terre-neuve, & ils tirent de l'huile des foies. Ils prennent leur sel à *Séruval*, ou aux Canaries, & ils transportent leurs salines à Madère & aux Canaries; on les tranche comme les Flamands & les Hollandais tranchent

la morue pour ôter la grosse arête, & donner plus de surface à la chair, afin qu'elle prenne mieux le sel; sans quoi elle se corromprait, à cause des chaleurs considérables qui regnent dans ces parages. La plupart de ces poissons verts ou secs se préparent à bord; & pour faire sécher ceux qu'on prépare en sec, on les pend aux vergues & aux haubans. Les pêcheurs qui font cette pêche, sont assez souvent insultés par les Maures.

63. COMME il y a plusieurs poissons qui ressemblent à la sarde, il arrive fréquemment qu'on les confond les uns avec les autres; mais je trouve dans mes mémoires, que les poissons qu'on regarde comme vraie sarde, se distinguent en rouge, *pl. III, fig. 2*, & en grise; *pl. III, fig. 1*. Les rouges plus délicates sont les meilleures pour manger fraîches, mais elles sont moins bonnes que les grises pour saler; & celles-ci ont encore l'avantage d'être beaucoup plus grosses, car il y en a qui sont aussi grosses que les morues; leur chair est blanche, elles rendent beaucoup de graisse qui sert à en faire la sauce. C'est un poisson demi-plat qui ressemble fort à la daurade par le nombre & la position des ailerons & des nageoires, & l'aileron de la queue qui est fourchu. On dit que la sarde rouge a des écailles plus tendres que la grise, & qu'elle a une tache noire derrière les ouies.

64. IL y a un autre poisson, que les pêcheurs nomment *sarde bâtarde*, qu'on prend pêle-mêle avec les sardes franches dont nous venons de parler. Elle a le dos beaucoup plus relevé que la franche. Je ne fais rien autre chose de ce poisson, sinon qu'il est bien moins estimé que la sarde franche: je n'ose même décider si c'est véritablement une sarde; car je n'ai pas pu bien éclaircir ce qui regarde ce poisson; je crains qu'on ne le confonde avec d'autres poissons compris dans ce chapitre. M. Gauthier m'écrit de Narbonne, que la sarde dont les Portugais font une pêche près le Cap-Blanc, pourrait bien être ce qu'on appelle *far* à Narbonne, qui ressemble beaucoup à la daurade, mais qui ne devient pas aussi grand. La différence qu'il y a entre ces deux poissons, consiste en ce que le *far* a le museau plus pointu, les écailles plus souples & moins brillantes; elles sont d'un blanc plus obscur qu'à la dorade; tout cela convient au *far* de Toulon: il ajoute qu'on ne connaît point à Narbonne la sarde rouge.

65. NOUS ferons encore remarquer qu'on donne le nom de sarde à bien des poissons de différentes espèces; par exemple, Willughby parle sous le mot *pelamis*, d'un poisson qu'on nomme, dit-il, *sarda*, qui est très-différent de la sarde dont nous nous occupons, & qui confine au thon. Suivant l'Histoire générale des voyages, tome II, on prend à la vue de l'isle Saint-Antoine une espèce de chien de mer, que les Anglais nomment *shark*, que les habitans de l'isle de Sel nomment *sarde*: c'est un poisson vorace qui n'a aucune ressemblance avec la sarde qui nous occupe. De plus, on peut ob-

server qu'il y a de la différence dans la position des nageoires de la farde grise & de la farde rouge. Je crois que cette différence existe entre les deux especes de poissons qu'on nomme *farde rouge* & *farde grise*, qui different l'une de l'autre à plusieurs autres égards.

66. *De la grande gueule.* LES voyageurs donnent ce nom à un poisson demi-plat, qui, par la forme de son corps, approche de la farde; mais l'ouverture de sa gueule est fort grande, sa tête est grosse; la couleur de son corps tire au rouge; sa chair est blanche & délicate, & aussi agréable que celle des meilleurs merlans: il faut les aller chercher à quinze ou vingt brasses de profondeur. C'est un poisson d'Amérique, que je ne connais que par ce qu'en disent les voyageurs.

67. *De la saupe en Languedoc, sopi à Marseille: salpa.* QUELQUES-UNS pensent que les Allemands nomment la saupe, *pl. III, fig. 10, stockfish*, nom qu'ils donnent probablement à tous les poissons desséchés qu'on a coutume de battre lorsqu'on les apprête dans les cuisines. Il ne faut cependant pas confondre ce poisson avec ce que l'on nomme dans le nord *stockfish*, qui n'est pas une espece particuliere de poisson; mais des poissons qu'on dessèche au vent & qui deviennent durs comme un bâton, ainsi que nous l'avons expliqué à la premiere section de la seconde partie. Belon paraît être de ce sentiment; car il dit que le poisson qu'il nomme *sopi* ou *salpa*, ne doit pas être confondu avec le *stockfish*. S'il faut, dit-il, le battre avant que de l'apprêter pour la table, ce n'est pas avec un bâton, ni avec un marteau, comme le *stockfish* du nord, mais avec une tige de férule qui est spongieuse & légère. Je crois que la saupe est un poisson particulier à la Méditerranée, qu'on ne prend guere dans l'Océan. Je dis, *je crois*, car on prend dans l'Océan des poissons qui lui ressemblent beaucoup. Rondelet & Belon disent que ce poisson est commun en quelques endroits de la Méditerranée, & que de tems en tems il s'approche du rivage pour manger des algues ou la mousse qui s'attache à la carene des vaisseaux. C'est un poisson demi-plat, de la famille des *sparus*, qui communément n'a que six pouces de longueur. Il est rare qu'il excède un pied, & qu'il pese plus d'une livre: il a sur le dos un grand aileron dont les rayons, au nombre à peu près de douze, sont pointus, cependant moins que ceux de la daurade & du pagre; ils sont un peu moins gros à l'aileron de derriere l'anus, excepté les deux premiers qui sont plus piquans que les autres: l'aileron de la queue est fourchu. Ses écailles different peu de celles d'autres poissons de sa famille; & outre une raie noire assez droite qu'il a de chaque côté, il a huit à neuf bandes jaunes & dorées qui s'étendent de toute sa longueur, étant paralleles entr'elles & au dos, ce qui fait un très-bel effet: la belle couleur de ce poisson vient de sa peau, car elle subsiste & même devient plus éclatante quand on en a enlevé les écailles.

68. LA tête ressemble assez à celle de la daurade ou de l'aourade de nos mers, excepté qu'elle est moins ronde; ainsi que le museau, les mâchoires sont garnies de beaucoup de dents fines; ses yeux sont de médiocre grandeur; la prunelle est noire & l'iris jaune doré: tout cela ressemble assez au sar. Ce poisson très-beau fournit un manger médiocre; sa chair est molle, fade, & a quelquefois un goût désagréable: ainsi en l'appêtant, il faut le relever par des assaisonnemens de haut goût.

69. J'AI envoyé cet article à Narbonne. M. Gautier l'a trouvé exact, excepté que les saupes qu'on prend dans ses parages n'ont que six, sept, ou au plus huit pouces de longueur: au contraire, M. Barry me marque que le poisson qu'on nomme *saupe* à Toulon, pèse jusqu'à quatre livres; qu'il est brun avec plusieurs raies rouges qui s'étendent suivant la largeur du corps; qu'il est quelquefois attaqué d'une maladie qui le rend si maigre, que quand on veut le faire rôtir sur le gril, sa chair se retire, & les arêtes se montrent au-dehors; qu'alors il est si coriace, qu'il est impossible de le manger; mais que quand il est gras & en bonne santé, sa chair est délicate, & n'est pas de mauvais goût. Nous allons indiquer dans les deux paragraphes suivans, deux poissons qui me paraissent avoir du rapport avec la saupe.

70. IL faut prendre garde qu'en Provence on confond quelquefois le nom de *sopi* avec celui de *supi*, nom qu'ils donnent à la seche.

71. *De la vergadelle.* ON trouve dans les étangs des especes de petites saupes qu'on appelle en Languedoc *vergadelles*, à cause des couleurs dont elles sont marquées; mais la vergadelle est plus ronde & plus petite que la vraie saupe: cependant ce sont peut-être de jeunes saupes, car ce poisson passe volontiers dans les étangs. M. Gautier de Narbonne a approuvé cet article.

72. M. de Lacroix dit que le poisson qu'on nomme sur ces côtes *vergadella*, est une espece de muge peu estimée, qu'on nomme au Martigue *pailleloë*. Belon dit qu'à Hieres le *vergado* est synonyme de *mulet*; mais il me paraît que M. de Lacroix met la saupe qu'il dit être rayée, au nombre des muges. Cependant la saupe dont nous parlons, n'a qu'un aileron sur le dos, & le mulot en a deux. La vergadelle, poisson confinant à la saupe, se trouve assez fréquemment dans les étangs. En la considérant dans une position verticale, la vergadelle paraît moins allongée & former un ovale plus raccourci que la saupe. Quelques-uns l'appellent *saupe d'étang*: néanmoins on en prend aussi à la mer près des côtes.

73. *De la fiatola.* La fiatola, suivant Rondelet, ne diffère de la saupe que parce que les traits jaunes & dorés qui sont sur le corps du poisson, ne s'étendent pas de toute sa longueur.

74. BELON qui insiste un peu plus sur ce poisson, dit qu'il n'est pas connu

dans l'Océan ; qu'il est demi-plat ; que les rayons de ses ailerons sont flexibles ; qu'il est un des plus beaux poissons de la mer , par la variété de ses couleurs , où brillent l'or , l'argent & l'azur ; l'aileron de derrière l'anüs est presque aussi grand que celui du dos : il n'est point connu à Toulon ni à Narbonne sous ce nom. Comme je n'en ai aucune connaissance , je me borne à en donner une notice d'après les auteurs que je viens de citer , qui eux-mêmes n'en parlent que d'une façon très-confuse : j'espère que ceux qui le connaissent , voudront bien me faire part de ce qu'ils en savent. Rondelet fait mention de deux especes de *fiatola* , qu'il nomme *stromateus*. Belon appelle ce poisson *callichrys* , qui signifie beau poisson.

75. Du *farguet* ou *farg* de Provence ; *fargo* en Languedoc & à Venise , *fargone* à Rome : *fargus*. Ce poisson a les rayons qui forment l'aileron du dos & celui de derrière l'anüs , en partie piquans & en partie flexibles ; il est seulement , proportionnellement à sa taille , plus épais & plus charnu que la dorade ; son dos forme une portion de cercle assez régulière ; néanmoins il est demi-plat ; l'aileron de la queue est fourchu ; il a , ainsi que le sparailon , une tache noire près l'articulation de cet aileron. Plusieurs auteurs le confondent avec la brème de mer , d'autres avec le canthéno ; il a huit dents incisives à chaque mâchoire. M. Villehelio m'écrit qu'on en prend en Poitou & en Anis , qui ont plus de deux pieds de longueur.

76. J'APPREHENDE que ce ne soit pas un vrai farguet ; non-seulement à cause que le farguet passe pour être un poisson de la Méditerranée , mais encore à cause de sa grandeur ; c'est peut-être un far de Toulon. Le petit farguet que je décris , *pl. IV* , *fig. 14* , n'avait que six pouces de longueur totale AB , & deux pouces quelques lignes de largeur verticale CD. Depuis le museau A jusques derrière les opercules des ouies , douze lignes ; les nageoires branchiales E ont une teinte rouge & dix-huit lignes de longueur. Les nageoires du ventre sont brunes , elles n'ont que douze lignes de longueur , & au commencement de chacune de ces nageoires est un aiguillon F , long seulement de sept à huit lignes ; derrière l'anüs qui est plus près de la queue que du museau , est un aileron GH qui est proportionnellement plus grand que celui de la dorade ; il a quinze lignes de longueur à son attache au corps , & outre un aiguillon G ; les premières nervures de ce côté sont dures & piquantes. Le grand aileron du dos CI , a deux pouces sept à huit lignes de longueur à son attache au corps : les dix premiers rayons , depuis C jusqu'à K , sont très-durs & piquans ; depuis K jusqu'à I , ils sont rameux & souples. L'aileron de la queue BB a une teinte rouge , il est fourchu : le plus long rayon a douze lignes de longueur.

77. LES écailles sont petites , blondes , brillantes & comme argentées : les opercules des ouies en sont garnis , & ont une teinte rouge : la tête

& les parties voisines des yeux sont noires, mêlées de rouge différemment distribué qu'à la daurade ; il y a de chaque côté une raie assez déliée , qui s'étend depuis le derriere des ouies jusqu'à la naissance de Paileron de la queue, où il y a une tache brune comme au sparailon. Salvian dit qu'en outre il y en a une autre près l'opercule des ouies : il me semble que cela convient au sar de Provence, dont nous avons parlé ; mais le sar n'a pas les bandes circulaires brunes qu'on apperçoit sur les côtés du farguet, & qui s'étendent depuis le dos jusqu'au ventre, suivant la rondeur du poisson ; ce qui le distingue de plusieurs poissons de sa famille. La premiere bande circulaire qui est du côté de la tête, est ordinairement plus large que les autres ; mais ces bandes ne s'apperçoivent que quand les poissons sont nouvellement tirés de l'eau. Les yeux sont grands & ronds, les dents sont assez larges, comme les incisives de l'homme. On dit qu'il fraie deux fois l'année, savoir, le printems & l'automne.

78. LA chair du fargo est sèche & de mauvais goût, quand on le prend dans des fonds vaseux, & pendant l'été ; mais dans les fonds de roche & sableux, elle est assez bonne, sur-tout le printems & l'automne, pas néanmoins aussi estimée que celle de la daurade. Dans les mois de septembre & octobre, on prend des fargo dans les bourdigues ; & ces poissons sont singulièrement estimés : outre que leur chair est de bon goût, ils ont de plus l'avantage que leurs arêtes ne sont pas incommodés. Ils sont voraces, & mordent avec avidité aux hameçons qu'on amorce comme je l'ai dit à l'occasion du sar de Toulon : néanmoins on en prend près les côtes avec des filets, même à la main, dans des trous de rocher ; mais pour ne pas se blesser, il faut avoir l'adresse de coucher les ailerons vers l'arriere. Les auteurs s'étendent beaucoup sur l'inclination que le fargo a pour les chevres ; ils prétendent qu'on les attire avec une peau de chevre, & qu'il faut mettre dans les appâts de la chair de cet animal, prise principalement auprès des pieds ; mais toutes ces allégations me paraissent avancées au hasard. On l'apprête ordinairement sur le gril comme les sardines ; il rend dans le plat beaucoup de jus qui fait la sauce : malheureusement ce poisson se corrompt aisément, & il faut le manger au fortir de l'eau.

79. M. Barry m'écrit que le poisson qu'on nomme *farguet* à Toulon, est celui qu'on appelle en patois *espargoulin*, qui est un poisson de nulle valeur, si sec & si maigre, qu'il est passé en proverbe : quand on veut parler de quelqu'un qui est fort maigre, on dit, qu'il ressemble à un espargoulin fucé. Ces différences indiquent-elles un autre poisson, comme il paraît probable, ou dépendent-elles de la nature des fonds ou de la saison ? Je n'ose décider cette question. M. Villehelio dit qu'il y a une espece de farguet plus petit non-seulement que le grand dont j'ai parlé d'après lui, mais

même que celui que j'ai décrit. Je croisais que le petit fargo dont il parle, est le mélandrin, s'il ne marquait pas que ses écailles sont blanches. Peut-être est-ce le brelot, dont nous parlerons dans la suite.

80. J'AI dit que le farguet se prenait quelquefois dans les fonds pierreux, & qu'alors il était bien meilleur que quand il avait séjourné dans les récréments de la mer. Mais Gesner entre dans de plus grands détails, prétendant, je ne fais sur quel fondement, que ces poissons se retirent dans des pierres creuses qui ne sont pas exposées au grand soleil. Néanmoins ils choisissent, dit-il, une cavité à laquelle il y ait quelques trous par lesquels passent les rayons du soleil, & ils se plaisent à jouir de cette petite lumière. Il n'est pas aisé de vérifier ces prétendues observations. Un autre auteur dit qu'on en prend avec des haims amorcés d'anchois qui commencent à se corrompre; d'autres disent que dans le tems du frai, on tend de grandes nasses, dont l'entrée est ombragée de feuillage, & que quand une femelle y est entrée, elle est bientôt suivie de beaucoup de mâles & de femelles qui deviennent la proie des pêcheurs. Je me borne à ces indications générales, que je ne rapporte que sur la foi des auteurs. Ce poisson est connu sur les côtes d'Afrique sous le nom de *fargo*.

81. *Du mélandrin ou petit fargo noir.* ON prend dans la Méditerranée un poisson qu'on vend en Languedoc sous le nom de *fargo*. C'est un petit poisson noir, vilain & sale, qui ressemble assez par la forme au fargo dont nous venons de parler, mais qui est plus petit, & proportionnellement à sa taille plus épais. Il est de couleur violette autour de la tête; son corps tire au noir; au lieu que le fargo a l'aïeron de la queue fourchu, celui-ci l'a coupée quartément. Je n'ai pas pu me le procurer; mais je soupçonne qu'on pourrait le ranger avec les tourdes: ce n'est pas le *melanurus* de Belon, qu'il dit être l'*oblada* de Marseille. On prend aussi auprès du Martigue un poisson qu'on nomme *farguet*. M. de Lacroix prétend qu'il est différent du far ou farguet, dont nous avons parlé, au moins, dit-il, à l'égard de ceux qu'on prend dans l'étang de Berre. N'ayant pas vu ce poisson, je n'ai rien à dire à ce sujet.

82. *Du brelot d'Aunis, vulgairement casse-burgos.* EN traversant cette province, on me fit voir un poisson qu'on nommoit *breLOT*; j'en pris un trait, & j'en fis à la hâte une description à laquelle je ne pris pas grande confiance; car étant en voyage, je ne pus pas examiner ce poisson avec beaucoup d'attention, je reconnus seulement très-bien qu'il était du genre des *sparus*: mais ayant fait passer mes notes sous les yeux de M. Villehelio, commissaire de la marine à la Rochelle, je suis, au moyen des additions qu'il y a jointes, en état de donner une description exacte de ce poisson. Comme, à quelques différences près que je ferai appercevoir, le brelot

ressemble beaucoup au farguet, *fig. 1* de la *planche V*, je me dispenserai de le faire graver, & je renverrai, en en faisant la description, à la *figure* du farguet.

83. LE brelot est plus grand que le farguet : on en prend qui ont un pied & demi de longueur A B. C'est un poisson demi-plat, de la famille des *sparus* : le corps est plus large que celui du farguet ; sa tête est assez grosse & courte ; sa gueule n'est pas grande : on apperçoit sur le devant trois dents assez considérables ; ses yeux sont grands : l'aileron C I qui occupe presque toute la longueur du poisson, n'est pas fort large, & les rayons sont inclinés vers la queue. L'aileron du ventre G H, commençant derrière l'anus & finissant à la même distance de l'aileron de la queue, est beaucoup moins long que celui du dos ; au reste, il lui ressemble à beaucoup d'égards. Le brelot a derrière chaque ouïe une nageoire E, large & moins longue que celle D de dessous la gorge, ce qui n'est pas exactement exprimé dans le dessin. L'aileron de la queue B B est assez large & fendu ; ses ouïes sont blanc argenté, marquées en quelques endroits de taches d'un rouge très-vif.

84. SUIVANT cette courte description, le brelot d'Aunis a plusieurs points de ressemblance avec le farguet ou fargo de Provence ; mais on estime qu'il fait un meilleur manger. Il n'a point, comme le farguet, des bandes circulaires allant du dos vers le ventre, mais seulement les raies latérales qui s'étendent du bord des ouïes à la hauteur de l'œil, jusqu'à l'origine de l'aileron de la queue, où elles séparent en deux la largeur du poisson ; la tache noire n'est pas à l'origine de l'aileron de la queue, mais derrière les ouïes, à l'endroit où commence la raie latérale ; elle a une forme ronde peu régulière ; les nageoires de derrière les ouïes ne sont point rouges, celles du ventre ne sont point brunes ; elles sont blanches, & , comme au farguet, précédées d'un aiguillon F ; l'aileron de la queue n'est pas rouge comme au farguet, mais blanc. Les écailles du corps sont blondes & argentées ; une partie des ouïes est couverte d'écailles dont, comme je l'ai dit au farguet, plusieurs sont rouges. Les arêtes de ce poisson ne sont point incommodes. Il se jette avec avidité sur les appâts qu'on lui présente, soit aux haims, soit dans des nasses ou des filets à manche. Le peuple le nomme volontiers *casse-burgas*, parce qu'il brise les coquillages pour se nourrir du poisson qu'ils renferment ; néanmoins ses mâchoires ne sont pas à beaucoup près aussi fortes que celles de la daurade.

85. De l'oblade, oblada ou oilladiga, de Marseille, blade à Toulon ; nigroil à Montpellier, à Rome occhiado ; oculata, melanurus. Ce poisson est encore du genre des *sparus* ; il ressemble même à beaucoup d'égards au sparillon. Rondelet le compare au fargo. Suivant Belon, c'est le *melanurus* :

ses yeux sont noirs & grands proportionnellement à son corps, ce qui l'a fait nommer *oculata*; on l'appelle en quelques endroits *nigroil*, parce qu'il a les yeux noirs, & de plus des taches noires auprès de la naissance de l'aile-ron de la queue. Les nageoires & les ailerons, notamment celui de la queue, ont une couleur tirant au pourpre; la couleur de son corps, sur-tout vers le dos, est d'un bleu foncé tirant au noir; les écailles sont assez grandes, elles tiennent peu à la peau: depuis le derriere des ouies jusqu'aux taches noirâtres qui sont près de l'aile-ron de la queue, il y a une file d'écailles rondes plus grandes que les autres, accompagnées de points noirs, ce qui forme les lignes latérales assez larges, & peut contribuer à le distinguer des autres poissons de son genre. Il n'a souvent que huit à neuf pouces de longueur; néanmoins il y en a quelques-uns qui pèsent jusqu'à deux livres. En général, la forme de son corps paraît un peu plus allongée que celle de la daurade; l'aile-ron du dos est composé de rayons, les uns durs, les autres flexibles. Celui de la queue, suivant Rondelet, est fourchu, & suivant Belon peu échancré. Quand on prend ce poisson dans l'eau claire & pure, il est assez bon; mais comme ordinairement il s'enfouit dans la vase, il est en général peu estimé, & par cette même raison on en prend peu avec les filets trainans; d'un autre côté, il ne mord pas volontiers aux hameçons; ainsi il est difficile à pêcher. On l'apprête de même que la daurade; & comme il ressemble beaucoup au sparraillon dont nous avons amplement parlé, & dont nous avons donné la figure, *pl. I, fig. 4*, ou au sarguet, *pl. IV, fig. 1*, j'ai cru pouvoir me dispenser de le faire graver; mais je dois faire observer ici que la tache noirâtre qui est près de l'aile-ron de la queue n'est pas régulière, & que c'est seulement une espece de barbouillage qui s'étend de toute la largeur du poisson. Je soupçonne que l'oblade est le même poisson qu'on nomme à Chio, *melanurus*, à Raguse *occhiato*, & ailleurs *papa-figghi*.

86. Du pilonneau ou lagadec, & du serrat d'Olonne. J'AI trouvé dans les mémoires que j'avais rassemblés en faisant mes tournées sur les côtes maritimes, un beau dessin d'un poisson qu'on m'avait nommé *pilonneau*; j'avais seulement noté qu'il ressemblait beaucoup au sparraillon, excepté qu'il n'avait point de tache noire près la naissance de l'aile-ron de la queue; je l'ai fait graver, *pl. I, fig. 3*. Depuis on m'a assuré que le lagadec était le même poisson que le pilonneau, & qu'il était connu sous ce nom à Marseille.

87. M. de Rhuis, alors intendant de la marine à Rochefort, ainsi que M. Villehelio, commissaire de la marine à la Rochelle, m'ont envoyé, sous le nom de *sergat d'Olonne*, un poisson qui me parait entièrement semblable à celui qu'on m'avait nommé *pilonneau*. Ces poissons, ou celui auquel on donne ces différens noms, ayant un grand aile-ron épineux sur le dos, un moins étendu sous le ventre derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies &

deux

deux sous le ventre, il n'est pas douteux qu'ils font de la famille des *sparus*; leur tête est d'une grosseur médiocre, leur gueule est assez grande, garnie de dents fines, & bordée d'une membrane rouge; les yeux sont fort grands; leurs écailles sont brillantes, les nageoires & les ailerons du dos, de derrière l'anus, & principalement de la queue, sont rembrunis, tirant au roux. Il paraît que, proportionnellement à la grandeur qui est communément de six pouces, ils sont plus épais que les daurades: je dis communément, car je donnerai dans la suite les dimensions d'un lagadec qui avait un pied de longueur totale. Lorsqu'il fait froid, ces poissons, comme beaucoup d'autres de la même famille, se retirent dans les grands fonds: ainsi on en prend peu l'hiver, à moins que l'air ne soit fort doux; mais le printems, quand la chaleur se fait sentir, ils s'approchent du rivage; & lorsqu'il fait un beau soleil, on prend des sergats jusques dans le port des Sables avec des haims amorcés de vers. En outre, suivant ce que me marque M. de Villehelio, on en prend à douze ou quinze lieues au large, avec des saines à grandes mailles. Quand ces poissons ont séjourné sur des fonds pierreux ou sableux, ils sont assez bons, mais jamais aussi estimés que les daurades. Ils paraissent l'été se plaire dans les recrémens qui s'amassent au bord de la mer, & alors ils ont un goût désagréable. Je soupçonne que ce poisson pourrait être la besugue de basse-Bretagne, qu'on dit ressembler à une petite daurade qui a le tour de la gueule rouge. C'est un simple soupçon: mais je parlerai dans la suite, d'un poisson que les Espagnols de la côte de Biscaye nomment *besugue*, & les pêcheurs de Biarritz *arrousseu*, qui me paraît avoir de la ressemblance avec le pagre. J'ajouterai à ce que je viens de dire du sergat d'Olonne, que c'est mal-à-propos que quelques-uns le nomment *merlan sergat*, puisque ce poisson qui n'a tout au plus que neuf pouces de longueur, ne ressemble point au merlan, il approche d'être demi-plat; de plus, le merlan ayant trois ailerons sur le dos avec deux sous le ventre, est de la famille des *afellus*; au lieu que le sergat, par la disposition de ses ailerons & de ses nageoires, appartient aux *sparus*: sa chair est ferme & assez bonne, mais peu ressemblante à celle du merlan. Voici les dimensions d'un lagadec qui avait un pied de longueur totale.

88. Du bout du museau au centre de l'œil, quinze à seize lignes; l'ouverture de la gueule, les mâchoires étant rapprochées l'une de l'autre, neuf à dix lignes; du bout du museau au derrière de l'opercule des ouies, près de trois pouces; du bout du museau à l'articulation des nageoires branchiales, trois pouces cinq lignes; longueur du plus long rayon de cette nageoire, trois pouces deux lignes; elle se termine en pointe: du museau à l'articulation des nageoires du ventre, quatre pouces; du museau à l'anus, sept pouces. L'aileron du ventre commence à quatre ou cinq lignes de l'anus, & son étendue

due à l'attache au corps, est de deux pouces trois lignes : à un pouce six lignes de la fin de cet aileron, est le commencement de l'aileron de la queue, dont le plus long rayon a deux pouces quatre à cinq lignes de longueur ; il est fourchu. Le grand aileron du dos commence à quatre pouces du museau ; il a sept pouces de longueur à son attache au corps, & il se termine à peu près à la même distance de l'aileron de la queue, que l'aileron de derrière l'anus.

89. LA largeur verticale du poisson à l'à-plomb du centre de l'œil, est de deux pouces ; à l'à-plomb du commencement de l'aileron du dos ou de l'articulation des nageoires du ventre, trois pouces six lignes ; à l'à-plomb de l'anus, trois pouces une ligne ; à l'à-plomb de la fin des ailerons, tant du dos que de derrière l'anus, un pouce cinq lignes ; à l'origine de l'aileron de la queue, un pouce une ligne. La plus grande épaisseur horizontale du dos du poisson, est d'un pouce huit lignes. Je crois que les grands pilonneaux n'ont guere plus de neuf pouces de longueur, & les fergats d'Olonne sept pouces ; mais je dois prévenir que c'est par erreur, que dans la première section du second tome j'ai comparé le fergat d'Olonne au tacaud : aussi ai-je averti ailleurs que le fergat qui m'avait été envoyé des Sables, n'ayant qu'un aileron sur le dos, n'était point de la famille des *gadus*, & ne ressemblait point au tacaud.

A R T I C L E II.

De la brème, brune ou brame de mer, brama marina ; & des poissons qui y ont rapport.

90. *Considérations générales sur la brème.* COMME il y a un grand nombre de poissons demi-plats qui, par leur forme, doivent être compris dans la famille des *sparus*, il ne faut pas être surpris si à l'égard des poissons de cette famille, on trouve beaucoup de confusion dans les auteurs ; elle regne surtout à l'égard de la brème de mer. On ne la trouve point annoncée sous ce nom dans Rondelet ; je crois qu'il l'a confondue avec le pagre : ce sentiment a été adopté par Willughby. Belon estime que la brème de mer est le *cantharus* des Latins, le *cantheno* de Provence & de Languedoc, le *tanado* de Gènes. Mais le poisson que je vais décrire, & qui est connu sur les côtes de Normandie sous le nom de *brème de mer*, est fort différent de ceux qui sont indiqués par Belon & Gesner. A l'égard de l'*abramis* d'Oppian & d'Athénée, Rondelet pense qu'il s'agit de l'alose ; & je ne vois pas que la *brama marina* de Willughby ressemble à la brème d'eau douce.

91. APRÈS avoir prévenu que le nom de *brème de mer* est donné en France, en Angleterre & en Allemagne à nombre de poissons différens, plus ou moins ressemblans à la brème de rivière, on ne sera pas surpris que Gesner ait com-

pris sous la dénomination (comme générique) de brème, plusieurs poissons auxquels il a donné des épithetes particulieres, pour distinguer les especes, tels que *auratus*, *melanurus*, denté, oilladiga, fargo, &c. de sorte qu'il a formé une famille des *brèmes*, dans laquelle il a compris les mêmes poissons dont nous composons celle que nous nommons *sparus*. Etant prévenu de ceci, & après être convenu que la brème peut être regardée comme un centre dont plusieurs especes de *sparus* s'écartent peu, j'essaierai de faire connaître chacun des poissons dont ont parlé Belon & Gesner, indiquant autant qu'il me sera possible les noms qu'on leur donne dans les parages où on les pêche communément: ainsi, sans blâmer ceux qui ont donné des noms différens à la brème de mer, je vais décrire le poisson qu'on nomme ainsi sur la côte de Normandie, parce que c'est le poisson de mer qui nous paraît avoir le plus de rapport avec la brème de riviere. Comme dans la famille des *sparus* il y a beaucoup de poissons qui ne different presque les uns des autres que par la couleur de leurs écailles, on ne doit pas confondre la brème des côtes de Normandie, qui a des écailles très-brillantes, avec le cantheno, le tanado, &c. dont les écailles sont comme enfumées, ou d'autres qui sont rouges. J'entre en matiere.

92. *Du poisson qu'on appelle brème de mer sur les côtes de Normandie.* J'AI amplement parlé à la fin de la troisieme section, de la brème d'eau douce, *cyprinus latus* de Rondelet; mais je me suis rappelé d'avoir mangé sur les côtes de haute-Normandie un poisson qu'on y nomme *brème de mer*. Comme j'en avais conservé un dessin avec une description abrégée, j'ai trouvé que ce poisson ressemblait assez, par la forme du corps, à la brème d'eau douce, mais qu'il en différait beaucoup par l'aileron du dos qui est petit & flexible à la brème d'eau douce, fort étendu & garni de rayons piquans au poisson qu'on nomme *brème de mer* en Normandie; ce qui m'a déterminé à remettre à en parler dans la quatrieme section dont il s'agit présentement. M. le Testu, ayant comparé le dessin, *pl. II, fig. 7*, de la petite brème que j'avais vue sur les côtes de Normandie, avec le poisson qu'il avait sous les yeux, m'a marqué qu'il l'avait trouvé exact. D'un autre côté, M. Deshayes, commissaire aux classes à Cherbourg, m'a envoyé le dessin d'une grande brème, *pl. II, fig. 8*, me marquant que je pouvais avoir confiance à mes notes; ainsi je me trouve confirmé dans l'idée que j'avais que ce poisson a encore beaucoup de rapport avec la daurade.

93. LA brème, *fig. 8*, avait neuf pouces de longueur totale AB; l'ouverture de la gueule est à peu près de huit lignes; elle est garnie de petites dents recourbées vers le gosier, ce qui est différent de celles de la daurade, du scare, de la castagnole, du denté, &c. Les mâchoires sont bordées d'une membrane qui se replie quand elles sont rapprochées l'une de l'autre, & alors elles

font à peu près d'une même longueur : l'œil est assez grand , médiocrement élevé vers le haut de la tête ; il est un peu ovale ; le grand diamètre est presque horizontal ; la prunelle est d'un bleu foncé , tirant au noir ; l'iris est nacré.

94. ENTRE l'œil & le museau , mais plus près de l'œil , est l'ouverture des narines D : en cet endroit où il n'y a point d'écaillés , la peau est unie & brillante , pas néanmoins autant que celle du merlan ; le reste de l'opercule des ouies est garni d'écaillés fort petites , ce qui s'observe à plusieurs autres poissons de cette famille. En M , à 2 pouces 6 à 7 lignes du museau A , commence l'aileron du dos qui est assez grand ; il a de M en F , à son attache au corps , quatre pouces quatre à cinq lignes d'étendue , & il est formé de vingt à vingt-deux rayons qui ont neuf à dix lignes de longueur ; ceux du côté M sont plus durs & plus piquans que les autres qui sont rameux & flexibles ; les dix premiers qui sont durs excèdent une membrane mince , transparente , qui les unit ; les bords de cette membrane sont rembrunis ; il y a à peu près un pouce de la fin de cet aileron F au commencement de celui de la queue G ; du bout du museau à l'anus H , un peu moins de cinq pouces , ce qui fait à peu près les deux tiers de la longueur A G du corps du poisson.

95. A quelques lignes derrière l'anus , commence l'aileron du ventre K L , formé de douze à quatorze rayons flexibles , plus menus & moins longs que l'aileron du dos ; néanmoins les trois premiers du côté de K sont fort durs & piquans , les autres sont flexibles & rameux : l'aileron de la queue est fourchu , les rayons en sont rameux & point piquans ; le plus long G B , a environ dix-huit lignes de longueur : il y a derrière chaque ouie une nageoire dont le plus long rayon E N a deux pouces trois lignes de longueur ; l'articulation E de cette nageoire forme un croissant qui est à deux pouces quelques lignes du museau A. Il y a encore sous le ventre deux nageoires D , dont les articulations sont à peu près à la même distance du museau que celles E de derrière les ouies.

96. LES lignes latérales Q P paraissent formées de deux rangées de points , ce qui leur donne l'apparence d'une espèce de tresse brune ; elles commencent en Q , à la hauteur de l'œil ; elles sont courbes & suivent à peu près le contour du dos ; elles aboutissent en P , où elles partagent en deux la largeur du poisson. Les écaillés plus petites que celles du hareng , sont minces , transparentes ; les unes ovales , d'autres angulaires ; cependant quand on passe la main de la queue vers la tête , on sent quelque chose de rude. En général , la couleur de ce poisson est d'un gris clair & argenté , avec des couleurs changeantes ; de sorte que , quand au sortir de l'eau on le regarde en différens sens , on aperçoit comme des ondes ou des raies qui s'étendent suivant la longueur du poisson , entre lesquelles on distingue des reflets comme cuivreux , d'autres jaunes , d'autres verdâtres , & même des traits rouges ; mais

toutes ces couleurs s'éteignent lorsque le poisson est mort. On remarque de plus que la disposition des écailles, depuis le dos jusqu'à la raie latérale QP, est différente de celle des écailles qui recouvrent la partie du poisson comprise depuis cette raie jusqu'au-dessous du ventre. La couleur brillante des écailles de notre brème est bien différente de la couleur enfumée de celles du cantheno, du tanado & de la castagnole.

97. LA chair de ce poisson est meilleure que celle de la brème d'eau douce, quoiqu'elle soit un peu molle & qu'elle n'ait pas beaucoup de goût; ainsi elle n'approche pas de la bonté de celle de la daurade. Les très-petites, qui dans les mois de juin & de juillet donnent en quantité à la côte, se vendent avec la menuise, & la plupart servent à amorcer les haims. M. le Testu me marque que les grosses sont devenues rares sur la côte de haute-Normandie. Ces grosses, qu'on estime plus que les petites, sont ordinairement apprêtées sur le gril, & on les sert avec une sauce relevée, parce que la chair a peu de goût; avec cette attention, celles qui ont été prises sur un bon fonds, font un bon manger. Comme les brèmes sont voraces, les pêcheurs-cordiers en prennent avec leurs haims; on les attire aussi dans les filets avec différens appâts. Dans la saison où ces poissons donnent à la côte, on en trouve dans les saines avec d'autres especes de poissons. (a) La brème a, par la forme de son corps & sa couleur, quelque rapport avec le tacaud; mais n'ayant qu'un grand aileron sur le dos, elle doit être comprise dans la famille des *sparus*, au lieu que le tacaud qui en a trois, a été rangé avec les *afellus* ou *gadus*. On m'a envoyé plusieurs fois la brème pour être la daurade. Effectivement, ces deux poissons se ressemblent à plusieurs égards: néanmoins la brème est aisée à distinguer de la daurade par ses dents qui sont fines & crochues, par ses écailles qui sont plus minces, & par sa chair qui n'est pas à beaucoup près aussi agréable à manger: ainsi c'est une espece de *sparus*, mais non pas une daurade. Belon dit qu'à Paris on nomme *brème de mer*, un poisson qu'on pêche dans l'Océan, qui est le cantheno de Marseille, & dont les écailles sont teintes de belles couleurs. Le sentiment des poissonniers de Paris n'est pas ici d'un grand poids; mais on m'a vendu à la halle de Paris, pour *pêche de mer*, un poisson de 10 pouce 6 lignes de longueur, qui ressemble parfaitement à la brème que je viens de décrire, & nullement à la perche, au moins à celle que décrit Rondelet, qui a l'aileron de la queue coupé quarrément, & le ventre renflé comme la bourse de mer:

(6) On pêche beaucoup de brèmes de mer sur les côtes de la Caisseire; mais faut-il ajouter foi au rapport de quelques voyageurs qui disent que les pêcheurs Eu-

ropéens & Hottentots attirent ces poissons auprès des hameçons destinés à les prendre en sifflant & en faisant beaucoup de bruit?

98. LES voyageurs disent qu'on pêche beaucoup de brèmes au cap de Bonne-Espérance, où elles sont fort estimées; que quand il vient de gros tems, elles s'approchent en nombre du rivage, & qu'alors on en prend beaucoup. On dit encore que le bruit les attire, & qu'on se sert de ce moyen pour les engager à s'approcher de la côte. Quelques-uns prétendent que ce qu'on appelle brème en Bretagne, est la daurada de Languedoc; mais je ne puis adopter ce sentiment.

99. ENFIN, M. de Montaudouin m'écrit de Nantes, que les pêcheurs de cette côte inclinent à penser que la brème de mer est le poisson qu'ils nomment *le plomb*, *pl. I, fig. 6*, qui, suivant eux, a beaucoup de rapport avec la brème d'eau douce; seulement, disent-ils, ses yeux paraissent plus saillans, sa tête est plus courbe, & le plomb a moins d'arêtes que la brème; sa chair a quelque rapport avec celle du merlan, à cela près qu'elle est sèche. Il n'est guère possible de confondre le plomb avec la brème que nous venons de décrire; mais je m'abstiendrais d'affirmer que notre brème soit un autre poisson que celui qu'on appelle *canteno* en Provence, si la couleur de ces deux poissons était moins différente. Quoi qu'il en soit, je vais donner la description du plomb que j'ai reçu de Nantes, après que j'aurai rapporté quelques notes sur la brème, que j'ai trouvé répandues en différens endroits.

100. SUIVANT l'Histoire générale des voyages, on prend des brèmes en beaucoup d'endroits, à l'isle de May, à Porto-Praya, dans la baie de la riviere de Sierra-Leona, à la côte de l'isle de Timor; on en prend de très-grandes dans la baie de l'isle de Juan-Fernandès; à la côte d'Or, on en distingue de trois ou quatre sortes, auxquelles on donne différens noms, &c. On m'a écrit de Norwege qu'on y prenait un poisson assez semblable à la brème, tant pour la forme que pour la grosseur, qu'on appelle *rotfish* parce qu'il est rouge, & qu'il diffère encore de la brème parce que ses ailerons & ses nageoires ont moins d'étendue; au reste, ce poisson qui n'est peut-être pas notre brème, est très-estimé. Il est encore dit dans l'Histoire des voyages que le poisson qu'on appelle *brème* en Afrique, est très-différent du poisson auquel nous donnons ce nom. M. Barry croit qu'on peut encore mettre au nombre des brèmes de mer, un poisson argenté qu'on prend dans la belle saison, & seulement dans les filets de madrague: les pêcheurs le regarde comme un poisson de passage.

101. *Du plomb de Nantes.* LE plomb de Nantes, *pl. I, fig. 6*, est effectivement de la famille des *sparus*, par le nombre & la position des ses ailerons & de ses nageoires; il n'a communément que 6 pouces de longueur sur 2 pouces à 2 pouces & demi de largeur; ainsi proportionnellement à sa longueur, il est moins large que la brème: ses écailles sont blanches argen-

tées, néanmoins toutes les raies latérales sont noires; quoiqu'il soit de couleur changeante, il paraît en général tirer au roux. Le mois de juin est la vraie saison où l'on pêche ce poisson; néanmoins on en prend depuis le mois d'avril jusqu'en septembre dans le port & au large, mais principalement à une lieue de la côte. Comme il est vorace, on en pêche beaucoup aux hameçons; mais les pêcheurs le redoutent, parce qu'il écarte des poissons plus estimés que lui. C'est la pêche ordinaire des jeunes gens dans la saison que nous avons indiquée; car c'est un poisson de passage. Il ne s'en fait point de saison; tous ceux qu'on prend se consomment frais.

102. De l'arrain-gorria des Basques, qui paraît confiner à la brème ou au plomb de Nantes. LE poisson que les Basques nomment ainsi, est de mer; & suivant M. de la Courtaudière, il a, au moins pour la forme de son corps, de la ressemblance avec la brème de mer que je viens de décrire. Il y a de ces poissons qui ont un pied & demi de longueur, & de plus petits que celui dont M. de la Courtaudière m'a envoyé l'a description, qui n'avait que cinq pouces de longueur totale. Ce poisson demi-plat est de la famille des *sparus*; il avait deux pouces de largeur verticale à l'à-plomb des nageoires branchiales; deux pouces quatre lignes à l'à-plomb de l'anus; deux pouces entre l'anus & l'aileron de la queue, & 21 lignes près de l'aileron de la queue. Les opercules des ouies sont de couleur nacré; le dessus de la tête & du corps est aussi de couleur changeante; de sorte qu'en le considérant en différens sens, on y apperçoit du rouge, du bleu & des reflets de nacre, qui çà & là tirent à l'or ou à l'argent. Le dessous du ventre est blanc avec des reflets argentés: sa gueule est petite, garnie de petites dents; ses yeux sont grands. Il a sur le dos un grand aileron qui regne depuis l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, jusques près l'origine de l'aileron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête sont épineux, les autres sont flexibles; l'aileron de derrière l'anus n'a que 10 à 12 lignes d'étendue à son attache au corps: il n'y a que les trois premiers rayons du côté de l'anus qui soient piquans. L'aileron de la queue est fendu, & les deux parties sont assez écartées l'une de l'autre; on apperçoit une teinte rouge, sur-tout vers les bords: il a une nageoire derrière chaque ouie, & deux petites sous le ventre, dont le premier rayon est piquant. Ce poisson n'est pas fort abondant sur les côtes des Basques. Je ne l'ai pas fait graver, parce que l'ayant reçu depuis lors en nature & bien conservé, j'ai été à portée de m'assurer que c'est le même qu'on nomme *brème de mer* sur les côtes de haute-Normandie.

103. Du *cantheno* ou *canthera*; suivant Belon, scarabeus. LE poisson qu'on nomme en Provence, en Languedoc & en Espagne *cantheno* ou *cantharus*, *tanado* ou *tanna* à Gènes, est encore assez semblable à la brème: ainsi il doit être compris dans la famille des *sparus*. Le nombre, la position & la

forme des ailerons, ainsi que des nageoires, est comme au sparailon, & on peut le comparer encore plus exactement, ainsi que Gesner, à notre brème de mer, dont il ne diffère presque que par sa couleur qui approche de celle du tan; au lieu que celle de la brème que j'ai vue sur les côtes de Normandie, est très brillante. Quoi qu'il en soit, à cause de cette ressemblance avec la brème qui est représentée, *pl. II, fig. 8*, j'ai cru pouvoir me dispenser de le faire graver.

104. EFFECTIVEMENT, la brème de Belon paraît être le cantheno ou le sparailon de Rondelet, qui, comme je l'ai dit, ne diffère de notre brème que par la couleur qui est comme enfuméé; les yeux sont ronds, de médiocre grandeur; la prunelle est bleu-foncé, l'iris brillant comme de l'argent; la tête n'est pas grosse, elle est, ainsi que les parties voisines des yeux, rousse, mêlée de noir, ce qui fait une couleur comme enfumée approchant de celle du tan. Cette circonstance lui a fait donner par quelques-uns le nom de *tanado*; par d'autres, de *scarabeus*, par comparaison à quelques scarabées qui ont cette couleur. Son museau est assez menu, sa gueule moins grande que celle de la daurade lorsque les mâchoires sont rapprochées: la mâchoire supérieure, ainsi que l'inférieure, sont garnies de dents menues, pointues, assez approchantes de celles du sparailon: on ne trouve point vers le gosier d'osselets chargés d'aspérités, ses écailles sont petites, & en général les couleurs sont plus obscures que celles de la brème de mer, dont nous avons parlé: les raies latérales sont plus larges; on n'apperçoit point de tache noire auprès des ouies, comme à la daurade, ni auprès de l'aileron de la queue, comme au sparailon; mais quand il sort de l'eau, on voit des traits jaunâtres & obscurs, qui s'étendent des ouies jusqu'à l'aileron de la queue, où l'on découvre quelque chose qui tire à l'or. Les nervures de l'aileron du dos sont piquantes du côté de la tête; les autres sont rameuses & flexibles, ainsi que celles de l'aileron de derrière l'anus. Suivant Rondelet, ce poisson se plaît dans la vase au bord de la mer, où il s'en rassemble beaucoup: il est assez commun dans la Méditerranée; il va par bandes. Sa chair n'est pas, à beaucoup près, aussi bonne que celle de la daurade; elle est mollassé, aqueuse, avec un goût désagréable quand le poisson a séjourné dans de la vase de mauvaise odeur, ce qui lui arrive souvent; mais il ne fait point un manger désagréable, quand par hasard on le prend dans un endroit où l'eau est vive. On le pêche comme le sparailon; il se jette avec avidité sur les appâts qu'on lui présente, & on l'attire dans les nasses avec des crabes, des polypes, &c. Les pauvres, qui seuls se nourrissent de ceux qu'on prend dans la vase, les apprêtent avec beaucoup d'épices. Les pêcheurs prétendent que ce poisson est meilleur étant desséché que quand il est frais.

ARTICLE III.

Du denté, & des poissons qui ont avec lui de la ressemblance.

105. LE denté est du genre des *sparus*, mais il tire son nom & son caractère spécifique de plusieurs dents canines assez fortes qu'il a au-devant des mâchoires, tant supérieure qu'inférieure; il s'en est suivi qu'on a donné le nom de *denté* à différens poissons, uniquement parce qu'ils avaient de fortes dents. Ainsi, comme le scare a de fortes dents incisives par-devant, & molaires au fond de la gueule, les Génois, suivant Gesner, ainsi que les poissonniers de Provence, le nomment *denté*. Je crois qu'il en est de même à Montpellier, quoique ce poisson n'ait point les dents canines, *pl. III, fig. 3*, qui caractérisent le vrai denté. Mais je n'imagine pas ce qui a engagé Gesner à mettre le denté au nombre des brèmes qui n'ont, comme nous l'avons dit, que des dents très-déliées: prévenu de cela, je vais parler des poissons que je crois être de la famille des dentés, & je commence par le vrai denté.

106. *Du denté ou dentex de Marseille & de Languedoc, dentillac à Narbonne, dentale en Italie: dentatus.* LES mâchoires du denté que je possède, n'ont que quatre dents canines au-devant des mâchoires tant supérieure qu'inférieure, *pl. III, fig. 3*; au lieu que je vois dans Belon que le denté a cinq crochets ou grandes dents canines à la mâchoire supérieure, & huit à l'inférieure. Comme les dents semblent devoir établir le caractère de ce poisson, pour lever mes doutes, & savoir quelle confiance il faut avoir au texte de Belon, j'ai fait graver des mâchoires d'un denté qui m'ont été envoyées de Toulon par M. Barry, comme venant d'un jeune denté qui ne pesait que 37 onces. Par le nombre des crochets, je me trouvais confirmé dans l'idée qu'il n'est pas essentiel au denté d'avoir le grand nombre de dents canines que lui attribue Belon; mais comme le poisson dont M. Barry m'a envoyé les mâchoires était fort jeune, peut-être se ferait-il développé d'autres dents dans la suite: mais Rondelet, en qui j'ai plus de confiance qu'en Belon pour les poissons de la Méditerranée, dit que le dentale a quatre dents canines en chaque mâchoire. Au reste, le denté ressemble à la daurade, & encore plus à l'ouariac de la Guadeloupe, *pl. II, fig. 6*, par la forme de son corps, le nombre & la position tant des ailerons que des nageoires; ses yeux sont plus grands, & on en pêche de très-gros, car il n'est pas rare d'en prendre qui pesent huit à dix livres; & M. Barry m'a écrit qu'on en prenait quelquefois qui pesaient près de vingt livres. M. Gauthier me marque de Narbonne qu'on en trouve fréquemment qui pesent 25 à 30 livres, & qu'il en a vu un qui pesait 76 livres. Suivant Rondelet, les gros se nomment *synodon*, & les petits ou jeunes *synagris*.

107. GESNER, qui admet beaucoup de ressemblance entre les *synagris* & les *synodon*, pense comme Belon, qu'on doit distinguer ces deux especes de poissons. Les écailles du denté sont assez grandes & de différentes couleurs; néanmoins le rouge est obscurci par le noir qui domine & forme sur les côtés des lignes assez droites. On ne le connaît pas dans l'Océan, & il est plus commun en Provence qu'en Languedoc, où Rondelet dit qu'on le nomme *marmo*. Il se tient ordinairement dans les rochers près le bord de la mer, ou quand il ne fait pas chaud, dans le goémon, à huit & dix brasses de profondeur. Il est si vorace que quelquefois, lorsque les pêcheurs tirent une ligne où s'était attaché un poisson, s'il se trouve à portée du denté, il se jette sur le poisson, l'avale avec l'haim, rompt la ligne & s'échappe: alors les pêcheurs ne manquent guere de remettre à la mer un autre haim amorcé d'un poisson, & qui est encapelé à une forte ligne: alors le denté se trouve souvent la dupe de sa voracité (7). On estime ce poisson à Narbonne, où on le nomme *dentillac*. Belon dit que les Albanois qui en prennent beaucoup au printemps, en confisent dans des barrils qu'ils vont vendre à Ancône: ces poissons ainsi préparés, peuvent se conserver trois ou quatre mois. Il ajoute que le denté est fort large, qu'il a de grands yeux fort élevés sur la tête. La grande ressemblance que j'apperçois pour la forme du corps entre le denté & la castagnole que j'ai rapportée de Provence, & dont je parlerai dans la suite, me faisait craindre qu'on ne m'eût nommé ainsi un petit denté; mais les ailerons de la castagnole ont une forme qui me paraît leur être particuliere; & de plus, je ne crois pas que la castagnole que j'ai rapportée de Provence, pût jamais devenir un fort gros poisson.

108. M. Gautier m'écrit de Narbonne, que ce poisson se tient volontiers auprès des côtes, puisqu'on le prend communément avec le boulier, filet qui differe peu de la faine. Il est encore bon d'être prévenu qu'en Anis on donne quelquefois très-mal-à-propos le nom de *denté* à la torpille, poisson très-différent, & qui n'a aucun des caracteres des *sparus*. Rondelet croit que le *denté* de Narbonne est le *scarus* des anciens. Belon dit qu'en Epire & en Illyrie, où l'on pêche beaucoup de dentés vers le carême, les ayant coupés transversalement en deux parties, une qu'on nomme la tête, & l'autre la queue, on les conserve plusieurs mois en barrils dans une gelée qu'on fait avec les écailles bouillies dans du vinaigre, du sel & des épices, & qu'on les vend à Ancône & dans d'autres villes au-delà du détroit. Gesner fait un grand étalage de littérature grecque & latine sur la dénomination de *dentex*, de *synagris*, de *synodon*, d'où il résulte beaucoup de confusion & un vrai chaos. Je lui accorderai bien que le *denté* ou *synodon* confine avec les

(7.) On observe qu'étant forti de l'eau, il s'agite & palpite toujours.

pagres, & il faudroit que ceux-ci eussent les dents qui caractérisent le premier, qui d'ailleurs a souvent plus d'une demi palme de long. Quelques voyageurs disent qu'on prend des dentales dans la mer Baltique, & qu'on les estime plus à cause de leur grosseur que de leur goût.

109. *D'un poisson pris à Dax, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec le denté.* M. le président de Borda m'écrit qu'on a pris à Dax un poisson auquel on ne donne point de nom, mais qu'il dit ressembler beaucoup au dentale ou dentex de Rondelet; on en jugera par la description qu'il en donne. Ce poisson était long de 35 pouces 8 lignes; sa plus grande largeur verticale était de 11 pouces 3 lignes; il avait au-devant des mâchoires quatre longues dents canines un peu recourbées vers l'intérieur de la gueule; & derrière ces dents canines, les mâchoires étaient garnies de nombre de petites dents: l'aïeron du dos avait 21 rayons, dont onze étaient piquans; celui de derrière l'anus était composé de dix rayons, dont deux seulement étaient piquans; l'aïeron de la queue était formé de rayons rameux, & il était fourchu. Les rayons des nageoires étaient rameux, & les nageoires de derrière les ouïes s'étendaient presque jusqu'à la moitié de la longueur du corps. Le corps du côté du dos était rouge, & jusqu'à la raie latérale il était parsemé de taches noires; le ventre était blanc & argenté, & cette couleur dominait de plus en plus, à mesure qu'on approchait du ventre. Ces poissons se prennent avec des filets qu'on tend à la manière des folles, sur un fond de sable, à une ou deux lieues de la côte. Je vais encore placer ici un poisson que j'ai rapporté de Provence, & qu'on m'avait nommé castagnole; la forme de ses dents m'engage à le rapprocher du denté.

110. *De la castagnole.* J'AI rapporté de Provence un poisson qu'on y nommait *castagnole*, & qui, au moins pour la couleur, me paraît avoir quelque rapport avec le canthéno ou le tanado; mais ce n'est point le chromis que Rondelet dit être le castagno de Gènes, & qu'il ajoute être à beaucoup d'égards semblable au nigroïl; car le chromis de Rondelet a l'aïeron de la queue coupé quartément, au lieu que notre castagnole l'a très-échancré; & la forme du corps est tout-à-fait différente. Il ressemble plus à l'oblade par la forme de son corps; mais les yeux sont moins grands, & il n'a point de taches noires près de la queue, ni, comme au chromis, des lignes qui s'étendent du derrière des ouïes jusqu'à l'articulation de la queue; la gueule du chromis est petite, ainsi que ses écailles: de plus, il ne peut être ici question du chromis de Belon, puisqu'il a deux aïerons sur le dos. Mais il y a plus de ressemblance entre notre castagnole & le poisson que Belon dit qu'on nomme *castagnola* à Marseille. J'en parlerai dans la suite.

111. MA castagnole, *pl. III, fig. 4*, me paraît avoir par la forme du corps beaucoup de ressemblance avec le dentale ou le denté de Marseille. A l'égard

des dents, elles sont beaucoup moins fortes, mais un peu semblables à celles des mâchoires, *pl. III, fig. 3*. Cependant j'avoue que je n'ai pas pu prendre une idée bien précise des dents de notre castagnole : j'ai cru seulement appercevoir qu'outre de petites dents pointues qui bordent les mâchoires, il y a sur le devant, tant à la mâchoire supérieure qu'à l'inférieure, quelques dents pointues plus fortes que les autres. Notre castagnole paraît avoir un peu de ressemblance avec la première espèce de scare de Rondelet ; mais les dents de ce scare sont les unes incisives, les autres machelières, & nullement pointues ; de plus les ailerons n'ont point la même forme, non plus que ceux du cantheno de Belon : on en jugera par la description que je vais faire de notre castagnole, ainsi que par l'inspection de sa figure. Elle avoit dix-huit pouces de longueur totale A B ; sa plus grande largeur verticale à l'a-plomb de G, étoit à peu près de six pouces ; son museau étoit proportionnellement plus gros, plus raccourci que celui du cantheno, & au moins autant que celui de la daurade. On a forcé l'ouverture de la gueule, pour faire voir les dents, ce qui la défigure & fait paraître la mâchoire inférieure plus longue qu'elle ne l'est effectivement ; pour cette raison on n'aperçoit pas distinctement qu'elle est bordée de levres assez épaisses. Les mâchoires supérieure & inférieure étoient en outre bordées de plusieurs rangs de dents pointues ; celles de la mâchoire inférieure étoient un peu plus grandes que celles de la supérieure ; & en avant de ces mâchoires, j'ai cru appercevoir quelques dents plus grandes que les autres, toutes étoient pointues & recourbées vers le dedans. On ne peut guère avoir une juste idée de ces dents, qu'en ayant recours à la *pl. III*, où l'on a représenté les mâchoires d'un jeune denté, *fig. 3*. Il s'en faut néanmoins beaucoup que les dents canines soient aussi sensibles à la castagnole.

112. A cinq pouces six lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure commençait le grand aileron du dos C D ; du côté de C, il y avoit deux ou trois rayons plus courts que les autres, très-durs & piquans : ensuite les rayons depuis C jusqu'à E, étoient plus longs que ceux depuis E jusqu'à D, ce que je n'aperçois point aux autres poissons de la famille des *spatus* ; de même ; à l'aileron de derrière l'anus, les rayons depuis F jusqu'à G, étoient plus longs que ceux depuis G jusqu'à H. Cette forme des ailerons suffit pour distinguer cette castagnole de la daurade, de la brème, de la vieille, &c. L'aileron de la queue D B, étoit fort échancré ; les nageoires de derrière les ouïes M, étoient fort grandes & se terminaient en pointe comme à la daurade ; le premier rayon étoit plus dur & plus gros que les autres. Les nageoires de dessous la gorge L, étoient beaucoup moins grandes que celles des ouïes, chacune étoit accompagnée d'un rayon K, dur & piquant, & détaché des autres. Les opercules des ouïes étoient couvertes d'écaillés ; en général les écaillés ne sont pas fort adhérentes à la peau.

113. Il est bon de faire remarquer qu'on pêche à la côte de Gênes & à Antibes, un poisson qui ressemble au nigroil qu'on nomme *castagno*. Ce n'est point, comme j'en ai prévenu, notre castagnole qui a les yeux moins grands : il n'y a point de taches près l'aileron de la queue ; les écailles du castagno sont plus petites ; les ailerons tant du dos que du ventre n'ont point la même forme. La couleur de ces poissons approche de celle de la châtaigne. Il est vrai que le chromis a aussi à peu près la même couleur, mais c'est un poisson beaucoup plus petit que la castalogne dont je viens de parler ; & sa queue étant coupée quarrément, je crois qu'on peut le ranger avec les tourdes : j'aurai occasion d'en dire quelque chose dans la suite.

114. JE dois avertir que M. Barry de Toulon m'a marqué que le poisson qu'on nomme *castagno* à Toulon, est un très-petit poisson noir & plat ; que les plus gros ne pèsent pas deux onces ; que l'aileron de la queue est fourchu, & que c'est un très-mauvais petit poisson. Celui que Belon appelle *castagnole* est, suivant lui, couleur de châtaigne, comme les nôtres, & l'aileron de la queue est fourchu ; mais il compare la forme de son corps à celle d'une petite carpe, ce qui ne convient pas exactement à notre castagnole. Les ailerons du dos & du ventre sont, dit-il, formés par des rayons piquans, ou au moins durs ; & la forme tant des ailerons que des nageoires, ne ressemble point du tout à celle de notre castagnole. Belon dit que la castagnole est si commune au printemps, qu'il n'y a personne qui ne la connaisse. Je dois prévenir que n'ayant pas eu ma castagnole fraîche, je ne puis parler exactement de ses couleurs. Les ailerons de la seconde espèce de scare de Rondelet ressemblent assez à ceux de notre castagnole ; mais la ressemblance se réduit à cette seule partie. Voilà bien des incertitudes qui naissent des noms différens qu'on donne au même poisson dans les différens ports, ainsi que dans les auteurs ; mais la description exacte que je viens de donner de ma castagnole, pourra mettre ceux qui habitent les côtes de la Méditerranée, en état de connaître le poisson dont je viens de parler.

A R T I C L E IV.

Du pagre. (8)

115. *Considérations générales sur les poissons de ce genre.* ON trouve dans les auteurs, & on donne communément sur les côtes, bien des noms dif-

(8) Il en est de ce poisson comme de français de divers poissons qui se pêchent la plupart de ceux dont on ne trouve le sy dans les rivières de l'Allemagne & de la nonyme allemand dans aucun dictionnaire. Suisse ; & qu'on ne connaît point ailleurs. Le même vuide aurait lieu pour les noms

férons à ce poisson, mais dont la plupart indiquent un poisson dont la couleur tire au rouge. Effectivement, l'expression latine, *erythrinus*, qu'emploie Rondelet, qui dérive du grec, répond à *tubellio* ou *rutilus*, que Schoneveld a employé indifféremment, auxquels il a ajouté comme un terme vulgaire & populaire celui de *rootang*. Rondelet rapporte un terme du grec vulgaire, qui indique le caractère de *goulu*, qui effectivement convient assez aux poissons dont nous nous occupons, & que d'autres leur ont donné : il ajoute qu'en beaucoup d'endroits d'Italie, où l'on ne distingue point le pajeau d'avec la brème de mer, ils nomment les uns & les autres *pagre* ou *phragolino*, ou encore *phagorio* ; en Portugal, *phagros*, ou, suivant Gesner, *pargo* ; en Provence & en Languedoc, *pagre*, *pajeau*, *pagel* ; à Antibes, *pajeu* ou *pajou*. Quelques-uns ont confondu le pagre avec la vieille. Rondelet ajoute qu'en Sicile on appelle ce poisson *sarofano*. Toutes ces dénominations, auxquelles j'en pourrais ajouter plusieurs autres, ayant probablement été données à différens poissons qu'on n'a pas suffisamment distingués, il en a résulté beaucoup de confusion, d'autant que plusieurs de ces poissons ne diffèrent presque les uns des autres que par leur couleur ou d'autres circonstances peu frappantes. Néanmoins nous allons essayer de dissiper ces incertitudes dans les paragraphes suivans, où nous nous permettrons de dire quelque chose de plusieurs poissons que nous n'avons pas pu nous procurer.

116. IL n'est pas hors de propos de remarquer ici que je vois dans un mémoire de Cadix que le poisson qu'on nomme en Espagne *phagorio*, & en Portugal *phagros*, est la sarde grise ou rouge, qu'on pêche au Cap-Blanc de la côte d'Afrique. On m'a écrit d'Arles, qu'on en pêche dans le golfe de Lyon. Enfin, les voyageurs disent qu'on en prend beaucoup & en toute saison à Pensacole, & que sa chair étant salée, ressemble beaucoup à celle du saumon. On pourra consulter ce que nous avons dit de la sarde ci-devant. Quelques-uns regardent le poisson qu'on nomme à la Guadeloupe *dos de bannette*, dont nous parlerons dans la suite, comme une sarde.

117. *Du pagre proprement dit.* LE pagre est un poisson de mer, & à écailles, de la famille des *sparus*, qui ressemble à plusieurs égards à la daurade, par la forme de son corps qui néanmoins est plus raccourci. Il a le museau moins obtus, ce qui fait que beaucoup l'ont confondu avec la brème de mer ; sa gueule est de médiocre grandeur ; les dents de devant sont pointues & pas grandes ; celles du fond de la gueule, ou les molaires, sont larges & plates par-dessus. Selon dit qu'il y en a deux rangées. Ses yeux sont grands, la prunelle noire, & l'iris blanc, tirant un peu à la nacre ; au reste il ressemble à la daurade ou à la brème de mer, par le nombre, la position & la forme des ailerons & des nageoires, même par l'aileron de la queue qui est fourchu. La couleur de ses écailles est vineuse, ou d'un rouge obscur

qui tire au jaune ou à l'orangé ; c'est pourquoi Oppian dit qu'elle est d'un jaune tirant au roux : ces couleurs s'éclaircissent en approchant du ventre, qui est blanc. Les pêcheurs prétendent qu'elles changent quand le froid se fait sentir, qu'alors le pagre devient blanc, & que ses couleurs changent aussi à mesure que ces poissons grossissent. (9)

118. LES pagres vont par troupes. Ils craignent le froid ; & Pline dit qu'après les grands hivers on en prend beaucoup qui sont aveugles. Quoi qu'il en soit, ils se tiennent l'hiver dans les grands fonds, & l'été ils s'approchent du rivage pour, suivant Oppian, paître les plantes marines ; néanmoins on trouve des insectes dans leur estomac. Lorsque l'air est chaud, on en prend sur la greve & près du rivage ; mais lorsqu'il fait froid, il faut les aller chercher dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau.

119. LA chair du pagre tient un peu de celle de la daurade ; elle n'est ni molle ou visqueuse, ni dure & coriace ; son goût est agréable quand on le pêche dans de bons fonds, & lorsqu'il est nouvellement pêché. Pour l'appêter, on le fait rôtir sur le gril, & on le sert sur une sauce blanche ; ou bien on le met au bleu, & on le mange avec l'huile & le vinaigre ou le citron ; mais pour les conserver, on les fait frire, & après les avoir saupoudrés d'épices, on les couvre de bon vinaigre : en cet état, ils se conservent assez long-tems. Il y en a qui prétendent que tous ont des œufs, & qu'on ignore quels sont les mâles ; mais ce fait n'est pas généralement adopté.

120. M. le président de Borda me marque qu'on pêche au Cap-Breton un poisson qu'on y nomme *arrouquero*, qui est le pagre de Rondelet, sorte de *sparus* rougeâtre ; qu'il a ordinairement douze à dix-huit pouces de longueur ; que le terme *arrouquero* revient à saxatile ou de roches, que les Provençaux nomment *rochaux*. On le pêche avec un filet tendu sédentaire, & on le prend pêle-mêle avec des chiens de mer, qui sont même l'objet principal de cette pêche. Un voyageur dit qu'en passant près les isles Canaries pour aller vers l'Occident de l'Afrique, son équipage prit un grand nombre de *pagres* que les Espagnols nommoient *parghi* ; & Gesner ajoute qu'on apportait de ces poissons salés de l'Océan Atlantique, & que c'étaient de fort grands poissons : je ne crois pas que ce puisse être le pagre dont nous nous occupons ; d'autant qu'il paraît que cet auteur le regarde comme un cétacée. Enfin, Willughby parle du pagre des Indes, sous la dénomination de *brama saxatilis*. (10)

121. Du *pajeau* ou *pagel* ; pagre à Anibes, suivant Gesner : *rubellio* ou

(9) Les ichtyologistes ont en effet observé que ce poisson change de couleur suivant les saisons ; & c'est l'un des caractères qui servent à le distinguer des autres espe-

ces. Il est d'un roux tirant sur le rouge pendant l'été, & il devient bleu en hiver.

(10) On en pêche beaucoup dans le Nil.

erythrinus. Le pagel ou pajeau est, suivant quelques-uns, un jeune pagre; on le vend sans distinction en Provence, tantôt sous le nom de pagre, & tantôt sous la dénomination de pajeau ou pagel. Néanmoins M. Gautier m'écrit de Narbonne, où ces poissons sont communs, qu'on regarde le pagre & le pagel comme deux poissons différens, & que le pagre est plus estimé que le pagel: ce qui me confirme dans l'idée que j'avais qu'il ne faut point confondre ces poissons. M. Barry de Toulon le pense de même: effectivement le pagel est plus petit & plus effilé que le pagre; son museau est plus pointu, sa gueule plus petite, ainsi que ses dents: d'ailleurs, il est d'un rouge plus éclatant, ce qui l'a fait appeler plus particulièrement *rutilus* ou *rubellio*, en français *rouget*; mais c'est un poisson demi-plat, qu'il ne faut pas confondre avec un poisson rond qu'on nomme sur-tout à Paris *rouget*, non plus qu'avec le *mulet* qui a deux ailerons sur le dos. Rondelet dit qu'il a des taches dorées auprès des yeux; Belon ne parle point de ces taches, & je ne les ai point apperçues sur le poisson que j'ai décrit, peut-être parce qu'il n'était pas assez nouvellement pêché. Rondelet dit qu'en vieillissant il perd en partie ses belles couleurs, & qu'alors on le confond quelquefois avec d'autres poissons. Je ne dois pas négliger de faire remarquer qu'au pagel de Rondelet il y a un grand aileron derrière l'anus, dont une partie des rayons sont durs & pointus; &, suivant Belon, il n'y a à cet endroit qu'un petit aileron, dont les rayons sont mous. Ces poissons mordent avec beaucoup d'avidité aux haims, ce qui fait qu'en quelques endroits on les appelle *goulus*. Ils sont assez bons quand on les pêche dans de bons fonds; ils ont l'avantage de se conserver assez long-tems sans se corrompre; & on les apprête comme les daurades, les sparillons & les autres poissons de cette famille. A l'égard de la forme de son corps, je crois pouvoir la comparer à la petite brème qui est représentée sur la *pl. II, fig. 7*. On pêche le pagel en Languedoc; ainsi M. Poujet a été à portée d'en voir beaucoup: voici ce qu'il me marque à ce sujet. Ce poisson est, pour la forme du corps, assez semblable à la daurade; il est charnu, sa tête est assez grande & comprimée sur les côtés, sa gueule petite, bordée de grosses levres; le devant des mâchoires est garni de petites dents pointues; sur les côtés est un double rang de dents molaires qui ne sont point arrondies en-dessus comme celles de la daurade, ni aussi grosses; ses yeux sont brillans, grands, l'orbite ayant environ neuf lignes de diamètre à un poisson de grandeur ordinaire; l'iris est argenté. Le pagel a communément treize pouces de longueur sur cinq pouces neuf lignes de largeur verticale; il pèse environ une livre & demie, les plus gros au plus cinq livres, au lieu qu'on prend des daurades qui pèsent jusqu'à douze livres; mais je n'en ai jamais vu qui approchassent de cette taille.

122. L'AILERON du dos est formé de vingt-un rayons, dont onze sont piquans; celui de derriere l'anus est de quinze rayons, dont il y en a trois d'épineux. Les nageoires branchiales sont formées chacune par quinze rayons; les ventrales en ont sept; ainsi qu'à la daurade, il y a un rayon détaché des autres, qui est dur; le dessus de la tête est de couleur changeante, on y apperçoit des reflets dorés, d'autres argentés, d'autres verds; mais on n'y remarque point le trait doré qui caractérise la daurade: en général le corps est d'un rouge brillant avec des reflets argentés; depuis le dos jusqu'à la ligne latérale, le rouge est assez uniforme & foncé avec quelques points bleus; au-dessous de cette raie les couleurs s'éclaircissent, & le ventre est blanc; l'aileron du dos, ainsi que celui de la queue, est rouge; celui de l'anus est blanc, ainsi que les nageoires du ventre; celles de derriere les ouies sont rouges auprès de leur articulation, peu à peu elles deviennent presque blanches.

123. CES poissons ne s'approchent du rivage qu'après la fin de l'hiver, quand ils veulent déposer leurs œufs sur le sable ou dans la vase, & c'est ordinairement dans des endroits où il y a cinquante ou soixante brasses d'eau. Il en entre quelques-uns dans les étangs, mais cela est rare; ils ne nagent guere entre deux eaux, & ils se tiennent près du fond. Ce poisson étant très-vorace, on le pêche à la palangre avec des haims: comme il faut s'éloigner aïlez considérablement de la côte dans une saison où la mer est encore grosse, cette pêche est fatigante; néanmoins les Catalans la pratiquent; ils amorcent les haims avec des crustacées & des coquillages, dont on tire le poisson en les exposant au feu, ou avec d'autres petits poissons que les Languedociens leur fournissent. La chair de ce poisson est un peu mollassé; néanmoins on la trouve de bon goût, & on en fait cas. M. Poujet m'ayant envoyé des notes fort étendues sur ce poisson, j'ai eu la satisfaction de voir qu'elles s'accordaient avec les miennes, ce qui augmente la confiance que j'y avais, & m'engage à les publier.

124. DANPIER dit que les pajeaux ou goulus suivent très-régulièrement les tortues dans les transmigrations périodiques qu'elles font chaque année; de sorte que quand les tortues quittent un parage pour s'établir dans un autre, les pajeaux ou goulus disparaissent aussi, & ne paraissent qu'au retour des tortues.

125. Du bezogo des Espagnols & à la côte de Biscaye, arrouffeu à Biarritz, rouffeu en français, sorte de pajeau. VOILÀ un poisson que M. le président de Borda m'a fait connaître, qui confine beaucoup avec les pagres, non-seulement d'après la description qu'en donne M. de Borda, mais encore parce qu'il est dit dans son mémoire, que, par la forme de son corps, il ressemble à *Perythrinus* de Salvian, qui, suivant Belon, est le *rubellio* ou le

pajeau de Marseille ; & Rondelet dit que le bezogo des Espagnols est le pagre des Provençaux, que M. de Borda soupçonne être notre daurade. Ce poisson est communément plus grand que le pagel, car il a souvent plus d'un pied de longueur ; ses yeux sont grands, couverts d'une membrane clignotante ; la circonférence de l'iris est argentée, mais auprès de la prunelle il y a un cercle rouge, ce qui pourrait faire conjecturer que c'est celui que Willugby désigne comme *brama affinis*. La couleur de ce poisson est changeante, ayant des reflets bleus & noirs ; & suivant Rondelet, le pagre tire sur le bleu en hiver. C'est un mélange de gris cendré, de rouge ; & de blanc argenté.

126. LE crâne fait une petite éminence au-dessus des orbites, & au-dessous on aperçoit l'ouverture des narines qui sont doubles ; sa gueule est petite ; ses dents sont courtes, aiguës, disposées en plusieurs rangées sur l'une & l'autre mâchoire ; l'aïeron du dos occupe les trois cinquièmes de la longueur totale du poisson ; il commence & se termine à des distances égales de la tête & de la queue : cet aïeron est composé de vingt-cinq rayons, dont douze sont pointus. Les nageoires branchiales ont leur articulation près les opercules des ouïes ; elles s'étendent au-delà de la moitié de la longueur du corps, & elles sont formées de dix-sept rayons tous rameux : les nageoires de dessous le ventre n'ont chacune que six rayons, dont le premier est piquant ; à l'aïeron de derrière l'anus, il n'y a que les trois premiers rayons qui le forment ; l'aïeron de la queue est fourchu, & tous les rayons qui le forment sont rameux.

127. IL y a de chaque côté, au-dessus des nageoires branchiales, une tache noire qui a une forme à peu près ronde ; ces nageoires, ainsi que l'aïeron de la queue, sont rouges. Ce poisson fournit aux habitans de Biarritz une de leurs principales pêches ; sa saison est l'hiver : les circonstances les plus favorables sont le froid & le vent du nord. On les prend à la ligne jusqu'à six lieues au large : en mars, ces poissons s'écartent encore plus de la côte, & l'on cesse d'en faire la pêche. Ce poisson est estimé ; les Français en transportent assez loin de la mer, où on les consomme frais. Les Espagnols en consistent pour les conserver plus long-tems : ils nomment cette préparation *escabecher*. M. de Borda remarque qu'il y a de la ressemblance entre l'arrouffeu & la daurade ; néanmoins, que le contour de la daurade est plus raccourci que celui de l'arrouffeu ; que la partie depuis le commencement de l'aïeron du dos jusqu'au museau, est plus convexe à la daurade ; que les yeux de l'arrouffeu sont plus grands & plus près du sommet de la tête qu'à la daurade ; enfin, que l'arrouffeu n'a point les grosses dents, ni les sourcils dotés, qui caractérisent la daurade. Il me semble appercevoir beaucoup de ressemblance entre l'arrouffeu & le sar de Toulon, ou le calet de Cette, dont nous allons parler.

128. Du calet ou gros-yeux. M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'écrivit qu'on prend dans ces parages un poisson qu'on nomme *calet*; je le connais pas sous ce nom. C'est, dit-il, un fort beau poisson qui ne ressemble au pagel que par sa couleur, qui néanmoins n'est pas aussi foncée; elle est plus brillante & plus argentée: il en diffère assez considérablement par la forme de son corps, qui est plus allongée & plus charnue; sa tête est plus grosse, son museau moins pointu, ses yeux sont très-grands & brillans; aussi ce poisson que les pêcheurs Catalans nomment *calet*, ceux de Cette l'appellent *gros-yeux*.

129. LES fosses orbitaires ont dix-huit lignes de diamètre à un calet d'un pied de longueur; l'iris est argenté avec un cercle orangé; les opercules sont argentés, principalement auprès des yeux. La gueule est assez grande, & ce qu'il y a de plus remarquable est la couleur singulière qu'elle a intérieurement; elle est d'un rouge de vermillon très-vif. Le dessus de la tête est de couleur pourpre, avec des reflets jaunes, couleur d'or, bleus ou verts. Le dos est pourpre au-dessus de la ligne latérale, on y apperçoit de grandes écailles argentées qui paraissent encadrées dans un réseau pourpre, ce qui fait un très-bel effet. Les lignes latérales sont fort rouges; cette couleur s'éclaircit peu à peu, & les côtés deviennent blanc-argenté, ainsi que le dessous du corps. On apperçoit auprès des ouies une grande tache noire tirant au verd, traversée par les lignes latérales avec d'autres taches brunes sur les côtés. Les nageoires, ainsi que l'aïleron de derrière l'anus, & celui de la queue, sont rouges; au reste les ailerons & les nageoires sont assez semblables à ces mêmes parties de la daurade.

130. LE calet ne devient pas aussi gros que les daurades, mais il l'est plus que le pagel: celui que décrit M. Poujet pesait six livres. Sa longueur totale était de dix-huit pouces; sa largeur verticale, au commencement de l'aïleron du dos, six pouces; à l'a-plomb de l'anus, quatre pouces & demi; son épaisseur horizontale à peu près trois pouces. En général, l'aspect de ce poisson est agréable par la forme de son corps, qui est un peu plus arrondie que celle de la plupart des *sparus*, par ses belles couleurs, & surtout par ses grands yeux qui sont très-vifs. M. Poujet dit qu'il lui trouve beaucoup de ressemblance pour la forme avec la *figure* que j'ai donnée du pilonneau, *pl. I, fig. 3*, excepté que le ventre est un peu moins renflé au calet.

131. ON prend ce poisson pêle-mêle avec le pagel, & dans les mêmes saisons; mais M. Poujet croit qu'on n'en prend point dans les lagunes & les rivières; il se tient dans les grands fonds, & ne s'approche du rivage que quand il veut déposer ses œufs. Sa chair est plus ferme & plus agréable au goût que celle du pagel; malheureusement ce poisson est beaucoup plus

rare. Enfin il ajoute qu'il ne faut pas le confondre avec le pagre. Il dit encore qu'il trouve beaucoup de ressemblance entre le calet & le poisson que Rondelet nomme *acarne*, & qu'il dit n'avoir vu qu'à Rome, où on le vend avec les pagels ou pagres : j'en vais parler dans un instant.

132. *Des gros-yeux du Conquet.* SACHANT qu'on prend au Conquet un poisson qu'on y nomme *gros-yeux*, j'ai prié M. Celoron, commissaire de la marine en ce port, de me le faire connaître. Les notes qu'il a bien voulu m'envoyer, me font voir que ce poisson n'est pas, comme je le soupçonnais, une bogue, & qu'il ressemble à bien des égards au calet de Cette, dont nous venons de parler. On n'en prend que rarement l'hiver, & alors il n'a que six pouces de longueur : mais depuis mai jusqu'en août, qui est le vrai tems de sa pêche, il a neuf à dix pouces ; sa tête est assez grosse, le museau camus, la gueule assez grande ; les dents ne sont point sensibles, non plus que les écailles : l'intérieur de la gueule est d'un beau rouge, comme au calet ; les yeux sont gros & saillans, la prunelle est noire, l'iris tire au blanc, les opercules des ouies sont verts, le dessous de la gorge est blanc & argenté : au grand aileron du dos, les rayons sont durs depuis D jusqu'à E, & souples depuis E jusqu'à F, *pl. IV, fig. 1.* Ceux-ci sont beaucoup plus longs que les autres ; il en est de même de l'aileron GHI de derrière l'anus ; le dos, depuis la raie latérale, est verd, & cette couleur devient plus brune en approchant du dos ; au contraire au-dessous de cette raie elle s'éclaircit ; le ventre est blanc sale, avec des reflets argentés. Ce poisson fait un mets assez agréable ; mais il se corrompt aisément.

133. JE ne fais si le poisson dont nous parlons n'est pas le même qui est indiqué dans l'Histoire des voyages, tome IV, sous le nom de *piscis oculatus*. Il y est dit qu'aux mois de janvier, février & mars, les negres de la Côte-d'Or prennent un petit poisson qui a de-grands yeux, & qui est d'une vivacité extrême : l'auteur le compare à la perche par la forme de son corps, sa couleur, & même un peu par son goût. Arthur pense que c'est le *piscis oculatus* de Pline : on le prend avec des hameçons amorcés de chair puante.

134. *Du merou de Biarritz.* VOILÀ encore un poisson du genre des *sparus*, que M. de Borda me fait connaître, & qui me paraît avoir quelque ressemblance avec le pagre ; mais comme il paraît avoir aussi du rapport avec la perche de mer, nous croyons plus à propos de remettre à en parler dans le chapitre où nous traiterons de ces sortes de poissons.

135. *De l'acarne-alboro des Vénitiens, ou pagre blanc.* RONDELET dit que l'acarne ressemble tellement au pagre, pagel, ou pajeau, qu'à Rome on vend ces poissons pêle-mêle & sans distinction sous la dénomination de *phragolino* ; & cette ressemblance pour la forme du corps m'a engagé à ne le

pas faire graver. Néanmoins l'acarne ayant des écailles argentées, paraît blanc; & cette couleur qui lui est particulière, suffit pour le faire distinguer de plusieurs autres poissons qui lui ressemblent à bien des égards, mais qui, la plupart, tirent au rouge. C'est probablement ce qui a engagé les Vénitiens à nommer ce poisson, comme le dit Gesner, *alboro*, qu'il comprend avec notre pajeau ou *erythrinus*, comme qui dirait un pagre blanc. Cette couleur qui ne convient à aucun des poissons qu'on a confondus avec l'acarne, m'engage à en faire un paragraphe particulier, quoique je ne le connaisse que fort imparfaitement. Les nageoires sont blanches comme le corps, il n'y a que l'aïleron de la queue qui est terminé par une teinte rouge. Les écailles s'étendent jusques sur les opercules des ouïes; il a auprès de l'articulation des nageoires branchiales, une tache brune. Sa tête est d'une grosseur médiocre, ainsi que la grandeur de sa gueule; ses dents sont menues; ses yeux grands proportionnellement à la taille du poisson; la prunelle est noire, l'iris jaune; le front entre les deux yeux est aplati. On en prend toute l'année, mais l'été ils sont maigres; ceux qu'on prend l'hiver en bonne saison & sur un bon fond, ont la chair blanche & de bon goût.

136. *Du tablarina des Basques, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec l'espece de pagre nommé hepatus ou jecorinus.* Le poisson qu'on nomme *tablarina* à Saint-Jean-de-Luz, dont M. de la Courtaudière m'a envoyé la description, avait sept pouces neuf lignes de longueur depuis le bout du museau jusqu'à l'extrémité de l'aïleron de la queue, trois pouces de largeur verticale au milieu de sa longueur, trois pouces neuf lignes derrière les ouïes, & deux pouces neuf lignes vis-à-vis l'anus. Ses yeux étaient de moyenne grandeur, la prunelle noire, & l'iris comme nacré. L'aïleron de la queue était fourchu, & près de son attache au corps on apercevait une tache noire, en outre une aussi de chaque côté vers le dessus du corps. Les écailles étaient plus longues que larges, & avec une loupe on apercevait à la partie qui n'est pas recouverte par d'autres écailles, des traits qui partaient d'un centre commun, & qui étaient divergens; sur les bords des écailles, aux endroits où aboutissent ces traits, on voyait de fort petites dents.

137. L'AILERON du dos était grand, & aboutissait très-près de la naissance de l'aïleron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête étaient durs & piquans; les autres du côté de la queue étaient flexibles; à l'aïleron de derrière l'anus, les trois premiers rayons étaient durs & piquans, les autres flexibles; les nageoires de derrière les ouïes étaient assez longues; les articulations des nageoires de dessous le ventre ou de la gorge étaient chargées de taches noires; au sortir de l'eau, les couleurs de

ce poisson font changeantes ; en les considérant dans un sens , elles paraissent d'un brun clair , mêlé de blanc ; dans un autre sens , elles semblent bleues , & en changeant de situation , on aperçoit dans le bleu des reflets d'or ; le dessus de la tête est brun ; près des yeux , à côté du museau & vers la gorge , le bleu paraît nacré ; la gueule est petite , néanmoins garnie de dents assez larges .

138. *De l'hepatus ou jecorinus.* Je n'ai point vu ce poisson , mais , suivant Rondelet & Athénée , il ressemble encore entièrement au pagre , excepté qu'auprès de la naissance de l'aïeron de la queue , il a une tache encore plus grande que celle du fargo ou farguet ; mais il n'a point les bandes brunes qui s'étendent circulairement du dos au ventre . Rondelet ajoute que les dents des deux mâchoires sont pointues , & qu'elles s'engrenent les unes dans les autres . Belon parle aussi d'un *fargus* qu'il nomme *jecorinus* ; mais il confond ce poisson avec la canadelle . La description très-abrégée & confuse qu'il en donne , n'a aucun rapport avec ce que Rondelet dit de *l'hepatus* .

139. *De l'orphe , orphus.* L'ORPHE , par le nombre & la position des ailerons & des nageoires , ressemble assez au pagre . Il a des dents aux deux mâchoires qui s'engrenent les unes dans les autres , comme à *l'hepatus* ; mais il a la queue coupée quarrément : sa tête tire au rouge , son corps est rembruni , le ventre est blanc , les ailerons sont de différentes couleurs . Belon parle d'un poisson qu'il nomme *orphus* , & qu'il dit être estimé à Rome comme un excellent poisson : suivant ce qu'il en dit , il a comme l'orphe de Rondelet , des dents pointues aux deux mâchoires , l'aïeron de la queue coupé quarrément ; mais le museau de l'orphe de Rondelet est gros & canus , celui de *l'orphus* de Belon est fort allongé ; les rayons des ailerons de l'orphe paraissent durs , & ceux de *l'orphus* souples . Je n'ai pu me procurer ces poissons , & je doute qu'ils se pêchent ni en Provence , ni en Languedoc ; ainsi je n'en dis un mot que pour engager ceux qui les connaissent à me faire part de leurs observations : peut-être ces poissons sont-ils le brelot d'Aunis dont j'ai parlé , & que j'ai dit avoir beaucoup de ressemblance avec le fargo ou farguet , peut-être encore avec le far de Toulon .

140. *Du mormo , mormo à Marseille , ainsi que sur la côte de Gènes & en Espagne ; marme ou marmo en Languedoc , mormillo à Rome.* LE poisson dont nous parlons a du rapport avec la daurade ; néanmoins il est encore plus aplati . Les rayons qui forment l'aïeron du dos sont durs du côté de la tête , & flexibles du côté de la queue ; presque tous ceux de l'aïeron de derrière l'anus sont flexibles ; la tête est en grande partie couverte de petites écailles ; l'aïeron de la queue est fourchu , mais son corps , sa tête & son museau sont plus allongés qu'à la daurade ; la gueule , qui est de grandeur moyenne , est

garnie de petites dents : ainsi c'est mal-à-propos que quelques-uns le confondent avec le denté dont nous avons parlé. Ses écailles sont argentées, sur-tout au ventre : il y a des bandes circulaires brunes & comme cendrées, qui s'étendent du dos jusqu'au ventre, de même qu'au fargo ; elles sont seulement plus sensibles, & l'on prétend que ces marques qu'on a comparées aux veines du marbre, l'ont fait nommer *marmo*, comme qui dirait *marbré*. Le poisson que Belon nomme *mormylus*, me paraît être le même que le *marmo* que je viens de décrire : il dit que sa langue est petite & blanche, & qu'il a deux osselets aux côtés des mâchoires qui, avec les dents, lui servent à briser les coquillages dont il se nourrit en grande partie : cette circonstance m'a échappé. Suivant Rondelet, il fraie en été ; & comme il s'enfonce dans le sable ou la vase, il échappe aux filets que traînent les pêcheurs : lorsque ce poisson séjourne sur les fonds de vase, sa chair est molle & de mauvais goût.

141. M. Villehelio me marque que le *marmo* est connu sur les côtes d'Aunis sous le nom de *tomble* ; mais ce poisson n'a aucune ressemblance avec celui dont nous venons de parler ; il en fera question ailleurs : la nomenclature des pêcheurs met fréquemment dans de pareils embarras. M. Barry m'écrira que le poisson qu'on nomme *mourmy* à Toulon, ne pèse jamais plus de deux livres ; que la couleur du dos tire au rouge, qui s'éclaircit en descendant sous le ventre ; que dans les fonds de sable il est assez bon à manger. Ces indications sont assez d'accord avec ce que m'a écrit M. Villehelio.

C H A P I T R E III.

*Des poissons du genre des *sparus*, qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le chapitre précédent.*

Réflexions générales sur les poissons dont nous allons nous occuper.

142. IL y a des poissons qui ayant un grand aileron sur le dos, un moins étendu derrière l'anus, une nageoire derrière chaque ouïe & deux sous le ventre, sont incontestablement de la famille de ceux que j'ai nommés *sparus* ; mais ils ne doivent pas être entièrement confondus avec ceux dont nous avons parlé dans le chapitre précédent, parce que leur corps n'est pas assez applati, & qu'ils approchent un peu plus de la forme des poissons ronds. Je me bornerai à en donner quelques exemples ; je les choisirai entre ceux qui sont les plus communs sur nos côtes, & par conséquent plus intéressans pour nous.

ARTICLE PREMIER.

Dé la vieille ou vielle, vrac ou vracq à Grandville ; par quelques-uns carpe de mer ; crahatte à Tréguier & à Lannion (11).

143. ON prend principalement sur les côtes de Normandie & de Bretagne, un poisson qu'on y nomme *vielle* ou *vielle, vrac, carpe de mer, pl. III, fig. 5*. Les auteurs donnent ces différens noms au poisson dont il s'agit ; mais un plus grand nombre nomment la *vielle tanche de mer* : néanmoins nous parlerons dans la suite d'un poisson qui nous paraît avoir encore plus de ressemb'ance avec la tanche de riviere, que la *vielle*. Sa longueur ordinaire est de dix pouces ou au plus d'un pied, & sa largeur verticale de neuf à dix pouces ; sa couleur varie beaucoup, mais son dos est en général d'un jaune plus foncé que le reste du corps qui est chargé d'écaillés, les unes blanches, les autres vertes ; le dessous du ventre est blanc tacheré de jaune ; les écaillés sont colorées de verd plus ou moins foncé, avec des taches les unes rouges, les autres jaunes tirant à la couleur d'or. Ces couleurs sont plus vives aux mâles qu'aux femelles, & on trouve que les mâles approchent plus de la couleur des carpes d'eau douce que les femelles : mais cela n'indique rien ; car il y a des carpes de bien des couleurs différentes, comme nous l'avons dit dans l'addition à la troisieme section du tome second.

144. ELLES ont sur le dos un grand aileron CDE qui s'étend depuis l'à-plomb du derriere des ouies jusqu'auprès du commencement de l'aileron de la queue. Les rayons au nombre de vingt, depuis C jusqu'à D, sont piquans & liés par une membrane mince, brune, tacherée de blanc & de verd comme le corps du poisson. A la partie DE, les rayons à peu près au nombre de douze, sont rameux, flexibles & beaucoup plus longs que les autres ; ce qui s'observe de même à Pouariac de la Guadeloupe, *pl. II, fig. 6*. Sous le ventre, immédiatement derriere l'anus, il y a un autre aileron G beaucoup moins étendu, & dont les rayons au nombre de douze, sont flexibles & plus longs que les rayons durs & piquans de l'aileron du dos ; l'aileron de la queue FB n'est ni fort long, ni fort étendu en largeur ; il est coupé quarrément, & de même couleur que l'aileron du dos.

145. IL y a derriere les opercules des ouies, deux nageoires H, assez larges, formées de quatorze rayons, de plus deux petites I, sous le ventre ; ces nageoires qui sont brunes comme l'aileron du dos, sont sur le ventre qui est blanc, un assez bel effet, sur-tout aux mâles, qui, comme je l'ai dit, ont

(11) En allemand *Alte-Weib*. Voyez ma note sur ce poisson, premiere partie, section premiere, page 132.

des couleurs plus vives que les femelles ; c'est par la vivacité de leurs couleurs qu'on les distingue ; car , au reste , les mâles & les femelles se ressemblent beaucoup. A cause de la variété & de l'éclat des couleurs des mâles , on a quelquefois mis de belles vieilles au nombre des tourdes , particulièrement Rondelet qui compte une douzaine d'especes de tourdes , dont il dit peu de chose , entre lesquelles il y en a deux auxquelles il conserve le nom de *vieille* , savoir , la première qui est la plus grosse , & la dernière qui est plus petite ; mais la notice qu'il donne de la vieille , ainsi que la figure , n'a guere de rapport avec la vieille que je décris. Je soupçonne qu'à l'égard de la douzieme , Rondelet a voulu parler de la grosse grive , que quelques-uns ont effectivement appelée *petite vieille*. J'en parlerai dans la suite. Pour moi , je crois appercevoir que la vieille ou vieille qui nous occupe présentement , ressemble à quelques égards à la carpe de riviere ; son corps en a assez la forme : ce poisson est de même fort charnu , quand il est gros & gras ; de plus , s'il a été pêché dans un bon fond , sa chair est délicate & de bon goût : néanmoins comme toutes ces conditions ne se rencontrent pas fréquemment dans un même poisson , la vieille n'est pas en général fort recherchée.

146. LA carpe & la vieille ont un pareil nombre d'ailerons , mais qui ne se ressemblent pas exactement. A la vieille , l'aïeron du dos CE , s'étend de presque toute la longueur du poisson , & les rayons flexibles depuis D jusqu'à E , sont beaucoup plus longs que les rayons durs CD. A la carpe l'aïeron du dos est moins étendu , ne commençant qu'à la moitié du dos , & les rayons les plus longs sont du côté de la tête , au lieu qu'à la vieille ils sont du côté de la queue , comme à Pouariac de la Guadeloupe , *pl. II , fig. 6*. Il y a moins de différence à l'aïeron de derrière l'anus ; mais à la vieille , l'aïeron de la queue n'est point du tout échancré , au lieu qu'il l'est un peu à la carpe : les écailles de la vieille qui forment des losanges ont des couleurs variées & quelquefois très-brillantes , sur-tout au mâle ; de sorte qu'à cet égard , on peut dire qu'elle est un des plus beaux poissons de nos mers , ce qui a engagé quelques-uns à l'appeller *demoiselle*. A la vérité , il y a aussi des carpes qui ont des couleurs très-brillantes : voyez l'addition à la troisième section du second volume. La tête de la vieille ressemble assez à celle de la carpe ; elle a de même de grosses levres qui se portent en avant à la volonté du poisson : on voit en K une portion de l'aïeron du dos pris à la partie CD , & en L la mâchoire supérieure avec ses dents ; la carpe n'en a point : en M , le palais ; en N , l'ouverture du gosier ; en O O , trois petits os garnis & hérissés de parties saillantes qui sont comme des dents mouffes ; il y a des osselets à peu près pareils au gosier de la carpe : en P P les ouies ; en Q la langue ; la carpe n'en a point. La carpe a des barbes , la vieille n'en a point. En R est la mâchoire

inférieure avec les dents ; en S. un des lobes du foie ; en T. plusieurs veines coupées qui tiennent lieu de la veine-porte. *Carpe de mer*. 147. APRÈS ce que nous venons de dire de la vieille, on ne fera pas surpris que nous préférions de lui donner en latin le nom de *labrus marina*, carpe de mer ; plutôt que ceux de *urdus*, de poule de mer, de demoiselle, toutes dénominations qu'on donne à d'autres poissons fort différens : on la nomme encore *galot* en basse-Bretagne. Je suis confirmé dans ce sentiment, en considérant la figure & la description d'un poisson que le docteur Ascanius a compris dans ses Fragmens d'histoire naturelle, imprimés à Copenhague en 1767, qu'il a nommé *carpa de mer*, en danois *foë-kapé*, & qu'il désigne par la phrase suivante : *Labrus (Bergylia), pinnis dorsalibus viginti anterioribus spinosis, decem posterioribus inermibus ramosis, toto corpore liturâ rhambeis micaceis*. La figure qu'on trouve dans cet ouvrage est si approchante de celle que nous avons fait graver, qu'elle nous a persuadé qu'il est question d'un poisson de même genre ; d'ailleurs la phrase du professeur Ascanius nous paraît convenir admirablement bien à notre vieille ; joignons à cela qu'on voit dans la description du docteur que les lèvre sont épaisses, qu'il a plusieurs rangées de dents, & en outre dans le gosier trois osselets dont deux en-haut & un en-bas. Enfin, il nous paraît que la carpe de mer du docteur Ascanius est du même genre que notre vieille : celle qui est représentée dans son ouvrage, a le dos rouge-brun, le bord des écailles bleu, le ventre jaune-citron ; on apperçoit sur l'aileron de derrière l'anus, des taches rouges plus foncées que le reste & distribuées irrégulièrement ; les nageoires de derrière les ouïes sont de même couleur que le dos ; celles de dessous le ventre n'ont qu'une légère teinte rouge ; l'aileron de la queue est fort brun, mouché de bleu. Notre auteur ajoute que ce poisson ne fait pas un manger excellent, que sa chair a une odeur désagréable ; ce qui, suivant lui, dépend des alimens dont il s'est nourri : mais ce que nous venons de rapporter d'après le docteur Ascanius, convient tellement à notre vieille, que nous n'hésitons pas de l'appeller comme lui, *carpe de mer*.

148. ON estime assez ce poisson en basse-Bretagne, & l'on m'a assuré que quelquefois on en faisoit des salaisons. L'Histoire générale des voyages dit qu'il y a beaucoup de ces poissons à la côte d'Afrique, dans la baie de Portandic, dans celle d'Arguin & dans celle de la riviere de Sierra-Leona. On prétend qu'il y'en a qui pèsent jusqu'à 200 livres ; mais il est dit, tome IV, page 316, que la vieille qui est fort abondante au Cap-Blanc, est une espèce de grosse morue : ce qui ne s'accorde point du tout avec ce que nous avons dit de la vieille qui se pêche dans nos mers, qui n'a pas comme la morue trois ailerons sur le dos, mais seulement un grand aileron en partie épineux : d'ailleurs, il s'en faut beaucoup que nos vieilles soient aussi grosses que celles du Cap-Blanc

(12). L'auteur de l'Histoire des voyages ajoute que la chair de ce poisson qu'il nomme *vielle*, est grasse, blanche, ferme, tendre; qu'elle se leve par écailles; enfin, que sa peau est épaisse, grise, délicate & couverte de fort petites écailles; que ce poisson est vorace & mord volontiers aux appâts qu'on lui présente. Il dit que sa chair est plus agréable quand elle a pris le sel, que quand elle est fraîche, & qu'elle exige, pour être bien préparée, plus de sel que la morue. Quand on y apporte les attentions convenables, ce poisson se conserve très-bien en barril; de sorte que quand les Hollandais étoient maîtres d'Arguin, ils en faisoient un commerce considérable (13). Tout cela établit très-bien que le poisson dont il est parlé dans l'Histoire des voyages, & qu'ils nomment *vielle*, n'est point du tout celui auquel on donne ce nom sur nos côtes, & qu'il est de la famille des morues (14).

149. *Remarques relatives à la vielle* (*). J'AI envoyé à M. Gautier à Narbonne, une esquisse du dessin de la *vielle* que j'ai fait graver, avec un abrégé de la description. Cet obligeant & éclairé correspondant l'a trouvée exacte; mais il m'a fait remarquer qu'on pêchait dans ces parages deux espèces de vieilles, une qui étoit de couleur brune, qu'on prend au large, & l'autre couleur d'azur, qui se tient entre les rochers. Cette observation confirme ce que j'ai toujours pensé, savoir, qu'il y avait des vieilles de bien des couleurs différentes, & qu'entr'elles il s'en trouvait d'une beauté admirable: néanmoins je crois avoir bien établi que quoique la *vielle* ait des dents & une langue, pendant que la carpe n'en a point, malgré les différences qu'on apperçoit entre les ailerons de ces deux poissons, il est à propos d'appeler la *vielle carpe de mer*, parce que, comme nous l'avons dit, ces deux poissons se ressemblent à beaucoup d'égards.

150. JE ne dois pas dissimuler que Belon parle d'un autre poisson de mer qu'on nomme à Marseille *pes carpa*, *carpe de mer*, qui est le *coracinus* des Latins. Comme il est noir, quelques-uns le nomment *corbeau de mer*; ses écail-

(12) On donne le même nom à un poisson qu'on pêche sur les côtes de l'isle de Cayenne, & qui pèse jusqu'à 400 livres.

(13) Encore aujourd'hui ces peuples laborieux, à qui nul objet de commerce n'est indifférent, font la pêche de ce poisson sur la côte occidentale de l'Afrique, le salent par deux fois, à cause de la chaleur du climat, l'encaquent avec le plus grand soin, & le vendent aux habitans des Canaries & des Açores.

(14) Je suis surpris que notre auteur ait omis dans cette longue dissertation sur la

vielle, de dire qu'on lui a donné ce nom singulier, que les Allemands ont traduit littéralement en leur langue, par la seule raison que ce poisson a les lèvres grosses & ridées. C'est d'ailleurs un très-beau poisson, par la variété & la vivacité de ses couleurs.

(*) Il est bon de faire remarquer que les auteurs, ainsi que les pêcheurs, appellent ce poisson indifféremment du nom de *vielle* ou de *vielle*; ainsi il ne faut point être surpris si nous nous servons tantôt d'une de ces dénominations, & tantôt d'une autre.

les font grandes; son dos est très-voûté, sa tête a de la ressemblance avec celle de la carpe; il a un grand aileron sur le dos, & un moins grand derrière l'anüs, l'un & l'autre formés de rayons très-piquans; l'aileron de la queue est coupé quarrément. Malgré ces points de ressemblance, il me paraît que le *coracinus* de Belon a moins de rapport avec la carpe de riviere, que notre vieille: je trouverais même que la brème que Rondelet appelle *cyprinus latus*, aüfäit plus de ressemblance avec la carpe de riviere, que le *coracinus* de Belon. Il est vrai que cet auteur met la petite vieille au nombre des *lepras*, comme Rondelet la met au nombre des tourdes; il y a effectivement un de ces petits poissons qu'on nomme *petite vielle*. Je me propose d'en parler dans la suite; mais ce qui prouve bien qu'il y a beaucoup de confusion dans les auteurs sur ce poisson, c'est que les uns disent qu'il a l'aileron de la queue fendu, & d'autres prétendent qu'il est coupé quarrément; les uns assurent que la vieille est un fort bon poisson, & d'autres disent qu'il est très-médiocre. Graces à une belle figure & à une bonne description que M. Barbotteau m'a envoyées de la Guadeloupe, & qu'on trouvera dans un chapitre particulier, je suis en état de décider que la vieille de l'Amérique est de la famille du *sparus*, mais fort différente de la nôtre.

151. De *l'ayena* ou *montchourdina*. M. de la Courtaudiere le cadet, m'a encore envoyé de Saint-Jean-de-Luz la description d'un poisson qui me paraît avoir quelque rapport à la vieille, cependant il a la tête plus large: on le nomme *l'ayena* ou *montchourdina*. Sa longueur ordinaire est d'un pied; l'aileron de la queue est large & un peu arrondi. Les yeux sont grands, on apperçoit autour un cercle rouge & un autre bleu. Le dessus de la tête & du dos jusqu'à la moitié du corps, sont de couleur grisé; une autre portion du corps est rouge, & le dessous du ventre tire au jaune. L'aileron de la queue est en partie bleu-foncé, & rouge du côté de son attache au corps. Le grand aileron du dos a seize rayons durs du côté de la tête, qui sont un peu écartés les uns des autres, & joints par une membrane; le bout du rayon est bleu, & la membrane a une teinte rouge. Il y a à quinze lignes de la tête & près de l'attache de l'aileron au corps, une tache bleüe; sous le ventre deux nageoires de couleur jaune, leur extrémité est bleu-clair. L'aileron de derrière l'anüs est jaune, les bords sont d'un bleu-foncé: aux nageoires de derrière les ouies, les rayons sont disposés comme les bâtons d'un éventail; ils sont rouge-päle; les mâchoires sont garnies d'une rangée de dents fines, mais assez longues, sur-tout vers le devant. Ce poisson qui avait un pied de longueur totale, avait trente-trois lignes de largeur verticale près les ouies, trente-neuf lignes au milieu du corps, trente-six à l'a-plomb de l'anüs, & trente vers le milieu de l'aileron du ventre.

A R T I C L E II.

Du ferran, ferratan; hiatala, tanna en Languedoc; channus de Belon.

152. ON m'a envoyé ce poisson, qui avait environ dix pouces de longueur, *pl. III, fig. 6*, sous le nom de *grive* ou *merle de mer*. Effectivement, il ressemble à plusieurs égards à ceux qu'on nomme *turdus* : il est un peu trop rond pour être compris dans le second chapitre où l'on traite des *sparus*, poissons demi-plats. Tout bien considéré, il m'a paru que ce poisson est le ferran de Provence; son corps paraît effilé, ou, comme disent les dessinateurs, *svelte* : sa tête est assez longue; le museau se termine en pointe : la mâchoire inférieure est assez considérablement plus longue que la supérieure; ses dents sont aiguës & recourbées vers le gosier. Il a presque toujours la gueule ouverte, ce qui l'a fait nommer par quelques-uns, *hiatula* ou *bâilleur*; & aussi en conservant l'idiome grec, suivant Belon, *ferran* ou *channus*. Ses yeux sont de médiocre grandeur; l'aileron du dos A, s'étend depuis le derrière de l'opercule des ouies jusqu'à une petite distance de l'origine de l'aileron de la queue : les rayons de cet aileron, du côté de la tête, sont fermes & un peu piquans; ceux du côté de la queue sont plus menus & flexibles; il en est de même de tous les rayons de l'aileron B qui est derrière l'anus : l'aileron de la queue est long & très-fourchu; les deux nageoires de derrière les ouies sont plus grandes que celles de dessous la gorge.

153. ON m'a assuré qu'il y avait de ces poissons de différentes couleurs, néanmoins toujours rembrunis; celui qu'on a représenté tirait au noir, sur-tout vers l'aileron du dos; aux endroits où le noir était moins foncé, il paraissait rouge-brun tirant au pourpre; alors les pêcheurs le nomment le *merle*, *merula* : d'autres tirent au jaune, & sont comme tannés, ce qui fait que quelques-uns l'ont appelé *tanna*; mais on a donné ce nom à différentes espèces de poissons, comme qui dirait de *couleur de tan*. En y prêtant attention, on découvre confusément sur les côtés plusieurs raies, mais particulièrement une qui prend naissance derrière l'opercule des ouies, à la hauteur des yeux, & qui se prolonge, faisant une courbe jusqu'à l'aileron de la queue, où elle divise la largeur du poisson en deux. Quelques-uns ont des taches plus brunes que le reste, principalement sur l'aileron du dos, & sur celui de la queue. Suivant ces différens accidens, les pêcheurs leur donnent différens noms, les comparant tantôt à un oiseau, tantôt à un autre. On estime médiocrement ce poisson, sa chair n'étant pas fort délicate.

154. ON prétend qu'il se nourrit d'algues; néanmoins on trouve des tellines & de petits poissons dans son estomac. Il se jette avec avidité sur les appâts qu'on lui présente. M. Barry me marque qu'on nomme à Toulon

ferran, un petit poisson d'un roux rembruni; qui a de petites écailles, avec une grande gueule; qu'il est très-vorace; que sa chair est blanche, ferme & d'assez bon goût; & qu'on l'estimerait davantage, s'il était plus gros. Cette petite note est très-d'accord avec ce que nous avons dit; mais plusieurs auteurs prétendent que tous ces poissons sont femelles, & qu'elles ont la faculté de féconder elles-mêmes leurs œufs. Nous avons si peu de confiance à cette prétendue observation, que nous ne nous arrêterons pas à la discuter.

A R T I C L E I I I.

De la perche de mer.

155. BELON dit que la perche de mer ressemble tellement au *ferran* ou *bâilleur* dont nous venons de parler, qu'il n'a pas jugé à propos de le faire graver; que néanmoins la perche est plus grosse que le *ferran*, quoiqu'elle n'excede guere un pied de longueur. L'aileron de la queue de la perche est coupé quarrément: on n'apperçoit point de langue dans la gueule, & les dents sont petites; mais on trouve près le gosier quatre osselets chargés de dents: sa couleur est brune, avec des reflets tirant au rouge; il y a des bandes qui s'étendent circulairement depuis le dos jusqu'au ventre; elles sont plus sensibles qu'au sarguet, & l'on n'en voit point au *ferran*. Rondelet dit aussi que la perche de mer est d'un rouge-sombre, avec des bandes brunes qui s'étendent du dos au ventre; que ses dents sont petites; qu'il n'a point de langue; que l'aileron de la queue est coupé quarrément; que la forme de son corps approche assez de celle de la perche de riviere; mais qu'elle n'a qu'un aileron sur le dos, au lieu que celle de riviere en a deux. Jusques-là nos deux auteurs sont assez d'accord; mais à la figure que Rondelet en a donnée, le corps de la perche de mer est très-renflé depuis l'anus jusqu'à la tête: singularité dont ne parle point Belon. Peut-être que la perche que Rondelet a fait dessiner, avait récemment avalé quelque gros poisson qui formait ce renflement; car si on le supprimait, la forme du corps de la perche de Rondelet ressemblerait assez à celle de Belon. Néanmoins je ne dissimulerai pas, pour la justification de Rondelet, qu'il dit que ce poisson est *ventriculo magno, cum appendicibus multis, id quod etiam testatur Aristoteles, lib. 2, de hist. animal. cap. 17, intestinis satis latis, in quibus vermes frequenter reperiuntur*. Suivant ces auteurs, la perche de mer est un poisson de la Méditerranée; il n'entre jamais dans les rivieres, comme la perche de riviere ne va jamais à la mer: il est saxatile; il a rarement plus d'un pied de longueur; sa chair est délicate, très-saine, & communément on la préfere à celle de la perche de riviere, qui est néanmoins fort estimée. Je ne me rappelle pas de l'avoir vu, au moins sous ce nom.

156. CE que nous venons de dire de ce poisson est assez d'accord avec ce qu'en dit Willughby, page 327. M. Koehltreuter donne dans le tome XI des Mémoires de l'Académie impériale de Pétersbourg, année 1764, page 329; la description & la figure de quelques poissons qu'il rapporte au genre des *percis*; qui, suivant l'origine du mot grec, revient à *perca marina*.

157. *Du mérou du Cap-Breton*. M. le président de Borda m'a envoyé la description d'un poisson qu'on nomme *mérou* au Cap-Breton, qu'il soupçonne qu'on pourrait regarder comme une perche de mer. Ce poisson qu'on pêche auprès de Bayonne à la ligne & au filet, a le corps presque demi-plat; sa tête est comprimée en-dessus; ses yeux sont grands, ainsi que sa gueule; la mâchoire inférieure se relève vers la supérieure; ses dents sont petites, terminées en pointes recourbées vers le dedans de la gueule, & placées sans ordre; le palais est garni de petites dents distribuées par trois bandes distinctes; il y en a aussi au fond de la gueule: les opercules des ouies sont formés par quatre plaques osseuses. Sur le dos est un grand aileron qui a vingt-trois rayons, dont onze sont pointus. Les nageoires branchiales sont placées au bord des opercules, & fort bas; leurs rayons sont rameux. Les nageoires du ventre ont chacune six rayons; dont le premier est gros & pointu. L'aileron de derrière l'anus a treize rayons; dont trois sont pointus; l'aileron de la queue est coupé quarrément, & composé de seize rayons rameux. La tête & le dos jusqu'à la ligne latérale, sont de couleur brune qui s'éclaircit en approchant du ventre, qui est blanc & argenté; au bord des opercules des ouies, on apperçoit des taches blanches & argentées. On prend de ces poissons qui ont plus de vingt-trois pouces de longueur sur sept pouces & demi de largeur verticale; il est estimé un des meilleurs poissons de cette côte.

158. *Du méru*. JE trouve dans mes papiers le dessin d'un poisson pris sur nos côtes, nommé *méru*, qui est assez différent du mérou dont nous venons de parler. J'ai même hésité de le comprendre dans cette quatrième section, parce que la partie de l'aileron du dos, où les rayons sont piquans, ne paraît point avoir de membrane qui les unisse. Prévenu de cela, nous dirons que le méru dont nous donnerons la description *pl. V, fig. 7*, avait trois pieds de longueur *a b*: sa plus grande largeur *c d*, à l'a-plomb des nageoires du ventre, est à peu près de neuf pouces. Sa gueule *a* était grande, les yeux *e* très-saillans hors de la tête. Les opercules des ouies *f* se terminent en pointe à environ neuf pouces de la mâchoire inférieure. Les nageoires branchiales sont larges à leur articulation, qui est à l'a-plomb de l'extrémité des opercules; mais les rayons ont peu de longueur, le plus long n'excédant presque pas la largeur de l'articulation. Les nageoires *d* du ventre ont leur articulation un peu plus éloignée de l'extrémité de la mâchoire inférieure; elles

sont plus longues & moins larges que les nageoires branchiales. Ce poisson a sur le dos un grand aileron *chi*, formé de huit forts rayons épineux *c, h*, qui, comme nous venons de le dire, ne paraissent pas liés par une membrane: la partie postérieure *hi* de cet aileron, est formée par des rayons longs, souples & rameux. Sous le ventre, derrière l'anus *k*, est un aileron qui a peu d'étendue, & formé comme la partie postérieure de celui du dos, par des rayons longs, souples & rameux: celui de la queue *b* est médiocrement échancré, & formé aussi de rayons souples & rameux. Les lignes latérales *l, m*, commencent à la hauteur de l'œil, & se prolongent jusqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, en divisant le poisson en deux. A l'égard des parties intérieures, *pl. VII, fig. 10, A, A*, sont les deux ovaires, dont l'un est ouvert pour faire appercevoir les feuillets où les œufs sont attachés; *B*, une membrane qui tient au côté de l'ovaire; *CC*, les reins; *DD*, les ureteres; *E*, la vessie urinaire; *F*, son ouverture dans l'anus; *G*, l'ouverture de l'*ovi-ductus* au même endroit.

159. QUELQUES-UNS prétendent que les poissons dont nous venons de parler dans l'article & les deux paragraphes précédens, n'ayant qu'un aileron sur le dos, ne devraient point être nommés perches. Je conviens que la vraie perche qui est celle de riviere, en a deux, & c'est pour cette raison que nous ne la comprenons pas dans la quatrième section. Je ferai cependant observer que des différences pareilles entre des poissons de mer & de riviere, n'ont pas empêché les auteurs de leur donner les mêmes noms: par exemple, on pourrait citer à cette occasion la brème de mer & celle de riviere, la carpe d'eau douce, & le poisson de mer auquel on a donné ce nom, &c. Mais pour revenir à la perche, nous allons donner la description d'un poisson de riviere qu'on nomme *perche gardonnée* ou *goujonnée*, quoiqu'elle n'ait qu'un aileron sur le dos, formé en partie de rayons piquans, & en partie de rayons souples. (*)

160. EN faisant attention aux rayons de l'aileron du dos dénué de membrane, j'ai cru appercevoir quelque rapport entre ce poisson & le *glaucus* de Rondelet; mais j'avoue que ces rapports sont fort éloignés.

161. *De la perche gardonnée* ou *goujonnée*. ON prend dans les rivières, & notamment dans la Seine, un poisson qui semble tenir de la perche & du

(*) On pêche dans la riviere des Amazones sur le bord du Maranhon & le grand Para un poisson nommé *mero*. C'est un bon poisson de mer de cinq à six pouces de long, qui a des écailles & est argenté: les Espagnols le mettent au rang des meilleurs poissons; il ne se corrompt pas aisément. On prend aussi ce poisson dans l'isle de Fayal,

où on en fait quelquefois pour la consommation des habitans. Les Portugais du Brésil nomment *merote* un excellent poisson qui pese quelquefois quinze à vingt livres. Le *mero* de Madere est un poisson d'assez belle grandeur, & dont la chair est bonne. En Egypte, sur la côte d'Alexandrie, on estime beaucoup un poisson nommé *mercé*.

gardon,

gardon , non-seulement par sa forme extérieure , mais encore par la consistance & le goût de sa chair ; ces points d'analogie ont engagé les pêcheurs à lui donner le nom de perche gardonnée. Celui que je vais décrire avait de longueur totale AB, *pl. IV, fig. 2*, quatre pouces neuf lignes : on n'en prend guere qui aient plus de six pouces. Du bout du museau au derriere des ouies , il y avait quatorze lignes ; environ deux lignes plus vers la queue , était l'articulation des nageoires branchiales ; & encore un peu plus vers la queue , était l'articulation des nageoires de dessous le ventre D , dont le premier rayon était dur , pointu & piquant.

162. L'ANUS E était à deux pouces six lignes du museau , & immédiatement derriere était l'aileron du ventre F qui avait peu d'étendue , & dont le premier rayon était dur & pointu. La naissance G de l'aileron de la queue , était à trois pouces neuf lignes du bout du museau : son étendue GB était de neuf lignes ; il était divisé en deux , & l'extrémité de chaque division était arrondie. Il y avait en outre sur le dos un grand aileron H KI , de deux pouces trois lignes de longueur à son attache au corps. Cet aileron , qui est véritablement unique , paraissait divisé en deux parties au point K ; les rayons de la partie HK , étaient pointus & piquans ; à la partie KI , ils étaient flexibles : tous étaient liés par une membrane mince & transparente , chargée , ainsi que l'aileron de la queue , de petits points noirs qui faisaient un assez joli effet : sur le corps on apercevait de chaque côté une raie noire qui s'étendait presque en droite ligne depuis l'extrémité des opercules des ouies jusqu'à l'origine de l'aileron de la queue.

163. Nous avons représenté en M , N , O , une grande écaille vue à la loupe ; la partie MN tenait à la chair , & était recouverte par les écailles supérieures ; la partie NO était à découvert. Les petites dents qu'on voit en O , rendent le dessus de ce poisson rude quand on passe la main de la queue vers la tête ; & les écailles , dans leur grandeur naturelle , n'ont pas plus d'une ligne de largeur : la couleur de ce poisson est jaune-clair , chargée de points noirs , sur-tout vers le dos & sur la tête. Le dos & le ventre font des courbes en sens contraire ; l'œil est assez grand , la gueule petite. Ce poisson fait un bon manger.

164. M. Bertin , commissaire de la marine , m'a marqué qu'on pêchait auprès de Rouen un poisson nommé *perche goujonnée*. Je soupçonne que c'est la perche gardonnée dont je viens de parler , quoique M. Bertin me marque que la perche goujonnée a deux ailerons sur le dos ; car j'ai déjà remarqué qu'il est aisé de se méprendre à cet égard , non-seulement à cause de l'inégalité de largeur de l'aileron du dos à la partie où les rayons sont piquans , & à la partie où ils sont mous , mais encore parce que quand la membrane qui est déliée se trouve déchirée au point K , il semble qu'il y

ait deux ailerons. Mais ce n'est pas seulement auprès de Rouen qu'on prend des perches goujonnées ; car M. le baron de Tschudy, dans un mémoire sur les poissons de la Moselle, me marque qu'on y prend de ces perches, auxquelles il donne pour synonyme le nom de *grémilles*.

A R T I C L E I V.

De la bogue de Languedoc, de Gènes, d'Espagne, boga, box ou boca.

165. J'AI dit quelque chose dans la troisième section de la seconde partie, d'un poisson qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz *boga*. On m'avait marqué que ce poisson ressemblait à une grosse sardine ; que néanmoins il était un peu plus applati : cette circonstance & plusieurs autres qu'on trouve à l'endroit cité, me persuadent que la comparaison entre la bogue & la sardine n'est pas exacte, & que le *boga* des Basques a plus de rapport avec la bogue dont il va être question, qu'avec la sardine. Celle que nous avons représentée, *pl. III, fig. 7*, est presque ronde, elle n'a ordinairement guère plus de dix à douze pouces de longueur, & il est rare qu'elle pèse une livre : sa tête est courte & petite ; ses yeux sont grands, ce qui, je crois, a fait dire qu'elle a des yeux de bœuf. Effectivement, ils occupent une grande partie de la tête.

166. CE poisson a sur le dos un grand aileron en partie épineux, un moins grand derrière l'anus, deux nageoires derrière les ouies, & deux sous la gorge, l'aileron de la queue fourchu : ainsi il doit être compris dans la quatrième section ; mais ayant le corps presque rond, on ne doit pas le confondre avec l'espèce de *sparus* dont il a été question dans le second chapitre. Au sortir de l'eau, on aperçoit confusément sur son dos des bandes longitudinales, les unes dorées, les autres argentées ; le ventre est blanc, ayant quelques reflets argentés ; l'aileron de la queue est jaune, tirant un peu à la couleur d'or ; il va en troupe, & on le pêche avec la haine au bord de la mer : au reste, il est médiocrement estimé.

167. M. Gautier m'écrit que les bogues qu'on prend aux environs de Narbonne, n'ont que six, sept, au plus huit pouces de longueur, & que les petites se vendent comme *ravaille*, pêle-mêle avec d'autres espèces de petits poissons : ainsi c'est ce qu'on appelle en Provence *bogue ravelle*, dont nous allons dire quelque chose dans l'article suivant. Quand la pêche des bogues est abondante en Provence, M. de Lacroix m'écrit qu'on les prend avec le filet dit *batude*, & alors on en prépare beaucoup en escabecher. Nous avons déjà dit que pour cela on leur ôte les écailles ; on les lave dans de l'eau de mer, on les fait un peu sécher sur une claie de cannes ; on les arrange bien pressées les unes contre les autres dans des barrils ;

on verse dessus de bon vinaigre en assez grande quantité pour qu'il surnage le poisson ; enfin on enfonce les barrils , & ils sont en état d'être transportés aux endroits où l'on fait en trouver le débit. Nous avons déjà prévenu qu'on prépare de même plusieurs autres especes de poissons.

168. *De la bogue dite ravelle ou ravaille.* IL y a des bogues très-petites qu'on nomme, comme me l'a écrit M. Gautier, *ravelle* ; ils se vendent en Languedoc avec la menuïse, sous le nom de *ravaille*. Ces poissons, proportionnellement à leur longueur, paraissent un peu plus larges & plus courts que la vraie bogue ; leur dos est bleu-changeant, mêlé de rouge ; l'aileron de la queue tire au rouge. Rondelet parle d'une autre bogue qu'il dit être fort rare ; je ne l'ai point vue : elle a, suivant lui, neuf à dix pouces de longueur, & elle ressemble entièrement, pour la forme du corps, la grandeur des yeux, le nombre & la position des ailerons, ainsi que des nageoires, même le goût, à la bogue dont nous avons parlé ; mais il dit qu'elle n'a point d'écaïlles. N'ayant aucune connaissance de ce poisson, je me borne à rapporter ce qu'en dit Rondelet.

A R T I C L E V.

De la mendole ou cagarelle en Languedoc, juscle à Narbonne, gerle à Toulon : menola.

169. IL y en a qui pensent que tous ces différens noms conviennent aux mêmes poissons ; suivant d'autres, ils indiquent différens poissons qui ont entr'eux de la ressemblance. Pour cette raison, je les comprendrai dans un même article, & je me contenterai de faire remarquer la différence qu'il y a entre les uns & les autres. Je me rappelle bien d'avoir vu des mendoles à Marseille, & je trouve à leur sujet des notes que j'ai conservées ; mais comme ce poisson est peu estimé, il ne m'en restait qu'une idée confuse, ce qui m'a engagé à adresser mes notes à M. Guignard à Marseille, & à M. Gautier à Toulon, priant ces messieurs de me marquer si elles étaient exactes ; comme ils m'ont répondu que je pouvais y avoir confiance, je n'hésite pas de les comprendre dans mon ouvrage.

170. LA mendole, cagarelle à Marseille, qu'on regarde à Toulon comme une jeune gerle, est un petit poisson à écaïlles, *pl. III, fig. 8*, un peu aplati, & qui n'a guere que six pouces de longueur, sur seize lignes de largeur verticale ; son museau est pointu ; ses yeux petits, la prunelle noire, l'iris rouge ; ses dents sont si petites qu'on peut les regarder comme des aspérités : il a sur le dos un grand aileron en partie épineux & en partie flexible, & en outre un flexible derrière l'anüs ; l'aileron de la queue est

fourchu, il a de plus une nageoire derriere chaque oule, & deux fous la gorge, une de chaque côté: vers le milieu de sa longueur, & immédiatement au-dessous de la ligne latérale, est une tache noire; le corps a des reflets qui paraissent être des taches azurées: quand on a ôté les écailles, la peau paraît blanche & argentée, excepté vers le dos, où elle brunit un peu.

171. ON dit que la mendole est blanche en hiver; que le printems & l'été elle prend différentes couleurs; qu'en automne elle noircit, & qu'alors sa chair a un goût désagréable que l'on compare à l'odeur du bouc. En général, ce poisson est peu estimé; néanmoins plusieurs prétendent que quand la femelle est remplie d'œufs, sa chair est de bon goût: je n'ai pas pu vérifier ces faits qui sont fort singuliers.

172. J'AI cru appercevoir quelque rapport entre la mendole & la bogue, ce qui m'a engagé à les rapprocher, quoique la mendole, relativement à sa taille, ait une forme moins arrondie que la bogue. La cagarelle est médiocrement estimée; on m'a assuré qu'elle se conservait bien dans le sel. M. Gautier de Narbonne, m'a écrit que cet article était exact; que l'été la mendole devient fort grasse, & prend une couleur d'azur plus foncée. M. Barry me marque de Toulon que la cagarelle est d'une couleur plus foncée que la mendole ou gerle, & qu'elle tire au noir; que communément elle est un peu plus grosse, & que c'est un poisson qu'on n'estime pas; que le juscle est une espece de gerle ou mendole qui se tient assez éloignée du rivage; qu'il est moins large que la gerle; qu'on le prend avec des haims amorcés de limaces ou de vers, mais qu'on n'en fait aucun cas.

173. De la picarelle ou severeau de Languedoc, gerre à Marseille, pitre à Antibes, en quelques endroits garum, gerolo à Venise, spigaro à Rome. QUELQUES auteurs, Rondelet entr'autres, prétendent que la picarelle est une petite mendole blanche, pl. IV, fig. 3 & 4, guere plus longue que le doigt, & qui ne change point de couleur dans les différentes saisons, comme le fait la mendole dont j'ai parlé dans l'article précédent: il soupçonne qu'en quelques endroits on la nomme *garum*, parce qu'on prétend qu'après l'avoir fait fondre dans le sel, on en fait une sauce appétissante, qu'on peut comparer à celle que les anciens faisaient avec le poisson *garus*, & qu'ils nommaient *garum*. Je crois qu'on verra dans la suite que cette sauce ne se fait pas avec la picarelle ou pitre: mais j'incline à regarder la mendole & la picarelle comme deux especes de poissons, quoiqu'ils se ressemblent à plusieurs égards, particulièrement par une tache brune vers le milieu de la longueur du corps au-dessous des lignes latérales. Plusieurs distinguent deux especes de picarelles, dont l'une qu'on appelle *la blanche*, pl. IV, fig. 4, est moins grosse que l'autre qu'on nomme *la brune*, fig. 3.

174. CROYANT appercevoir dans tout ceci de la confusion, & sachant

qu'on pêche beaucoup de picarelles à Antibes, j'ai prié M. Chaillan, commissaire aux classes à ce département, de m'aider de ses lumières, ce qu'il a fait avec un zèle qui exige ma reconnaissance & celle du public. Il me confirme dans l'idée que j'avais que la mendole & la picarelle sont deux espèces de poissons qui se ressemblent à beaucoup d'égards : il me marque qu'à Antibes la picarelle se nomme *pitre* ; qu'on en distingue effectivement deux espèces ; la blanche qui est la plus petite, *pl. IV, fig. 4*, n'excede pas quatre pouces ; que la brune, *fig. 3*, qui est la plus grosse, pèse quelquefois huit onces. Pour les avoir de cette taille, il faut les pêcher en avril, Rondelet dit, comme j'en ai prévenu, que ce poisson qu'on nomme *garou* à Antibes, où l'on en pêche beaucoup, sert, en le faisant fondre dans le sel, à faire une sauce exquisite, qu'on soupçonnait être le *garum* des anciens. On m'avait de plus assuré qu'à Antibes, après avoir fait prendre le sel à ce poisson, on l'exposait à l'air pour le faire un peu sécher ; qu'alors il se conservait assez long-tems ; qu'outre cette préparation on en conservait en saumure. Comme je savais que la picarelle est un poisson plein d'arêtes, & qui a un mauvais goût, j'avais peine à admettre qu'on en fit ainsi le *garum*, quoique Rondelet le soupçonnât ; mais M. Chaillan a dissipé mes doutes, en m'assurant qu'on ne sale point de *pitre* à Antibes, ni même en Provence, où il a fait des perquisitions qui emportent conviction ; mais qu'on prépare une très-bonne sauce avec un petit poisson qu'on nomme *paraye* à Antibes, qui ne ressemble ni à la mendole, ni à la picarelle, mais tellement à une petite sardine, que j'ai cru devoir me dispenser de la faire graver. Effectivement, la *paraye* n'a sur le dos qu'un petit aileron, au lieu que les *pitres* en ont un grand. La *paraye* qui pèse au plus une once, étant fondue dans le sel, fait une bonne sauce qu'on nomme *pissal*, qui, suivant l'expression provençale, signifie *poisson salé*. Il n'y a plus d'apparence que la sauce qu'on nommait *garum*, soit faite avec la picarelle ou *pitre* : aussi M. Chaillant finit en assurant qu'on n'a jamais salé à Antibes les *pitres* ou picarelles, qui sont des poissons pleins d'arêtes & de mauvais goût, & pour cette raison aucunement propres à faire un bon mets. (15)

175. CE qui me persuade encore qu'entre ceux qui ont parlé de la picarelle, il y en a plusieurs qui ne la connaissaient pas, c'est que les uns l'ont comparée à un anchois, d'autres à une sardine ; mais l'aileron que la picarelle a sur le dos étant fort étendu & piquant, il est de la famille des *sparus* ; au lieu que la sardine n'a sur le dos qu'un petit aileron flexible comme les aloses & les harengs, ainsi qu'on le voit à la section où nous avons traité de ces poissons. L'aileron de la queue de la *pitre* est fourchu, son museau

(15) Voyez ma note sur le *garum*.

est assez pointu, & outre les taches brunes qu'on apperçoit sur les côtés des pitres blanches, leur dos est un peu rembruni, & le ventre tire au blanc: de plus, en y prêtant attention, on découvre sur les côtés des pitres grises des traits qui s'étendent suivant la longueur du poisson dont, au sortir de l'eau, les uns semblent dorés & les autres argentés; d'un autre côté, quand elles sont nouvellement pêchées, on apperçoit aux pitres blanches, sur les côtés, plusieurs taches très-peu sensibles qui se suivent. Belon dit qu'on en vend de salés à Rome, & qu'on les nomme *smaris*. Il fuit de ce que je viens de dire, que ceux qui ont prétendu qu'on faisoit une bonne sauce avec la picarelle, ont confondu ce poisson avec la paraye qui est une jeune ou petite sardine; & il est probable qu'on a donné le nom de picarelle au poisson dont nous parlons, parce qu'il est rempli d'arêtes très-incommodes.

176. *Du mouchicouba de la côte de Saint-Jean-de-Luz.* M. de la Courtaudière m'a envoyé la description d'un poisson qui se prend à Saint-Jean-de-Luz, qu'il croit être le même que la petite mendole ou picarelle; c'est un poisson demi-plat de onze pouces de longueur du bout du museau au bout de l'aileron de la queue, qui est fourchu. Il a quatre pouces de largeur au milieu du corps, dont le dessus est bleu argenté, & le dessous du ventre blanc argenté; la bouche est petite, avec des dents machelières sur les côtés, & un peu plus pointues sur le devant, en quoi il diffère de la mendole qui n'en a point. Les yeux sont de grandeur ordinaire, le dessus du dos est rond; il porte un aileron qui va de la tête à la queue, & dont les onze premiers rayons sont épineux, les autres mous. Il y a une nageoire longue & étroite près des ouïes, & une tache noire assez grande au bord des ouïes, à la partie qui va vers le dos. Il n'a point d'autres taches noires sur le corps, comme il paraît que la mendole en a. Il a sous la gorge deux petites nageoires dont le premier rayon est épineux: derrière l'anus, il y a un petit aileron, dont les trois premiers rayons sont épineux; les écailles sont petites.

177. M. Gautier m'écrit qu'on croit à Narbonne que la picarelle est le poisson qu'on nomme *saurel*; mais par la description qu'il donne du saurel, il est clair que ce poisson n'est pas de la famille des *sparus*, mais de celle des *gadus* ou *axellus*, dont j'ai traité à la première section de la seconde partie. Comme je n'en ai point parlé dans cette section, je vais rapporter ce que M. Gautier me marque de ce poisson.

178. Le saurel est un poisson applati, gros comme une sardine; son corps est un fond d'azur qui réfléchit différentes couleurs; son ventre est blanc avec des reflets, les uns argentés, les autres dorés: sa tête est aplatie sur les côtés, son museau est assez pointu, ses yeux sont grands, l'iris est blanc, ses dents ne sont que des aspérités; le bout de la langue est rude, un peu piquant, ce qui semble indiquer que le saurel est la picarelle; mais il a trois

ailerons sur le dos, deux près de la tête, qui se suivent presque immédiatement, & un troisième vers l'aïeron de la queue; de plus, deux ailerons sous le ventre, un vers le milieu de la longueur du poisson, l'autre près l'aïeron de la queue; la plupart des rayons qui forment ces ailerons sont piquans: ils ont encore deux nageoires derrière les ouïes, & deux sous la gorge. Ce poisson me paraît avoir quelque ressemblance avec celui qui est représenté, première section, seconde partie, & nommé à Brest *officier*.

179. *Du jaret*. VOILÀ encore un petit poisson qui confine avec la mendole. M. Barry dit qu'on distingue à Toulon de deux especes de jaret, savoir, le bleu qui est le mâle, & le brun qui est la femelle; le bleu a sur un fond brun vers le dos & blanc au ventre, des raies ou hachures irrégulières, les unes bleues, les autres verd-de-mer, qui s'étendent suivant sa longueur jusques sur l'aïeron de la queue, & en outre une tache noire sur chacun des côtés, vers le milieu de la longueur du corps. La couleur du brun fait que la tache noire est moins sensible. Le jaret brun n'a aucune marque de bleu ni de verd; mais à la place de ces couleurs, on apperçoit, ainsi que sur l'aïeron de la queue, une légère teinte d'un rouge très-clair sur un fond gris foncé au dos, & blanc en approchant du ventre. Je me suis contenté de faire graver le brun, *pl. IV, fig. 5*, qui m'a été envoyé d'Antibes: comme on trouve de la laite dans les bleus, & des œufs dans les bruns, on estime que ceux-ci sont femelles & les autres mâles. On fait peu de cas de ces petits poissons, quoique leur goût n'ait rien de déplaisant. Je crois qu'en quelques endroits on les appelle *jars*. J'avoue que je n'ai pas su distinguer ce poisson d'avec la picarelle, & que ce que j'en dis est d'après MM. Barry & Chaïllan; il m'a seulement paru que le jaret est moins large & plus alongé que la picarelle, & que son dos est moins courbe. Les jarets mâles ne paraissent un peu abondamment que dans le mois de mai.

180. *Du canus de Languedoc, canudo à Marseille: cynædus*. CE poisson a quelque ressemblance avec la mendole; il est de roche, saxatile & littoral. On lui donne plusieurs noms différens, souvent seulement celui de *rochau* qui équivaut à saxatile; mais les pêcheurs de Languedoc qui passent pour être les plus instruits, le nomment *canus*. Son dos est rouge, le reste de son corps est jaune-pâle, tirant à la couleur de la cire: il est moins large que la daurade: la plupart des rayons de l'aïeron du dos sont durs & piquans, ceux de l'aïeron de derrière l'anus sont souples; l'aïeron de la queue est coupé carrément; sa gueule est petite, les mâchoires sont garnies de dents qui s'engrenent les unes dans les autres. Sa longueur ordinaire est d'un pied; sa chair est tendre & friable, point visqueuse, & elle a un goût agréable.

181. CECI est assez d'accord avec ce que Rondelet rapporte du *canus*: il ajoute qu'Athénée dit qu'en quelques endroits on le nomme *alphestes*; qu'il est

de couleur de cire dans la plus grande partie de son corps, & de couleur pourpre en quelques endroits; que, suivant Belon, il ressemble à plusieurs égards au poisson qu'on nomme *pic* à Marseille, dont les écailles sont variées de différentes couleurs: il ajoute que ces écailles sont arrondies, rudes au toucher, & crenelées par les bords: au contraire, Gesner dit qu'on n'y distingue point d'écailles, tant elles sont rapprochées les unes des autres. Après les connaissances que je me suis procurées sur ce poisson, j'incline pour le sentiment de Rondelet.

182. *Du fanut.* J'AI dit que M. Chaillan, commissaire de la marine à Antibes, m'écrit qu'on connaît dans son département, sous le nom de *fanut*, un poisson qui ressemble à Paourade, qui est excellent à manger. Suivant Belon, le *fanut* est le *cynadus* des Latins; il le met au nombre des *phycis* ou rochoux, termes génériques. Il ajoute que sa couleur est rousse & foncée, tenant à celle de la cire; que ses dents ressemblent un peu à celles de quelques quadrupèdes. Les circonstances d'être un poisson de roche, de couleur de cire, d'avoir des dents un peu ressemblantes à celles de quelques quadrupèdes: toutes ces circonstances, dis-je, rapprochent assez le *fanut* du *canus*; aussi en quelques endroits donne-t-on le nom de *fanut* au *canus* de Languedoc. Mais, quoique Belon dise que le *fanut* est fort commun sur les côtes de Marseille, je ne me rappelle pas d'y avoir vu aucun poisson sous ce nom.

A R T I C L E VI.

De la tanche de mer.

183. BELON prétend que ce poisson est un *phycis* ou un roquau de Provence; mais ce sont des noms génériques qu'on peut attribuer à plusieurs espèces de poissons. M. Villehelio, commissaire de la marine à la Rochelle, me marque qu'on appelle *tanche de mer* en Poitou, un poisson assez épais & assez large, néanmoins que sa tête est aplatie sur les côtés; que son museau est assez obtus; que sa gueule est garnie de dents pointues, distribuées irrégulièrement sur les mâchoires; que les opercules des ouies sont ronds & petits; qu'il a deux nageoires branchiales, & deux autres sous la gorge; qu'il a sur le dos un grand aileron formé de rayons piquans, plus longs vers le milieu qu'aux extrémités. Il a un autre aileron sous le ventre, qui s'étend jusqu'auprès de la naissance de la queue, qui est formé par un aileron large & coupé quarrément. Les écailles sont bleuâtres vers le dos, & grises sous le ventre. Il me paraît que le corlasseau du Croisic ressemble plus à la tanche que le poisson que vient de décrire M. Villehelio. Je laisse cette question à décider à ceux qui se trouveront à portée d'examiner le poisson dont M. Villehelio

Iehelio donne la description, & le corlasseau du Croisic, dont nous allons parler.

184. *Du coyau, corlasseau ou garde-côte du Croisic, qui me paraît être la tanche de mer.* M. Desforges - Maillard m'a envoyé du Croisic un poisson auquel les pêcheurs Bargiers donnent les noms de *coyau*, *corlasseau* ou *garde-côte*, qui me paraît être de la famille des *sparus*, mais pas assez applati pour être compris dans le second chapitre. On distingue aisément le mâle de la femelle, non-seulement parce que la femelle est moins grosse, mais encore parce qu'elle est d'une couleur blanchâtre. Prévenu de cela, je vais donner la description d'un mâle, *pl. II, fig. 5*, que m'a envoyé M. Desforges - Maillard : la longueur totale AB de ce poisson était de sept pouces, sur deux pouces & demi ou trois pouces de largeur verticale. Depuis le bout du museau A jusques derrière les ouies C, il y avait deux pouces ; sa gueule n'était pas grande, les mâchoires étaient hérissées de petites dents très-pointues, & bordées de levres assez épaisses & blanchâtres. Les yeux D étaient fort élevés sur la tête ; l'orbite avait trois lignes de diametre, la prunelle noire, l'iris tirant au rouge : je n'y ai point apperçu de langue.

185. A deux pouces du museau, vers E, à l'a-plomb de l'opercule des ouies, commence l'aileron du dos, dont la longueur EF, à son attache au corps, est de trois pouces deux à trois lignes. Il est formé à peu près par vingt rayons ; ceux depuis E jusqu'à M, au nombre de quatorze ou quinze, sont durs & piquans, & ils excèdent la membrane qui les unit ; ils sont d'un beau verd : le reste des rayons est flexible, & plus longs que ceux qui sont durs ; ainsi ceux qui sont vers F, sont plus menus & plus longs que ceux qui sont vers E : la membrane qui unit tous ces rayons, est fort mince. Immédiatement derrière l'anus G, commence l'aileron du ventre qui se termine vers H ; les rayons du côté de H sont plus longs & plus souples que ceux qui sont du côté de G ; & il m'a paru que la membrane qui les unit est plus épaisse que celle qui unit les rayons du dos ; le plus long rayon de cet aileron était de neuf lignes.

186. L'AILERON de la queue B avait un pouce de longueur ; & quand on l'étendait en largeur, ce qui n'arrive point dans son état naturel, il avait un pouce & demi ; mais quand on n'écarte point les rayons, l'aileron n'est presque pas plus large à son extrémité B qu'à son attache au corps ; il est composé à peu près de quatorze rayons souples. Les articulations des nageoires K de derrière les ouies sont très-près du bord de ses opercules ; elles sont formées à peu près de douze rayons, dont le plus long a un pouce trois lignes ; les rayons sont rameux, souples & très-divergens, ce qui donne à ces nageoires une forme arrondie ; elles ont une teinte légèrement rouge, & la mem-

brane qui unit ces rayons, est si mince qu'on apperçoit au travers la couleur du poisson.

187. A l'égard des nageoires du ventre L, leurs articulations sont si rapprochées, qu'elles se touchent presque; elles sont à deux pouces & demi du museau, & formées à peu près de six rayons: quand ces rayons sont rapprochés, ces nageoires paraissent se terminer en pointe; le plus long rayon a environ dix lignes de longueur; leur couleur est d'un verd foncé.

188. LES écailles sont si fines & si minces qu'on ferait tenté de croire que ce poisson n'en a point. La couleur générale du poisson est un verd foncé; elle s'éclaircit en approchant du ventre, qui est blanc; une partie des opercules des ouies est couverte de petites écailles. Je crois qu'après de l'aïeron de la queue il y a une tache brune peu sensible.

189. LE coyau femelle est, comme je l'ai dit, moins gros que le mâle; sa couleur tire plus au blanc, avec çà & là des nuages bruns: au reste ces deux poissons se ressemblent par la forme de leur corps. M. Desforges-Maillard qui les a vus au fortir de l'eau, dit que les écailles des coyaux mâles ont la même couleur que celles de la tanche, & que la forme de leurs corps ressemble tellement à celle de la tanche de riviere, que quelques-uns l'appellent *tanche de mer*. Il est vrai que l'aïeron du dos de la tanche d'eau douce a peu d'étendue, qu'il est flexible, au lieu que celui du coyau est grand & épineux: mais cette même différence existe entre la brème de mer & celle de riviere, ainsi qu'entre la carpe de mer & celle de riviere.

190. JE ne trouve aucune ressemblance entre le poisson que Rondelet nomme *phico* & qu'il dit être le *phycis* des anciens, & le coyau que nous venons de décrire: nous ne pouvons pas acquiescer à ce qu'il dit que son *phico* ressemble à la tanche, d'autant que le *phico* a deux ailerons sur le dos, & que la tanche, ainsi que le coyau, n'en a qu'un. Le coyau a plus de rapport avec une espece de *phycis* dont parle Belon à l'article des tanches: il dit que ce poisson ressemble tellement à la tanche, que les pêcheurs le nommaient *tanche de mer*. Ses écailles, selon lui, sont petites, vertes & couvertes d'une viscosité qui fait croire au premier abord, qu'elle n'en a point; l'aïeron de la queue du *phycis* de Belon, n'est pas échancré. Tous ces caracteres ont tant de rapport avec ce que j'ai dit du coyau du Croisic, que j'incline à le regarder comme le *phycis* de Belon ou la tanche de mer.

191. LE coyau est constamment tout l'été le long des rochers, caché dans le goëmon, d'où il sort quand on lui présente des appâts, sur lesquels il se jette avec avidité, ce qui déplaît beaucoup aux pêcheurs, parce que ce poisson qui est peu estimé, empêche d'autres plus recherchés de se prendre aux hameçons (16). C'est, dit M. Desforges-Maillard, une partie de plaisir pour

(16) Il fraie dans l'algue, où ses œufs éclosent, & sont à l'abri des tempêtes.

les femmes du Croisic, d'aller à la pêche de ce poisson, ce qu'elles appellent *aller aux courlasseaux de lune*. Pour cela, le soir au clair de la lune, elles vont de basse mer entre les rochers, & sans autre industrie que de les prendre à la main. Elles en attrapent beaucoup : c'est pour elles un plaisir qu'elles prennent plutôt pour s'amuser dans la belle saison, que pour l'intérêt. Ce poisson étant peu estimé, on ne le prend point au large. (17)

C H A P I T R E IV.

De plusieurs poissons du genre des sparus, la plupart petits & presque ronds.

Idée générale des poissons compris dans ce chapitre.

192. IL y a beaucoup de petits poissons que les pêcheurs prennent accidentellement, sans avoir le dessein d'en faire expressément la pêche, soit parce qu'ils ne donnent pas abondamment à la côte, soit parce qu'étant petits & peu agréables au goût, ils ne font pas d'un débit avantageux. Plusieurs effectivement ne sont recherchés que par les naturalistes qui les estiment d'autant plus qu'ils sont plus rares, & que leurs formes sont extraordinaires, ou quand, par la variété & l'éclat de leurs couleurs, ils sont d'une beauté frappante. Suivant le plan que je me suis formé, & que j'ai exposé au commencement de mon ouvrage, ces raisons qui sont intéressantes pour les naturalistes, ne doivent pas nous engager à fixer notre attention sur ces poissons, puisque notre dessein n'est pas de faire une ichthyologie complète, mais de nous occuper des poissons qui sont un objet de commerce, ou qui sont utiles pour les alimens.

193. NÉANMOINS nous ne croyons pas devoir nous dispenser de dire quelque chose de ceux qui sont venus à notre connaissance, mais ce sera le plus brièvement qu'il nous sera possible, nous renfermant à de simples indications ; & en cela je ne m'écarterai pas de la marche qu'ont suivie les auteurs qui ont rangé ces poissons par familles, auxquelles ils ont donné différens noms. Rondelet qui les a appelés *tourdes*, en parle de douze, à la vérité

(17) Puisque notre auteur a entrepris de décrire les divers poissons dont il parle, de manière qu'on puisse les distinguer tous les uns des autres, il me paraît nécessaire d'ajouter ici, que le corps de la tanche de mer est en partie d'un rouge jaune, &

en partie brune, & que ces deux couleurs sont disposées par bandes alternatives au nombre de cinq ou six, qui s'étendent de la tête à la queue. Ses nageoires sont parsemées de petits traits rouges, blancs & jaunes, &c.

fort en abrégé. A l'égard de Belon, il emploie quelquefois le nom de *turdus*, d'autres fois celui de *phycis* ou de *scares*, & aussi, à l'imitation des Provençaux, celui de *roquaux* ou *rochaux*, ce qui équivaloit au terme de *saxatiles*, qui, exactement parlant, désigne les poissons qui habitent les roches : ainsi ces différens noms sont des termes génériques qui n'indiquent point particulièrement une espece. Je vais commencer par dire quelque chose des *scares* ; je parlerai ensuite des *prêtres*, des *tourdes*, des *demoiselles*, &c. Mais comme tous ces poissons sont peu importans, je me bornerai, comme j'en ai prévenu, à en parler le plus brièvement qu'il me sera possible. Il est bon, avant d'entrer dans les détails des petits poissons qu'on prend sur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, d'inviter les lecteurs à se souvenir que les *tourdes*, *turdus*, les *phycis*, les *scares*, les *rochaux* ou *roquaux*, les *prêtres*, les *demoiselles*, sont des noms génériques qui indiquent des familles de poissons, la plupart petits. Je vais parler de ces choses plus en détail, & je commence par les *scares*.

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

Des scares, scarus.

194. J'AI décrit dans le chapitre second, un poisson qu'on nomme *scarus*, qui est commun aux environs de l'isle de Candie, & rare dans la mer de Marmora & dans le détroit de Gallipoli, autrefois nommé l'Hellepont, & presque inconnu sur les côtes de Provence & de Languedoc. J'ai prévenu que je traiterais dans le chapitre IV, de quelques petits poissons auxquels on donne le même nom, quoique la forme de leur corps soit assez différente de celle du poisson dont je m'occupais alors ; je vais donc satisfaire à cet engagement.

195. *Du poisson nommé scare au département de Cette.* JE vais commencer par dire quelque chose d'un poisson que M. Poujet m'écrit qu'on prend aux environs de Cette, & qu'on y nomme *scare*. Il me paraît qu'il ressemble assez à la seconde espece de Rondelet, qu'il dit que quelques-uns nomment *aiole* ou *auriole* ; c'est, suivant cet auteur, un poisson d'une grande beauté par la vivacité de ses couleurs ; les environs de ses yeux & de l'anus sont de couleur pourpre ; l'aïeron de la queue tire au verd ; le reste du corps est de couleur changeante, ayant des reflets, les uns verds, les autres noirs, d'autres blancs parsemés de taches brunes. Sa gueule est petite, les dents de la mâchoire supérieure sont larges & comme incisives ; celles de la mâchoire inférieure sont pointues & clair-semées ; ses yeux sont petits, les opercules des ouïes sont couverts de petites écailles.

196. L'AILERON du dos occupe les deux tiers de toute la longueur du poisson; les rayons du côté de la tête sont durs, ceux du côté de la queue sont souples, & presque une fois plus longs que les autres; tous les rayons de l'aïeron du ventre sont flexibles, excepté quelques-uns les plus près de l'anus; l'aïeron de la queue est coupé presque quarrément. Les nageoires de derriere les ouies sont courtes & larges, celles de dessous le ventre sont moins grandes, & se terminent en pointes. Les lignes latérales sont presque droites, & vers le milieu de leur longueur il y a une tache rougeâtre: la chair de ce poisson est blanche & délicate; il n'est pas, proportionnellement à sa longueur, aussi large que le scare dont nous avons parlé chapitre second. (18)

197. NOUS avons dit qu'en Provence on prenait aux petites pêches plusieurs petits poissons nommés *rochaux*, & qu'on regardait comme des scares. Ils ne ressemblent point du tout au *scarus* de Belon, ni à la premiere espece de scare de Rondelet; ils ont plus de ressemblance avec la seconde dont nous venons de parler: je vais en donner la description telle que je la trouve dans mes mémoires. Ils ont tous à peu près neuf à dix pouces de longueur, & ils sont assez bons à manger. Les Marfeillois font grand cas de l'aïole, qui réunit la bonté à la beauté.

198. *Du scare rouge, ou rochau rouge, scarus ruber.* CE poisson, *pl. IV, fig. 6*, ressemble un peu par la forme de son corps à la seconde espece de scare de Rondelet, mais point par la couleur; le haut du dos est brun, cette couleur s'éclaircit en approchant du ventre, sur lequel on apperçoit quelques taches brunes qui s'éclaircissent d'autant plus qu'elles sont plus éloignées du dos: outre cela, depuis le dos jusqu'à la moitié du ventre, on apperçoit d'autres petites taches blanches distribuées par files, suivant la longueur du poisson, & qui s'étendent jusques sur les ouies; l'œil est petit, la prunelle est noire, l'iris jaune. Il y a une nageoire derriere chaque ouie, & deux sous le ventre, dont les articulations sont à peu près au quart de la longueur du poisson, à compter de l'extrémité du museau. A l'égard des ailerons, il y en a un grand sur le dos, qui s'étend jusqu'assez près de la naissance de l'aïeron de la queue, pas néanmoins tout-à-fait autant que celui de derriere l'anus; l'aïeron de la queue est arrondi en forme de palette, & marqué de taches presque semblables à celles du dos; la gueule est assez grande, & garnie de dents, les unes très-pointues, les autres incisives.

199. *Du scare verd, rochau ou raveau verd, scarus viridis.* CE petit poisson, *pl. III, fig. 9*, est un peu plus large que le rouge; son ventre est plus renflé: les ailerons & les nageoires ressemblent assez à ces mêmes parties

(18) Ce poisson se nourrit d'algue, & l'on dit que ses boyaux ont une odeur de violette. Il est commun sur les côtes de l'isle de Rhodes.

du scare rouge ; lorsque les écailles sont en place , elles forment des losanges ; aux angles , où elles se touchent , on apperçoit une petite tache blanche ; mais la couleur générale du poisson est verd de mer qui s'éclaircit en approchant du ventre ; à cet endroit il est presque blanc , marqué de taches jaunes , tirant un peu au rouge.

200. *Du rochau brun rayé de jaune*, *scarus fuscus lineis flavis circumvolutus*, &c. CE poisson singulier, *pl. IV, fig. 7*, est gris-blanc , avec des bandes circulaires jaune-brun fort apparentes vers le dos , & très-peu sous le ventre ; il y en a dans toute la longueur du poisson , depuis le derriere de l'opercule des ouies jusqu'à la naissance de l'aïeron de la queue. En outre , il y a quatre bandes longitudinales sous le ventre ; l'anus est placé à peu près vers le milieu de la longueur du corps ; l'aïeron de la queue est fourchu ; la gueule petite & garnie de dents très-fines.

201. *Du lontque ou lontek du Croisic*, *petit poisson saxatile*, *sorte de petit scare*. M. Desforges-Maillard dit que ce poisson n'a pas plus de quatre pouces de longueur sur huit lignes de largeur verticale ; qu'on en pêche beaucoup au Croisic avec de petits haims qu'on attache au nombre de quatre ou cinq à une ligne déliée qui répond à une gaule légère : on les reçoit dans un sac de toile qu'on attache au bout d'une perche. On peut les conserver vivans hors de l'eau pendant quatre jours au moins ; & quand on les a vidés , ils donnent encore des signes de vie au bout de douze heures. On n'en mange point , parce qu'ils sont trop remplis d'arêtes ; mais on en fait de bons coulis.

202. *Du tambourinaire de Toulon*, *qui confine au scare brun*. M. Barry m'écrit qu'on nomme à Toulon *tambourinaire*, un très-petit poisson , dont la couleur est châtain tirant au rouge , qui a autour du corps plusieurs raies brunes. C'est un très-mauvais poisson , auquel on a donné ce nom parce que les pêcheurs ont imaginé trouver de la ressemblance entre les couleurs de ce poisson , & le vêtement de ceux qui vont jouer du tambourin dans les foires , & qu'on nomme *tambourinaires*. Ce poisson a quelque ressemblance avec le scare ou rochau brun , *pl. IV, fig. 2*.

203. *Des pesquits de Biarritz*, *sorte de petits scares*. M. le président de Borda me marque que les enfans de Biarritz pêchent à la ligne & dans les rochers deux especes de petits poissons qu'ils nomment *pesquits* ; ceux d'une de ces especes ont environ trois pouces de longueur ; leur corps est de couleur de fouci & de brun , par bandes alternatives dirigées suivant la longueur du corps. Ceux de l'autre especes sont , pour la forme , semblables aux précédens ; mais ils ont à peu près six pouces de longueur ; l'aïeron du dos & celui de derriere l'anus sont de couleur verd-clair , avec des mouchetures brunes ; la partie inférieure de la tête a des reflets verts , & d'autres rouge-pâle , avec

des bandes mordorées; la couleur du corps est un mélange de verd & de brun; les nageoires de la poitrine sont couleur de fuccin, celles du ventre d'un bleu-clair; l'aïeron de la queue est verdâtre, & les rayons mordorés. Les uns & les autres se tiennent l'été dans les rochers, & s'en éloignent l'hiver. Leur chair est insipide; il n'y a que le peuple qui en mange.

204. *De la petite vieille de Biarritz.* ON prend encore entre les rochers qui bordent la côte entre Biarritz & Saint-Jean-de-Luz, un autre poisson de même genre, qui est entièrement verd: les pêcheurs de Bayonne le nomment *vieille*; c'est le *verdonne* de Salvian. On m'a assuré que les plus petites vieilles sont nommées *corlazzo* dans le Morbian, & qu'on les pêche avec le casier.

A R T I C L E I I.

Des poissons nommés dans différens ports prêtre, prestra, moine, capelan.

205. IL n'y a point de port où l'on ne trouve un poisson qu'on y nomme *prêtre*, *prestra* ou *moine*; mais, pour l'ordinaire, ils sont fort différens les uns des autres: j'ai déjà eu occasion d'en parler précédemment, comme on peut le voir à la fin du huitième chapitre de la troisième section, Je me bornerai ici à parler de quelques especes de la famille des *sparus*, & je remettrai à traiter ailleurs de ceux qui ont des ailerons sur le dos.

206. *Du prêtre de Biarritz.* M. de Borda a reçu de Bayonne un petit poisson du genre des tourdes: la plus grande partie de son corps était d'un beau jaune-citron, & il avait près les nageoires de la poitrine une grande tache d'un beau bleu-céleste; les nageoires & les ailerons étaient de la même couleur. On les nomme à Biarritz *prêtres* ou *capone*. Dans un mémoire de Raguse, on donne comme synonyme de *caponi*, *galli marini*, & ils sont nommés à Antibes *capoue*. Je soupçonne que c'est de ce nom que dérive le terme de *caponi*; mais dans un mémoire de Venise, il est dit que le *capo*, *capou*, *caponi*, est ce qu'on appelle *rouget*, & doit être renvoyé au genre des *mullus*, ce qui ne me paraît pas probable. Ils ont au fond de la gueule trois osselets triangulaires, chargés d'aspérités, un à la mâchoire d'en-bas, les deux autres à celle d'en-haut.

207. *Du prêtre ou spret de Calais.* LE *prêtre* ou *spret* de Calais, *pl. IV, fig. 8*, est un fort petit poisson de deux pouces de longueur, qu'on nomme *blanquet* en Normandie, parce qu'il est blanc. Il y a apparence, vu la proximité qu'il y a entre Calais & l'Angleterre, que *spret* est le mot anglois *sprat* défiguré. Anderson pense que le *spret* est un petit hareng ou une espece de sardine. On donne sur les côtes le nom de *prêtre* ou *prestra*, ou de *moine*, à quantité d'autres poissons très-différens. Je rapporte ceux-ci, parce qu'ils

ont le caractère des *sparus*, & quelques rapports avec les *scars*. Il y aurait de quoi faire un volume entier, si l'on détaillait ce qui regarde les petits poissons qui sont en grand nombre au bord de la mer.

A R T I C L E III.

Des tourdes, turdus, turdo.

208. ON trouve dans les auteurs des indications de plusieurs poissons qu'ils ont compris sous la dénomination générique de *tourdes* : Rondelet en fait mention d'une douzaine ; Belon en indique plusieurs différens de ceux de Rondelet. La plupart de ces poissons sont peu comprimés sur les côtés, & la forme de leur corps approche assez souvent de celle des harengs : ils n'ont pas la tête fort grosse ; leur museau est plus ou moins pointu, leur gueule assez petite ; ils ont un grand aileron sur le dos, dont une partie des rayons sont durs & piquans, & les autres flexibles ; un aileron moins grand derrière l'anus, qui s'étend presque jusqu'à l'origine de celui de la queue, lequel est souvent coupé quarrément ; une nageoire derrière chaque ouïe, & deux sous le ventre ; la plupart ont des écailles de couleurs très-variées & fort brillantes. D'après tous ces caractères, ils doivent être placés avec les *sparus* ; mais comme ils ne sont pas demi-plats, & que la plupart sont assez petits, nous ne les avons pas compris dans le second & troisième chapitre ; il convient mieux d'en dire un mot dans le quatrième, & nous en formerons, comme presque tous les auteurs, une famille particulière sous le nom de *tourdes, turdus*. Il est bon de prévenir qu'on ne distingue la plus grande partie des poissons de cette famille, que par des noms de fantaisie que les pêcheurs leur ont donnés à l'occasion de quelques caractères qui les ont frappés, & qui leur ont paru avoir du rapport avec des animaux d'autre genre, principalement des oiseaux, tels que grive, merle, paon, perroquet de mer, &c. Je ne parlerai ici que de quelques-uns.

209. *Du cor, ou durdo corbeau.* ON donne en Languedoc ces différens noms à un poisson de mer à écailles, [qui a quelque ressemblance avec la daurade ou le nigroïl ; il a quelquefois plus d'un pied & demi de longueur, ainsi il n'appartient pas exactement au genre des tourdes ; & si je l'ai compris ici, c'est à cause de la comparaison qu'on en a faite avec un oiseau. Son dos est plus voûté que celui du nigroïl & de la plupart des poissons de la famille des *sparus*. Sa tête, au sortir de l'eau, est de couleur changeante noire, avec quelques reflets d'or ; ses écailles sont grandes & larges tirant au noir ; ses yeux sont grands, les nageoires de derrière les ouïes sont grandes & larges ; celles de dessous le ventre le sont encore plus ; elles sont noires. Le grand aileron du dos est fort large & composé de forts rayons ;

il paraît former deux ailerons; mais en y prêtant attention, on voit que la membrane qui joint le rayon est continue: l'aileron de derrière l'anus est petit, mais formé de rayons longs, forts & piquans. Ces poissons vont par troupe, & hantent les bords de la mer; c'est pourquoi on les prend avec le boulier. Les grands ne font pas un aussi bon manger que ceux de moyenne taille. On trouvera entre les poissons de la Guadeloupe, une autre espece de poisson nommé *colas* ou *corbeau*.

210. *Généralités sur les poissons qu'on nomme à Toulon tourdes.* M. Barry m'écrit qu'entre ces poissons qu'on nomme souvent *roquiers* ou *roquaux* en Provence, il y en a principalement trois de couleurs différentes; savoir, de noirs, de bruns tachetés de roux ou de gris, & d'autres de verd. Il ajoute que les noirs qui ne quittent pas les rochers pourraient être appelés *corbeaux de mer*; ce sont les plus gros, car il y en a qui pèsent jusqu'à cinq livres; on les appelle à Toulon *tourdouraux*. Le brun tiqueté vit dans les fonds pierreux; & à cause des mouchetures, on les appelle *grives*, ou suivant l'idiome provençal, *tourdes*; le verd vit dans le goémon, & est quelquefois appelé *perroquet*. Nous avons jugé que ces généralités étaient trop superficielles, ainsi nous allons entrer dans quelques détails. Mais quoique je ne me propose pas de parler de toutes les especes de tourdes dont les auteurs ont fait mention, je crois devoir prévenir qu'Artédy nomme *merle* ou *merlo*, un poisson faxatile dont les ailerons sont épineux. Il dit que la couleur du merle est violette, & celle de la femelle noirâtre.

211. *De la grande grive ou petite vieille, peut-être auriole de Languedoc.* Ce poisson que les uns appellent *grande grive*, & d'autres *petite vieille*, ne devient jamais aussi grès que la vieille ou la carpe de mer dont j'ai parlé plus haut. Les plus gros n'ont pas un pied de longueur, & le plus souvent beaucoup moins. Quand ce poisson, *pl. IV, fig. 9*, est en vie, il est rouge pâle, presque couleur de chair, parsemé de taches brunes, les unes plus foncées que les autres, avec des reflets verdâtres qui s'étendent sur tout le poisson; la gueule est petite, & pour sentir ses dents avec le doigt, il faut écarter les levres avec force. Une teinte verdâtre qui s'aperçoit sur ce poisson, a engagé quelques auteurs à le nommer *tanche de mer*; mais je crois que ce nom ne lui convient pas aussi bien qu'aux courlasseaux du Croisic, dont nous avons parlé chapitre III. Ses yeux sont petits, la prunelle est d'un beau bleu quand le poisson est en vie; quand il est mort, mais encore frais, elle devient d'un verd d'émeraude; l'iris est jaune, le ventre blanc, chargé de taches de même couleur que celles du dos; quelques-unes seulement sont plus grandes & plus brunes; on les a comparées aux taches qu'on voit sur le jabot des grives: l'aileron du dos est chargé des mêmes taches; de plus on aperçoit au bord une teinte rouge.

212. LES taches qui font sur l'aïleron du ventre, derrière l'anüs, font d'un rouge orangé tirant au jaune ; la membrane des nageoires de derrière les ouies est fort mince, & a une teinte rouge très-légère ; l'aïleron de la queue n'est pas échancré, & il a à peu près la même couleur que le ventre : il y a sur les côtés une raie latérale qui prend sa naissance derrière les ouies, à la hauteur des yeux ; elle forme une courbe, & aboutit à l'aïleron de la queue, partageant en cet endroit le corps du poisson en deux parties égales. Les écailles font assez grandes, néanmoins on ne les distingue aisément que quand le poisson est un peu desséché, parce qu'elles font, comme aux tanches, couvertes d'une mucosité qui empêche de les sentir & d'en distinguer les bords. M. Barry dit qu'il y a à Toulon un poisson qui ressemble fort à notre grande grive de mer, *pl. IV, fig. 9*, excepté qu'il est plus grand, puisqu'il y en a qui pèsent six livres. Sa forme paraît un peu plus allongée : il y en a de différentes couleurs, entr'autres, les uns font verts tiquetés de jaune, & d'autres jaunes tiquetés de verd. On le nomme *sayre* ; mais comme le nom de vieille n'est pas connu à Toulon, je soupçonnerais que ce poisson est une espece de vieille.

213. *Du perroquet de mer, turdus psittacus.* J'AI déjà prévenu que les poissons dont on a fait une famille sous le nom de *tourdes*, ont assez ordinairement un caractère général que j'ai détaillé, & que, suivant différentes particularités, les pêcheurs leur donnent des noms arbitraires ; de ce genre est celui dont il s'agit, qu'ils ont nommé *perroquet*, principalement parce qu'il y a une teinte verte qui s'aperçoit en beaucoup d'endroits de son corps, & même qui subsiste quand le poisson est desséché : l'aïleron du dos, *pl. IV, fig. 10*, tire au verd ; le dos est brun, le ventre est jaunâtre ; & depuis le derrière des ouies jusqu'à la queue, on aperçoit plusieurs traits verts assez régulièrement distribués : il a de petites taches répandues sur tout son corps. Il est rare sur la côte de haute-Normandie. Ce poisson a en général une forme allongée & conique depuis le derrière de la tête jusqu'à l'articulation de la queue ; les rayons qui forment l'aïleron du dos font de longueur inégale, il y a sur-tout un petit enfoncement à l'endroit où finissent les rayons durs & où commencent les flexibles ; les nageoires branchiales font un peu allongées ; & lorsqu'il a la gueule ouverte, l'extrémité de la mâchoire supérieure se relève un peu en-haut, ce qu'on a peut-être comparé assez mal-à-propos au bec d'un perroquet. J'ai déjà dit que ces dénominations qu'adoptent les pêcheurs, sont fort arbitraires, & sujettes à varier ; car M. Fougereux de Bondaroy m'a rapporté des côtes de Picardie un poisson, *fig. 11*, assez différent de celui dont je viens de parler, & que les pêcheurs nomment *pérot* ou *cato*, & aussi *perroquet de mer*. Je l'ai fait dessiner avec soin, & il me paraît assez semblable pour la forme à la cinquième espece de *tourdes*.

de Rondelet. Le professeur Ascanius a représenté dans son second cahier de l'Histoire naturelle du nord, *pl. XIV*, un poisson de ce genre qui est d'une grande beauté ; il le nomme *roze* ou *garouffe de mer*. Je m'abstiendrai d'insister sur les formes différentes des poissons qu'on a nommés *perroquets de mer* sur différentes côtes.

214. LE poisson qu'on nomme *perroquet* en Afrique, est du genre des bourfes ; ainsi il ne ressemble point aux poissons du genre des tourdes. En Amérique on donne le nom de *perroquet de mer* à un poisson qui a du rapport à la carpe, dont les écailles sont très-variées & fort belles ; sa chair est blanche, ferme & agréable au goût. M. Barry dit qu'on prend à Toulon un très-petit poisson d'un verd-de-mer clair qui ressemble à la *fig. 11* de la *planche IV*, & qu'on nomme *saurel*, comme on dirait *fouilleur*, parce qu'avec son museau qui est pointu, il fouille dans le sable. M. Porquet le cadet m'a écrit de Calais qu'on lui avait apporté un très-beau poisson que quelques-uns nommoient *perroquet*. Il avait trois pouces de longueur ; sa tête était grosse, sa queue menue, le dos était d'un beau verd-de-mer, le ventre d'un verd pâle, les yeux rouges, les lèvres jaunâtres, les ailerons & nageoires d'un verd foncé. Je soupçonne que ce poisson se nomme à Bordeaux *testard* ou *prêtre*. M. de Borda dit qu'on lui avait apporté de Bayonne un poisson totalement verd, que quelques-uns nommaient *vieille*. Je ne crois pas que ce soit le corlasseau du Croisic, qui effectivement est verdâtre comme la tanche.

215. ON appelle sur les côtes de Flandres, *perroquet de mer*, un petit poisson qui n'a que trois pouces de longueur ; sa tête est grosse, sa queue est menue, le dos est d'un beau verd-de-mer, le ventre d'un beau verd pâle, les yeux rouges, les lèvres qui bordent la gueule sont jaunâtres, les ailerons & les nageoires sont d'un verd plus ou moins foncé. Ce poisson que je n'ai pas vu, me paraît confiner aux petits poissons qu'on nomme *gou-lards* ou *testards*. Par ce que nous venons de dire, on voit qu'on a donné le nom de *perroquet de mer* à quantité de poissons très-différens les uns des autres ; même dans l'Histoire des voyages, tome III, on donne ce nom à un poisson qui a deux ailerons sur le dos.

216. *Du paon de mer*, *turdus pavo*. L'ESPECE de tourdes qu'on nomme *paon*, *pl. IV, fig. 12*, est variée de bien des couleurs différentes : on apperçoit des teintes fort rouges sur les côtés, & du verd ou du bleu changeant comme le cou du paon, ce qui l'a fait nommer le *paon de mer* ; sa gueule est petite, la tête est de la même couleur que le corps, étant toute émaillée de bleu, de rouge foncé, de cannelle, de jaune verdâtre ; les couleurs les plus obscures sont vers le dos : l'aileron de la queue n'est pas fendu, & il s'étend comme un éventail, ce qui fait que son extrémité est un peu arrondie ; les

yeux sont assez grands, la prunelle est d'un bleu foncé, l'iris est jaune doré. Les petites nageoires de dessous la gorge sont d'un bleu pâle avec des mouchetures couleur de cannelle; il y a de ces taches répandues sur tout le corps, & même çà & là sur les ailerons.

217. M. Barry dit qu'il y a à Toulon un petit rochau qui se trouve assez souvent dans les goémons, qu'on a nommé *lucran*, & qui ressemble parfaitement à notre paon. Le professeur Ascanius a représenté dans son second cahier de l'Histoire naturelle du nord, *pl. XII*, un poisson d'une beauté admirable, qu'il nomme *paon rouge*. Il ne faut pas être surpris s'il y a quantité de petits poissons que les pêcheurs nomment *paon*, *perroquet*, &c. Aussi-tôt qu'ils prennent des poissons qui ont de belles couleurs, ils leur donnent ces noms, ou ils les mettent au nombre des demoiselles, dont nous parlerons dans la suite. Selon Artédy, Von-Linné, Gronovius, &c. les paons, les auroles, les tourdes, &c. sont des *labrus*. Le docteur Ascanius va jusqu'à les regarder comme de simples variétés de son *labrus-bergylta*, croyant appercevoir dans la forme du museau de ces poissons quelque chose qui a du rapport avec un groin de porc: en expliquant le terme de *bergilta*, il fait allusion à l'expression danoise *berg-ilte*, qui signifie tête de verrat.

218. De la canadelle qui a quelque ressemblance avec le canus, & que quelques-uns ont mis au nombre des tourdes. JE savais bien qu'il y avait en Provence un poisson connu sous le nom de *canadelle*, je l'avais dessiné & décrit sur les lieux: néanmoins appréhendant de me tromper, j'ai envoyé ma description à Toulon, priant M. Garnier d'en constater l'exactitude: comme il l'a approuvée, je vais la donner telle que je la trouve dans mes mémoires. On appelle *canadelle* en Provence, un petit poisson qui n'a guère que quatre pouces ou quatre pouces & demi de longueur totale A B, *pl. IV*, *fig. 13*; la largeur verticale du poisson à l'à-plomb de G G, est de treize à quatorze lignes.

219. Du bout du museau au derrière des opercules des ouies, il y a environ douze lignes; au centre des yeux, six lignes; il y a derrière chaque ouie une nageoire E, assez large eu égard à la grosseur du poisson; & sous le ventre, plus près de l'anus que du museau, deux autres nageoires G, plus petites que celles des ouies. L'anus L est à peu près à la moitié de la longueur totale du poisson.

220. PRESQUE immédiatement derrière, il y a sous le ventre un aileron LH, qui s'étend jusqu'à une petite distance de l'aileron de la queue; sa longueur à l'attache au corps est d'environ un pouce, & les nervures de cet aileron, sur-tout du côté L, se terminent en pointe; l'aileron de la queue n'est point fourchu, il est coupé presque carrément, il a huit à neuf lignes de longueur; sa couleur tire au blanc. Il y a sur le dos un grand aileron CDK

d'environ deux pouces d'étendue à son attache au corps ; les rayons du côté de C sont piquans ou pointus jusques vers D ; les autres jusqu'à K sont rameux & flexibles. Les écailles sont brunes vers le dos ; cette couleur s'éclaircit sur les côtés, & elles sont blanches sous le ventre ; il y a çà & là des taches brunes & distribuées irrégulièrement, & de chaque côté une raie qui s'étend depuis le derriere des ouies jusqu'à l'origine de l'aileron de la queue. C'est un mauvais petit poisson rempli d'arêtes, dont néanmoins le peuple fait usage.

221. ON le prend dans les étangs avec des nasses : on voit qu'à la grandeur près il a assez de rapport avec le *farguet* ; néanmoins il est proportionnellement moins large ; car la longueur du *farguet* est environ trois fois sa largeur, au lieu qu'il faut quatre fois la largeur de la canadelle, pour faire sa longueur ; de plus, l'aileron de la queue du *farguet* est fourchu, & celui de la canadelle est coupé quarrément : Belon dit qu'il y en a de différentes couleurs. M. Barry a approuvé ma description, & même la figure, excepté qu'il trouve la tête trop grosse, & que le museau ne se termine pas assez en pointe : il ajoute qu'il y a des canadelles grises & d'autres vertes.

222. *Du goujon de mer*. A l'occasion des petits poissons dont je viens de parler, il ne sera pas hors de propos de dire qu'on pêche à l'embouchure de la Charente, où l'eau est toujours saumâtre, des goujons qui ne different de ceux qu'on prend au haut de cette riviere où l'eau est toujours douce, que par la couleur des ailerons & nageoires qui sont beaucoup plus rouges aux goujons qu'on prend dans l'eau salée ou au moins saumâtre, qu'à ceux qui se tiennent dans l'eau douce : la forme de ces deux poissons étant la même, j'ai cru pouvoir me dispenser de faire graver celui-ci, en renvoyant à la seconde partie, section troisième. M. Niou, sous-ingénieur de la marine à Rochefort, qui m'en a envoyé un, a approuvé la description qui suit.

223. IL avait cinq pouces cinq lignes de longueur totale ; du museau au derriere des ouies, un pouce une demi-ligne. L'aileron du dos commence à deux pouces sept lignes du bout du museau ; son étendue à l'attache au corps est d'un peu moins d'un pouce, & il est formé à peu près de dix rayons ; à un pouce neuf lignes de la fin de l'aileron du dos, commence celui de la queue qui a un pouce de longueur. Les nageoires branchiales ont leurs articulations près du ventre ; elles ont onze lignes de longueur. L'articulation des nageoires ventrales est à deux pouces deux lignes du bout du museau, & l'anus à un pouce de leur articulation.

224. IMMÉDIATEMENT derriere est l'aileron du ventre, qui a huit lignes d'étendue à son attache au corps ; le centre de l'œil est à cinq pouces du bout du museau ; dans cet espace & à la partie supérieure de la tête, sont les narines. La largeur verticale du poisson, derriere les opercules des ouies,

est de treize lignes ; à l'à-plomb des nageoires ventrales, d'un pouce six lignes ; à l'à-plomb de l'anus, de quatorze lignes ; à la naissance de l'aïeron de la queue, de six lignes. La courbure des raies latérales n'est point parallèle à celle du dos : en considérant le poisson en différens sens, on apperçoit quelques bandes qui suivent la longueur du corps.

225. LE dos est d'un gris un peu brun, qui néanmoins a des reflets argentés : ces couleurs s'éclaircissent en approchant du ventre, qui est d'un beau blanc ; on apperçoit du rouge vif sur les ailerons & nageoires. Ce poisson fait un assez bon manger quand il a dix à douze pouces de longueur. Par ce que nous venons de dire, on voit que le goujon que nous venons de décrire est fort différent du boulerot de Rondelet qu'il nomme aussi *goujon de mer*, & qui a deux ailerons sur le dos. M. Gouan est aussi de ce sentiment ; & effectivement entre les auteurs qui ont parlé du goujon de mer, les uns veulent qu'il n'ait qu'un aïeron, & d'autres deux. On prend ce poisson dans les étangs salés.

A R T I C L E I V.

Des demoiselles ou donzelles ; julis , girella.

226. DANS presque tous les ports où j'ai été, on m'a fait voir des poissons qu'on y nommait *demoiselles*, mais qui étaient très-différens les uns des autres. A Brest, à Saint-Nazaire & ailleurs, on donne ce nom à un poisson qui a quelque rapport avec le requin, principalement par la forme du corps. Ailleurs, on appelle ainsi la petite vicille ou la grosse grive de mer, *pl. IV, fig. 9*, lorsqu'elle a de belles couleurs ; car on est disposé à nommer *demoiselles* tous les poissons qui ont des couleurs éclatantes & variées ; c'est pourquoi on met souvent au nombre des *demoiselles*, les *scars* ou les *tourdes*, lorsque leurs écailles sont agréablement variées, quoiqu'ils soient de familles entièrement différentes. Je n'ai garde d'entreprendre de faire une énumération de tous les poissons qui portent ce nom, même de ceux qui sont de la famille des *sparis* : je me bornerai à donner une notice abrégée de quelques-uns, ce qui suffira pour faire voir que cette dénomination ne désigne point une espèce particulière de poisson.

227. *De la demoiselle de Cette.* M. POUYET m'écrit qu'on donne à Cette le nom de *demoiselle* à un joli petit poisson couleur de rose, qui lui paraît appartenir à la famille des *tania*.

228. *De la demoiselle à Antibes.* A Antibes, la *demoiselle* est un petit poisson qui n'est guere plus long que le doigt, & assez menu : sa tête est petite, son museau un peu pointu ; ses écailles sont de diverses couleurs, le dos violet, les côtés bleus, le ventre blanc tirant un peu au jaune ; les lignes latérales qui sont dorées, ne sont pas un trait uniforme, mais de petits zig-

zags ; au reste l'aïeron du dos est très-long & formé en partie de rayons piquans, celui de derrière l'anüs est souple & moins étendu ; l'aïeron de la queue est coupé quarrément : les nageoires sont situées derrière les ouies & sous la gorge comme aux tourdes : les yeux sont petits & ronds. L'anüs est situé à peu près au milieu de la longueur du corps ; l'aïeron qui le suit, s'étend jusques tout près de celui de la queue. On dit qu'ils courent après ceux qui se baignent, qu'ils les mordent ; & comme ces poissons vont en grande compagnie, ils les incommodent fort, se rassemblant autour d'eux comme des guêpes. Rondelet dit qu'en se baignant à Antibes, il en avait été assailli & fort incommodé. Ceux qu'on pêche autour des rochers éloignés du rivage, sont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend auprès de la côte.

229. *De la demoiselle de Belon.* BELON dit que la *donzella* ou *demoiselle* est la *zigurella* de Gènes ou *julis* ; que ce petit poisson a les plus belles couleurs de l'arc-en-ciel ; il est menu, sa longueur est au plus de quatre pouces. On apperçoit sur son corps des lignes droites bleues, vertes, jaunes, rouges & noires. Les ailerons du dos & du ventre sont de différentes couleurs ; ses yeux sont petits, la prunelle noire, l'iris rouge ; ses dents sont blanches, menues & crochues ; ses levres sont épaisses ; sa chair est délicate. On le prend communément avec les hameçons ; il est solitaire. J'ai tant vu de petits poissons en Provence & en Languedoc, qui avaient des couleurs admirables, que je ne puis me former une idée précise de la donzelle que décrit Belon.

230. *De la demoiselle de Belle-Isle.* M. de Montaudouin me marque qu'on nomme *demoiselle* auprès de Belle-Isle, un poisson qui peut avoir au plus neuf à dix pouces de longueur totale ; que sa tête est terminée par une grande gueule ; la mâchoire inférieure plus courte que la supérieure ; l'œil fort petit est élevé sur la tête, & au-dessus il y a une éminence au crâne ; le corps est fort large ; un grand aïeron épineux sur le dos, un moins grand sous le ventre derrière l'anüs ; l'aïeron de la queue fourchu ; une nageoire derrière l'opercule des ouies, deux moins grandes sous la gorge : sa couleur est brune. On m'écrit de Nantes que les écailles sont rouge pâle : on le prend aux haims près des côtes, & aussi au large : on le mange frais. Je ne vois que la couleur rouge qui ait pu lui faire donner le nom de *demoiselle* ; s'il était de couleur brune, il me semble que ce poisson aurait quelque ressemblance avec le tanado, ou le cantheno dont parle Rondelet ; car par la forme de son corps, il approche du *sparaillon*.

231. *De la demoiselle de Toulon.* M. Barry m'écrit que la girelle, ou *donzelle* de Toulon, est un petit poisson dont le plus gros ne pèse pas quatre onces ; qu'il a le dos brun, une large raie dorée qui commence à la pointe du museau, traverse l'œil & se prolonge jusqu'à la queue ; le ventre est blanchâtre, la gueule petite, & terminée par des dents très-fines & aiguës.

Elle se tient dans le goëmon, & se nourrit d'insectes : c'est un manger très-médiocre.

232. *De la demoiselle, suivant les voyageurs.* ON appelle *demoiselle* aux Indes Orientales, un petit poisson armé d'aiguillons, dont les écailles brillent de plusieurs belles couleurs, celle de la rose, le bleu, le violet : malheureusement sa bonté ne répond pas à sa beauté, qui lui a fait donner le nom de *demoiselle*. J'ai prévenu que je ne parlerais pas des demoiselles, qui ayant deux ailerons sur le dos, ne doivent pas être comprises dans cette quatrième section ; mais on trouvera dans un chapitre particulier les poissons qu'on nomme *demoiselles* à la Guadeloupe.

A R T I C L E V.

Du pilote.

233. ON nomme ainsi un poisson de mer, *pl. VII, fig. 1*, qui a depuis six jusqu'à dix & onze pouces de longueur *AE* : comme il suit volontiers les vaisseaux, & que souvent on l'apperçoit vers l'avant, on a imaginé qu'il guidait leur route, & même qu'il les conduisait jusques dans le port. De cette idée, qui n'est rien moins que vraisemblable, on a jugé à propos de le nommer *pilote* ; mais ce nom lui convient mieux quand on considère sa manœuvre à l'égard du requin, ce qui paraît avoir été plus attentivement observé. Effectivement, on voit de ces poissons qui nagent un pied & demi ou deux pieds au-dessus du museau des requins ; quelquefois il s'en rassemble plusieurs autour d'un requin, & en ce cas il y en a toujours un qui occupe le poste que nous venons d'indiquer, & celui-là suit exactement tous les mouvemens du requin. Si ce poisson vorace se renverse pour attraper sa proie, le pilote fait un écart ; mais aussitôt que le requin a repris sa première situation, le pilote reprend aussi son poste ; & bien des gens se sont fait un plaisir de considérer la manœuvre réciproque de ces deux poissons : mais les uns prétendent que c'est le pilote qui guide le requin, & qui le détermine à faire ces différens mouvemens ; d'autres, au contraire, pensent que les mouvemens du pilote sont une suite de ceux du requin. Suivant moi, ce dernier sentiment doit prévaloir : effectivement, il est sensible que le requin n'a aucun avantage à espérer du voisinage du pilote ; au lieu que ce petit poisson trouve son compte à accompagner le requin, qui dévorant tous les poissons qu'il peut attraper, laisse toujours échapper quelque chose, dont le pilote fait son profit : d'ailleurs ce petit poisson n'ayant aucune défense, peut se trouver en sûreté dans le voisinage d'un poisson vorace qui effarouche ceux qui font tous leurs efforts pour l'éviter ; & par ce moyen le pilote est sous sa sauvegarde. Le pilote n'a ainsi à craindre que le requin, & il est assez vif pour l'éviter,

Pévirer, s'il tentait de s'en saisir ; ce qui est justifié par la manœuvre que fait le pilote, lorsque le requin se renverse pour saisir quelque poisson. Si l'on veut regarder ce que nous venons de dire comme une conjecture, je crois que l'on conviendra qu'elle n'est pas dénuée de vraisemblance.

234. QUELQUES-UNS ont cru trouver de la ressemblance entre la forme du corps du pilote & celle du maquereau ; mais cette comparaison me paraît fort éloignée : sa tête A B est à peu près de la même grosseur que la partie du corps qui lui est contiguë ; le museau est un peu allongé ; sa gueule est médiocrement grande ; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure. Ce poisson a un grand aileron L D sur le dos , un moins grand F G sous le ventre derrière l'anus ; l'un & l'autre s'étendent presque jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue E qui est fourchu : il a une nageoire H derrière chaque ouïe, & deux I sous le ventre ; ainsi il a tous les caractères des poissons que nous comprenons dans cette quatrième section : mais il est rond, & il n'a point d'écaïlles ; sa peau est comme formée par des bandes alternativement brunes K, & d'autres L tirant au blanc, comme s'il était entouré de rubans de ces différentes couleurs ; les bandes blanches sont un peu plus étroites vers le dos que sous le ventre, où elles se touchent presque. Enfin on dit que ce poisson fait un manger assez agréable. A, *pl. VII, fig. 2*, est l'œsophage coupé ; B l'estomac ; C le pylore ; D le commencement du boyau ouvert ; E quatorze appendices vermiculaires qui aboutissent au trou qu'on voit dans l'intérieur de l'intestin ; F la vésicule du fiel ; G le canal colidoque ; H les canaux hépatiques ; I I les deux lobes du foie renversés ; LL, *fig. 3*, la laite formant deux lobes qui se joignent vers la partie inférieure ou cloaque K par un seul mamelon ; M M la partie postérieure du même lobe de la laite ; *fig. 4*, N N, les vaisseaux déférens qui finissent vers l'extrémité, & dont l'un est représenté ouvert, pour faire voir par où la semence passe des vésicules M dans le vaisseau spermatique N.

A R T I C L E V I.

Du succet ou remore ; remora.

235. LE poisson, *pl. I, fig. 5*, qu'on nomme ainsi, n'a guère que six à sept & rarement dix pouces de longueur A B ; son épaisseur verticale est à peu près un sixième de sa longueur ; sa tête est aplatie ; sa gueule est assez grande, la mâchoire de dessous est plus longue que la supérieure, l'extrémité en est un peu relevée vers le haut ; les mâchoires sont garnies d'une infinité de dents très-fines & très-ferrées ; ses yeux C sont petits, leur iris est d'un jaune-brun ; il a sur le dos un aileron E D, qui commence environ vers la moitié de sa longueur, & s'étend jusques tout près de la naissance de l'aileron de la queue B qui est fourchu ; il a sous le ventre un aileron F G qui

est à peu près semblable, pour l'étendue & la forme, à celui du dos; de plus; une nageoire arrondie H derrière chaque ouïe, & deux I sous le ventre, qui se terminent en pointe; ainsi il a les caractères qui conviennent aux poissons que nous comprenons dans la quatrième section: il est brun tirant au noir vers le dos, & blanc sale sous le ventre. On dit que dans l'eau il est entièrement enduit d'une substance visqueuse comme l'anguille; mais ce qui le caractérise, est une pièce plate K, placée en partie sur la tête, & en partie sur le commencement du corps, au moyen de laquelle il s'attache à de gros poissons ou à la carene des vaisseaux; la face extérieure de cette espèce d'écaillon est garnie de quinze ou dix-huit lames dentées par leurs bords; ces lames peuvent, à la volonté du poisson, s'incliner vers la queue, se couchant les unes sur les autres: d'où il résulte que, si on le tire par la queue; les lames se redressent, les pointes entrent dans le corps où elles se sont attachées, & elles forment une grande résistance: au contraire, si on le tire par la tête, les lames se couchent les unes sur les autres, les pointes se détachent du corps où le poisson tient, & il est aisé de l'enlever. Il résulte de là que quand il s'est attaché à un vaisseau ou à un poisson, plus le vaisseau sille avec vitesse, plus le poisson nage vite, & plus aussi le remora tient au vaisseau ou au poisson.

236. ON croyait anciennement que quand un remora s'était attaché à la carene d'un vaisseau, il en diminuait considérablement le sillage. Quelques-uns même ont porté l'exagération jusqu'à dire qu'il arrêta un vaisseau en pleine mer; mais c'est une idée si destituée de vraisemblance, qu'elle ne mérite pas qu'on y fasse attention. (19) Quelquefois le remora n'abandonne pas volontiers le poisson auquel il s'est attaché, puisqu'on a vu mettre à terre un requin sur lequel était un remora qui, quoique tiré de l'eau, ne l'avait pas quitté.

237. ON prétend que ce poisson se nourrit des viscosités qu'il trouve sur les corps auxquels il s'est attaché: ce qui fait qu'on le nomme *sucet*; d'autres lui ont donné ce nom, parce qu'ils croyaient que son adhérence aux différens corps se faisait par une succion, ce qui n'est point du tout d'accord avec les observations que nous avons rapportées plus haut. Comme ce poisson est rare sur nos côtes, je n'en ai point ouvert pour examiner ce qui se trouvait dans son estomac: on m'a assuré qu'il était assez bon à manger. Ce que je viens de dire du remora, est très-différent de ce que rapportent Rondelet & Belon; mais le dessin & la description ont été faits sur le poisson même.

(19) Cependant il est très-naturel, & l'expérience le confirme, que quand le gouvernail & la quille d'un vaisseau sont chargés de plusieurs de ces poissons, ou de divers coquillages qui s'y attachent, la marche doit en être un peu retardée, parce que la surface inférieure, devenue plus raboteuse, glisse plus difficilement sur l'eau.

238. ON voit aussi dans les planches de l'Histoire générale des voyages, qui sont après la page 302. du tome III, la figure d'un remora ou suceur de la côte d'Afrique, qui ne ressemble nullement à celui que nous avons représenté : mais après toutes les notions que j'ai acquises sur ce singulier poisson, j'ai peine à me persuader de l'exactitude de cette figure. Au tome IV, il est dit que depuis le Cap-Verd jusqu'à l'isle Saint-Thomas, on en trouve qui ont jusqu'à trois pieds de longueur, & qu'ils suivent en grand nombre les vaisseaux, pour se nourrir de ce qu'on jette à la mer, même des excréments : néanmoins, quand on les a écorchés comme les anguilles, la chair qui en a un peu le goût, n'est pas désagréable.

ARTICLE VII.

Des poissons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment dorades chinoises. (20)

239. CE poisson, que les Chinois nomment *kinzu*, s'est tellement multiplié en Europe dans les bassins, les réservoirs, les viviers, même dans quelques rivières, qu'il peut, en quelque façon, être regardé comme naturel à notre climat, ce qui m'engage à en parler dans ce chapitre quatrième. Il est d'une beauté si frappante, qu'à la Chine même on en élève avec grand soin dans de petits étangs fort profonds, qu'on construit à ce dessein; & dans certaines provinces, on en fait un commerce avantageux; car les Chinois riches, qui se plaisent à en faire une décoration dans leurs maisons, les achètent quelquefois assez cher. Indépendamment de ceux qui se multiplient & s'élèvent d'eux-mêmes dans les bassins ou les viviers des jardins, on se fait un plaisir d'en avoir dans des vases de porcelaine ou de crystal : en ce cas, il faut que ces vases soient grands, sur-tout profonds. Dans le mois de mai, qui est la saison du frai, si l'on est attentif à ramasser avec un filet très-fin celui qui flotte à la surface de l'eau pour le transporter dans un vase plein d'eau qu'on expose au soleil, on a le plaisir de voir éclore les petits poissons qui d'abord sont noirs : quand ils sont parvenus à la grosseur du doigt, ils sont d'un très-beau rouge avec des reflets d'or ou

(20) On ne se serait pas attendu à trouver dans un traité de la nature de celui-ci un article sur les poissons dorés de la Chine, qu'on ne pêche point, & que le luxe seul a fait connaître en Europe, de même que les singes & les perroquets. Loin de chercher à s'en nourrir, on les conserve précieusement; encore a-t-on bien de la peine à y réussir, quelques soins qu'on se donne pour cela; mais ils sont ornés des plus belles couleurs, & ce mérite, le seul qu'on leur connaisse, semblait leur assurer une place dans la famille des *sparus*, qui ne peut que se glorifier d'avoir fait une aussi brillante acquisition.

d'argent, & même nacré, qu'on apperçoit sur-tout quand on les expose au soleil; c'est alors qu'ils sont dans leur plus grande beauté: il y en a qui deviennent gros comme de forts harengs, mais leurs couleurs ne sont plus aussi brillantes que celles des petits. Plusieurs prétendent que ces poissons ne mangent point l'hiver; d'autres pensent que, sous la glace, il se nourrit des insectes qui s'attachent aux plantes aquatiques. Mais il est certain que ceux qu'on élève dans des vases de crystal, prennent peu d'alimens pendant l'hiver; il suffit presque de les changer d'eau tous les sept à huit jours: mais dans cette opération, il ne faut pas ôter toute l'eau, & les laisser à sec; la plupart mourraient. Il faut ôter l'eau peu à peu, & la remplacer par de nouvelle qu'on doit tenir dans un vase pendant quelques heures, pour lui faire perdre sa crudité, avant de la donner aux poissons; & quand on veut les changer de vase, au lieu de les prendre à la main, il est mieux de se servir d'un petit filet dont les mailles soient assez serrées pour que l'eau ne s'échappe que peu à peu, afin qu'il y reste de l'eau, jusqu'à ce qu'on les mette dans l'autre vase. On prétend que ceux qu'on a touchés avec les doigts, ainsi que ceux qui restent privés d'eau, même fort peu de tems, deviennent languissans, ce qu'on apperçoit à ce que leurs belles couleurs s'éteignent peu à peu, & se dissipent entièrement quand ils sont morts; mais j'en ai transporté à la main d'un vase dans un autre, sans qu'ils aient paru en souffrir. Quelques-uns sont dorés, d'autres argentés, & suivant des auteurs, ce sont les femelles; mais d'autres prétendent que les marques distinctives des femelles sont d'avoir les nageoires plus petites que les mâles, & des taches blanches auprès des ovies.

240. ASSEZ souvent, lorsque l'hiver est passé, on met dans les viviers les poissons qu'on a pêchés en automne, & conservés l'hiver dans des vases. Mais si l'on veut en conserver l'été dans des vases, il faut leur donner de la nourriture; ce sera une pâte faite avec de l'échaudé & du jaune d'œufs, comme celle qu'on donne aux petits serins qu'on élève à la brochette: on m'a assuré qu'ils étaient sur-tout friands d'oublies, qui s'attendrissant dans l'eau, forment une mucosité qui leur est agréable. On dit aussi qu'ils furent avec plaisir la bave des limaçons; & en ayant eu pendant plusieurs années dans un réservoir de pierre de taille, j'ai remarqué qu'ils étaient presque continuellement occupés à fucer le long des murailles. la viscosité qui s'y attachait.

241. CE que je viens de dire sur la façon de nourrir ces poissons dans des vases de crystal, est sur le rapport d'autrui, n'en ayant pas élevé de cette façon. Mais l'été, quand il fait chaud, ceux qui sont dans des bassins courent avec empressement après les appâts qu'on leur présente, & même ils s'apprivoisent assez pour reconnaître ceux qui ont coutume de leur en

apporter. Il est bon, quand on conserve ces poissons dans des vases, de mettre au fond un peu de sable fin, & un pot renversé, percé de trous assez grands pour que les poissons y puissent passer & s'y réfugier dans certaines circonstances, comme le font dans les trous de rocher, les poissons saxatiles. Ces poissons multiplient prodigieusement à la Chine, & même en Europe dans nos viviers; néanmoins ils sont fort délicats: pour peu, comme je l'ai dit, qu'ils restent hors de l'eau, ils meurent, ou au moins souffrent considérablement.

242. NOUS avons prévenu qu'il n'y a pas autant de danger qu'on le prétend, de les toucher avec les doigts. Le P. du Halde dit avoir observé qu'il en mourait toujours quelques-uns quand on tirait du canon, & aussi quand on faisait fondre du goudron. Il est bien rare de les voir se multiplier dans les vases; je dis rare, car une personne de ma connaissance m'a dit en avoir eu deux petits dans un vase de cristal, où il en conservait avec beaucoup de soin.

243. ON prétend qu'à la Chine, ces poissons varient beaucoup dans leur forme, ou au moins qu'il y a des poissons dorés de bien des formes différentes: je n'oserais affirmer qu'il en soit de même en Europe; mais il est certain que les poissons que nous élevons dans nos viviers varient beaucoup dans leurs couleurs: outre que tous les jeunes sont noirs, qu'il y en a de dorés & d'autres argentés, que les uns sont d'un rouge beaucoup plus foncé que d'autres, on en voit qui sont rayés de différentes couleurs, ou comme rubanés. Ils blanchissent en vieillissant.

244. J'EN vais décrire un, *pl. VII, fig. 5*, que j'ai fait dessiner sur un poisson qui, par le nombre, la position, tant des ailerons que des nageoires, est du genre des *sparus*. Il avait cinq pouces de longueur totale *A B, fig. 1*; sa largeur verticale était de quinze lignes; le dos & le ventre formaient des courbes à peu près semblables, mais en sens contraire. Vers le tiers de la longueur du dos du côté de la tête, commençait le grand aileron du dos: il était formé de quinze ou dix-huit rayons, dont un ou deux des premiers, du côté de la tête, étaient durs & piquants. L'anus était à peu près aux deux tiers de la longueur du poisson du côté de la tête; immédiatement derrière était l'aileron du ventre, moins grand que celui du dos; il était formé de sept rayons, dont le premier, du côté de l'anus, était dur & piquant; il y avait deux nageoires derrière les ouies, & deux sous le ventre; l'aileron de la queue était échancré en arc assez ouvert; à l'égard des yeux, la prunelle était noire, l'iris d'une belle couleur d'or, la tête d'un rouge très-brillant; la gueule avait quelque ressemblance avec celle de la carpe, mais elle était moins grande, & point accompagnée de barbillons; il n'y avait point de dents dans la gueule; les lignes latérales étaient presque droites, les écailles:

larges, & souvent leur couleur paraît un rouge orangé qui couvre un fond doré; mais, comme je l'ai dit, la couleur de ces poissons varie beaucoup. Le poisson que nous venons de décrire a tous les caractères des *sparus*; ce qui m'a déterminé à en parler ici.

245. J'AI prévenu qu'à la Chine il y avait bien des poissons dorés qui avaient des formes très-différentes les uns des autres: on observe quelques-unes de ces variétés dans les poissons que nous élevons dans les viviers. Mais comme j'ai fixé mon attention à ceux qui étaient de la famille des *sparus*, je ne parlerai point de ces bigarrures, & je me bornerai à rapporter celles dont parle Edouard, d'après un grand nombre de poissons dorés qui arrivaient de la Chine ou de l'île de Sainte-Hélène; je me restreindrai même à parler de quatre, d'après Edouard.

246. CELUI, *pl. VII, fig. 6*, qu'il dit avoir conservé vivant pendant vingt mois, avait environ quatre pouces & demi de longueur totale AB, & deux pouces de largeur verticale, à la place du grand aileron du dos, il avait quatre petits appendices triangulaires, bruns, & d'inégale grandeur C, D, E, F; une nageoire oblongue & rougeâtre G derrière les opercules des ouïes; deux autres H un peu plus étroites sous le ventre, à peu près vers la moitié de la longueur du poisson; & leurs articulations étaient si proches l'une de l'autre, qu'elles se touchaient presque. Aux deux tiers de la longueur du poisson, en allant vers la queue, était l'anüs avec deux autres nageoires K un peu plus grandes que celles H; ces six nageoires, ainsi que l'aileron de la queue, étaient d'un rouge clair; l'aileron de la queue B était assez grand, fort échancré, & il avait un repli L seulement à la partie supérieure; les écailles étaient grandes & fermes; les lignes latérales relevaient par les deux extrémités, & leur courbure était en sens contraire de celle du dos. La tête était assez grosse proportionnellement à la taille du poisson, d'un rouge vif; la mâchoire supérieure était un peu plus longue que l'inférieure; le museau était obtus, la prunelle noire, & l'iris rouge orangé; le dos était d'un verd brun; cette couleur s'éclaircissait sur les côtés, où elle devenait jaune couleur d'or. J'ai un peu insisté sur ce poisson d'Edouard, parce qu'il ne s'écarte pas beaucoup des poissons du genre des *sparus*; mais je traiterai des autres très-superficiellement, ne me proposant que de faire appercevoir qu'il y a bien des poissons que les Chinois nomment dorés ou dorades, qui diffèrent beaucoup entr'eux. Prévenu de cela, j'entre en matière.

247. EDOUARD dit que le plus gros poisson qu'il eût vu entre ceux qu'on apporte de la Chine, avait huit pouces de longueur sur trois pouces de hauteur verticale à l'endroit le plus large de son corps; il n'avait point d'aileron sur le dos, ainsi que n^o. 6; ce qui s'observe, dit-il, dans plu-

Plusieurs poissons de cette famille. Il prétend que tous ces poissons ont plusieurs points de ressemblance avec la carpe, & il incline à penser qu'ils en sont des variétés : leurs narines, dit-il, sont des espèces de petits tuyaux. Presque tous ceux qu'Edouard a examinés, avaient trois paires de nageoires sous le ventre, comme on le voit à la *fig. 7*. Toutes sont arrondies à leur extrémité, mais de longueur inégale ; la position de ces nageoires varie aussi. Quelquefois elles sont à des distances égales depuis le dessous de la gorge jusqu'à l'origine de l'aïeron de la queue. A d'autres, *fig. 7*, la troisième paire est fort éloignée des deux autres : aux uns, l'aïeron du dos assez long, est formé de nervures courtes, & qui forment un arrondissement ; aux autres, *fig. 7*, les rayons du côté de la queue sont moins larges que ceux qui sont du côté de la tête ; d'autres ont, plus ou moins loin de la tête, un petit aïeron dont les rayons sont assez longs. La plupart ont l'aïeron de la queue échancré : d'autres, *fig. 17*, ont cet aïeron double & festonné par les bords.

248. ON en voit dont le dos & son aïeron sont bleus, le reste étant doré, & ces couleurs se marient sur les côtés ; souvent la queue est d'un brun foncé. D'autres sont dorés par-tout, & ont seulement une tache noire sur la joue : il y en a qui ont le dos & son aïeron, ainsi que l'aïeron de la queue, & les nageoires de dessous le ventre, dorés, la partie du corps qui forme le ventre étant argentée jusqu'à une certaine hauteur ; or l'or s'allie avec l'argent, & l'on voit quelques taches noires sur les aïerons & les nageoires : d'autres encore qui ont le ventre couleur d'argent, & tout le reste, ainsi que l'aïeron de la queue & les nageoires, sont de couleur brune ; enfin on observe dans ces poissons une variété infinie dans la distribution des couleurs. Ce que nous venons de dire suffit pour le faire appercevoir ; ainsi nous n'insisterons pas davantage sur ce point. (21)

C H A P I T R E V.

*De plusieurs poissons de la famille des *sparus*, qu'on prend à la Guadeloupe.*

Remarques sur ce que nous avons dit dans les quatre chapitres précédens ; & introduction à ceux qui suivront pour compléter la quatrième section.

249. LA famille des *sparus* est si nombreuse, que quoique nous en ayons décrit un grand nombre d'espèces dans les quatre chapitres qui font le com-

(21) On trouve dans les *planches de* Ce sont les seules que j'ai retanohées de cette section, m'étant borné à rassembler toutes les autres dans sept *planches*, au lieu de quinze qu'elles en occupaient.

commencement de la quatrième section, je n'y ai pas à beaucoup près compris tous les poissons de cette famille qu'on trouve dans les auteurs; car j'ai cru ne devoir faire aucune mention des ceux dont je n'ai pu, ni par moi, ni par mes correspondans, me procurer des connoissances certaines. Malgré cette omission & les peines que je me suis données pour mettre le plus d'ordre qu'il m'étoit possible dans les poissons dont j'ai parlé, je crains, comme j'en ai déjà prévenu, qu'il ne me soit arrivé de donner au même poisson différens noms, ou d'avoir compris sous une pareille dénomination différentes especes de poissons: on n'en fera pas surpris quand on saura qu'une légère différence dans la couleur a souvent déterminé les auteurs à multiplier les especes; & l'incertitude qui regne dans la nomenclature adoptée dans les différens ports, augmente encore beaucoup plus l'embaras.

250. J'APERÇOIS déjà que les quatre chapitres que je publie, ne comprennent pas tous les poissons de la famille des *sparus* qu'il me sera possible de connaître, & je prévois que je serai obligé d'en ajouter plusieurs autres; mais j'ai cru ne devoir pas différer la publication de ces quatre chapitres, dans l'espérance que ceux à qui je les enverrai, voudront bien m'aider de leurs lumières, ou en me faisant connaître que j'ai attribué différens noms au même poisson, ou en m'indiquant les poissons que j'aurai omis, lorsqu'ils mériteront une attention particulière ou, par leur forme, ou par leur utilité; car, je le répète, je n'ai jamais eu l'intention de faire une ichthyologie complète. Il est vrai que je me suis écarté de ce plan général, en rapportant à la fin de la troisième section, plusieurs poissons de la famille du hareng, que M. Barbotteau, conseiller au conseil supérieur de la Guadeloupe, & correspondant de l'académie, m'avait envoyés. Je me trouve encore dans le même cas: cet obligeant & éclairé correspondant m'ayant envoyé la description de plusieurs poissons de la Guadeloupe, & plusieurs très-beaux dessins que M. Charvet a eu la complaisance d'exécuter avec tout le soin possible, je me vois engagé à publier dans ce chapitre qui est le cinquième, les descriptions & les dessins que M. Barbotteau m'a procurés, me renfermant aux poissons qui sont de la famille des *sparus*; & j'essaierai de publier le plus tôt que je pourrai les chapitres qui doivent compléter cette quatrième section.

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

De l'ouariac.

251. CE poisson AB, pl. III, fig. 6, est de la famille des *sparus*; & à quelques égards, il ressemble au *far* de Toulon: néanmoins il n'est pas aussi large par rapport à sa longueur; sa tête est un peu plus allongée, ses narines sont

sont doubles, sa gueule A est bordée de grosses levres, & differe peu de celle du *far*; ses nageoires, sa langue, son palais, sont garnis d'aspérités entre lesquelles il y a des dents assez grandes; ses yeux C different peu de ceux du *far*, la prunelle est noire, l'iris est jaunâtre, la membrane clignotante réfléchit différentes couleurs.

252. IL a sur le dos un grand aileron DEF qui s'étend depuis l'à-plomb de l'extrémité de l'opercule des ouies, jusqu'à quelques pouces de la naissance de l'aileron de la queue; la partie DE, du côté de la tête, jusqu'aux deux tiers de sa longueur, est garnie de rayons fort piquans, à peu près au nombre d'onze; à l'autre tiers EF, les rayons sont rameux, souples & beaucoup plus longs que ceux qui sont piquans; les uns & les autres sont liés par une membrane mince & rougeâtre. Cette description fait appercevoir que cet aileron ressemble plus à celui de notre vieille qu'au même aileron du *far*.

253. L'AILERON GH de derrière l'anus, qui s'étend depuis cet endroit jusqu'à l'à-plomb de l'extrémité de celui du dos, commence par quelques rayons fort durs, & ordinairement détachés; les autres sont souples & rameux; la membrane qui les unit a une teinte jaune. Les nageoires branchiales IK, se terminent en pointe; elles sont longues, rayonnées, & ressemblent beaucoup aux mêmes nageoires du *far*, ainsi que celles du ventre LM, qui sont formées à peu près de six rayons rameux; les unes & les autres ont une teinte jaune: l'aileron de la queue B, est fourchu & rouge; le corps, jusqu'à la naissance de cet aileron, ainsi que l'opercule des ouies & une partie de la tête, sont couverts d'écailles de moyenne grandeur, fort adhérentes à la peau.

254. LA couleur générale de ce poisson est grise avec des nuances jaunes, rouges & blanches; outre les lignes latérales NO, qui suivent la courbure du dos, on apperçoit plusieurs bandes de couleur orangée, qui ont la même forme. On le prend à la main, à la nasse & à la ligne. Son goût approche beaucoup de celui du pagre.

A R T I C L E I I.

Du vivano franc, & de quelques-unes de ses variétés.

255. A l'inspection du dessin, *pl. V, fig. 1*, on voit que le vivano est du genre des *sparus*; par la forme de son corps, ainsi que par sa couleur, il a de la ressemblance avec *Perythrinus* de Rondelet. On le prend à la ligne dans des fonds qui ont plus de huit brasses de profondeur; pour cela, cinq negres se mettent dans une pirogue; quand ils sont rendus au lieu de la pêche, deux

nagent; deux qui sont vers l'arrière, tiennent avec leur rame, lieu de gouvernail, & le cinquieme jette à la mer une corde qui porte à son extrémité plusieurs lignes fines garnies d'haims & amorcées de petits poissons qu'on tire la plupart des coquillages. Le vivano étant très-vorace, se jette avec avidité sur ces appâts, & souvent on trouve des haims qu'on a mis à la mer, garnis de poissons de différentes grandeurs.

256. SA tête est allongée, ses mâchoires sont garnies de dents aiguës; l'ouverture des narines est ovale; les yeux sont grands, la prunelle fort noire; l'iris argenté lorsque le poisson est en vie; mais cette couleur change peu après sa mort: les opercules des ouies sont écailleux. L'aileron du dos est formé de vingt-quatre rayons épineux, joints par une membrane qui tire au jaune, sur-tout aux bords de l'aileron qui est opposé au corps; les premiers rayons sont plus courts & plus forts que les autres: à l'attache au corps, il y a quelques écailles qui s'élevent sur l'aileron, principalement vis-à-vis les rayons. L'aileron de derrière l'anus est petit; les trois premiers rayons qui sont détachés des autres sont très-forts & piquans. La queue est échancrée & couverte d'écailles à son insertion au corps: à l'égard de la couleur de cet aileron, le rouge & le jaune y dominant, ainsi que le noir à l'extrémité. Le corps du poisson est oblong, comprimé sur les côtés; les écailles sont de grandeur médiocre; le dos est d'un rouge foncé, il s'éclaircit en approchant du ventre, & le dessous de la tête est presque blanc; les lignes latérales qui sont une courbe parallele au dos, sont brillantes. Quand le poisson se dessèche, on apperçoit d'autres lignes longitudinales qui tirent au jaune; elles sont enduites d'une mucosité qui se corrompt aisément, & répand une odeur désagréable.

257. LEUR chair est blanche & de bon goût, quand le poisson est nouvellement pêché. Il y a de ces poissons qui pesent jusqu'à trente livres. Outre ce vivano qu'on nomme *franc*, on en pêche plusieurs autres, entr'autres un qu'on nomme *mombain*, qui ne differe du précédent que parce que sa tête est plus arrondie, & que le rouge est plus foncé; un autre qu'on nomme *variolé*, parce que ses écailles sont variées de différentes couleurs; le *vivano* gris, dont les lignes latérales sont jaunes; enfin le *vivano à oreilles noires*, qui a des taches noires à la naissance des nageoires pectorales.

A R T I C L E III.

Du goret.

258. LE poisson qu'on nomme *goret*, pl. V, fig. 2, a assez de ressemblance pour la forme du corps avec le vivano; ses écailles sont grandes & fort ad-

hérentes à la peau ; sa tête est fort bombée au-dessus des yeux, elle diminue beaucoup vers le museau qui se termine en pointe. L'aïeron du dos est formé de rayons, les uns épineux, les autres flexibles ; celui de derrière l'anus est précédé d'un rayon dur & très-piquant ; les nageoires ventrales sont aussi accompagnées d'un rayon très-piquant, & les branchiales sont rayonnées. On en distingue de deux espèces ; les uns qu'on nomme *barrés*, *pl. V, fig. 2*, sont de couleur grise mêlée de bleu, de blanc & de jaune ; les autres qu'on nomme *dorés*, ont plusieurs teintes jaunes sur le corps. Les barrés se distinguent des dorés par quelques taches rouges très-visibles sur le dos, & à peine sensibles à d'autres parties du corps ; tandis qu'au *goret barré*, ces taches sont d'un gris foncé, avec des raies bleu-céleste.

259. LES UNS & les autres ont de grandes gueules bordées de lèvres épaisses, blanchâtres & charnues ; leur langue, leur palais sont d'un très-beau rouge écarlate ; ce qui fait que quelques-uns les appellent *gueules rouges*. Les mâchoires sont garnies de petites dents ; leurs narines sont doubles ; les yeux sont bleuâtres & bordés d'un jaune citron aux goret barrés, & aux dorés d'une couleur d'or bordée de rouge ; les nageoires de derrière les ouïes sont d'un blanc sale, celles de dessous la gorge sont d'un gris jaunâtre, le ventre est blanc, ainsi que l'aïeron de derrière l'anus : on aperçoit sur l'aïeron de la queue, du jaune, du bleu, du gris ; & aux dorés, quelques traits jaunes. Leur chair est blanche, molle, & exige beaucoup d'assaisonnement. Ces poissons se nourrissent de menuïse, de varech & de limon. On les prend communément dans des nasses ou avec des faines.

A R T I C L E I V.

De la vieille de la Guadeloupe.

260. J'AI amplement parlé du poisson qu'on nomme *vieille* sur les côtes de Normandie & de Picardie ; & à cette occasion j'ai annoncé que je traiterais dans le chapitre cinquième, de la *vieille* de la Guadeloupe, dont M. Barbotteau m'a envoyé la description, avec un beau dessin.

261. LE poisson qu'on nomme *vieille* à la Guadeloupe, *pl. V, fig. 3*, est du genre des *sparus* ; il a un grand aïeron CDE sur le dos, dont une partie des rayons CD sont piquants, & les autres DE flexibles ; un autre G derrière l'anus qui est moins étendu, & dont les rayons, excepté un ou deux, sont mous ; il a une nageoire H derrière chaque ouïe, & deux I sous le ventre ; la couleur générale de ce poisson tire au bistre, elle est chargée de mouchetures & de quelques taches, les unes noires, les autres jaunes.

262. SA tête est courte & épaisse, le museau obtus, la gueule grande,

les dents petites, la langue charnue, les narines simples, les yeux de moyenne grandeur, dont la prunelle est noire, l'iris macré; les opercules des ouies en partie couverts de petites écailles. Les ailerons & les nageoires sont de la même couleur que le corps, & pareillement couverts de mouchetures noires. L'aileron F B de la queue est arrondi en forme de palette: quelques-uns de ces poissons sont fort grands, puisqu'il y en a qui ont jusqu'à cinq pieds de longueur.

263. On en prend avec de forts haims amorcés de viande, avec le harpon, & quelquefois la fleche. La chair de ce poisson est imbue d'une huile qui sent très-mauvais: pour le manger frais, il faut le charger de beaucoup d'épices; il est meilleur salé, & pour cela il faut l'ouvrir en deux, comme on fait les cabillaux en Hollande, puis le presser fortement, & le faire en partie sécher avant de le saler & de l'enfermer dans les barrils. Il y a entre les vieilles plusieurs variétés auxquelles on donne des noms particuliers, quoiqu'elles ne consistent que dans la différente couleur des écailles.

264. CES gros poissons font entendre un petit mugissement qui indique aux pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher, principalement dans les mois de janvier, février & mars. Quelques-uns occasionnent des maladies érétypélateuses très-fâcheuses, & on se garde sur-tout de manger de ceux qui ont les dents noires. On assure que cette maladie étant devenue épidémique dans un détachement anglais, il en périt beaucoup. Les principaux symptômes de cette maladie sont de violentes tranchées, une respiration difficile, des mouvemens convulsifs dans tous les membres & des éruptions à la peau. Pour prévenir cet accident, on commence par débarrasser l'estomac, en procurant au moyen de l'émétique des vomissemens abondans; ensuite on fait avaler de l'huile d'amandes douces, & on fait usage de lavemens émolliens: quand les grands accidens sont calmés, on donne de la thériaque; ensuite on raffermis les fibres de l'estomac avec de la limonade; il faut de plus user d'un grand régime, s'abstenir de liqueurs fortes, de ragoûts fort épicés, & faire usage des alimens farineux & du laitage. Sans ces précautions, ceux qui ont mangé de ces poissons mal-faisans, courent risque de ressentir toute leur vie de violens picotemens dans la chair, & d'avoir la peau périodiquement boursofflée, & couverte de taches rouges érétypélateuses. Si un chien fort affamé en mange, il est attaqué des mêmes maladies que les hommes; mais ceux qui n'ont pas faim, les refusent, & alors on évite de s'en nourrir.

A R T I C L E V.

Du colas ou corbeau.

265. Il y a plusieurs poissons qui sont noirs ou d'un bleu foncé, ou d'autres couleurs très-rembrounées, qu'on nomme pour cette raison *corbeaux* ou

colas : mais je ne crois pas que ce soit cette raison qui ait engagé à donner le nom de *colas* au poisson, *pl. V, fig. 4*, que nous allons décrire.

266. IL a quelquefois deux pieds de longueur & plus : sa plus grande largeur D est à peu près le tiers de sa longueur ; il est un peu comprimé sur les côtés & oblong , ayant à peu près la forme des poissons ronds. Sa gueule est grande ; la mâchoire inférieure A n'est pas aussi grande qu'elle le paraît à la figure première , parce qu'on en a forcé l'ouverture de la gueule ; cette mâchoire est garnie d'un grand nombre de petites dents très-fines ; à la mâchoire d'en-haut B , les dents sont en moindre quantité , mais beaucoup plus fortes & recourbées vers l'intérieur de la gueule ; les bords de la mâchoire supérieure ont en avant quelques crocs très-forts aussi recourbés dedans. La langue est épaisse & charnue ; les narines sont simples & allongées , les yeux C sont saillans , assez grands ; la prunelle est noire , & l'iris nacré , les opercules des ouies couverts de quantité de fort petites écailles ; les lignes latérales sont assez près du dos , elles sont accompagnées de plusieurs raies dont les plus élevées sont blanches , & les plus basses d'un jaune assez clair ; il y a entr'autres une bande large de couleur citrine. Les écailles sont petites , elles sont teintes de bleu , de gris & de noir , sur-tout vers le dos , avec quelques taches à peu près rondes , de couleur jaune.

267. CES couleurs s'éclaircissent en approchant du ventre : l'aïeron du dos DEF , qui est unique , s'étend de presque toute la longueur du poisson ; il est formé de rayons piquans depuis D jusqu'à E , & de rayons flexibles depuis E jusqu'à F ; les uns & les autres sont unis par une membrane d'un jaune obscur ou noirâtre. Les trois premiers rayons G de l'aïeron de derrière l'anus , sont durs & piquans ; les autres H sont flexibles , ils sont d'un jaune orangé. Les nageoires de derrière les ouies L , sont de grandeur médiocre , rayonnées & d'un jaune pâle ; celles du ventre M sont plus petites & d'un blanc-faïe : les unes & les autres sont terminées en pointe. L'aïeron de la queue IK est assez grand , fourchu ; il est jaune & gris vers son articulation , & noirâtre à son extrémité. Ces poissons vivent d'œufs de poisson , d'insectes marins & de petits poissons. Ils sont assez bons à manger ; & comme ils vont en troupe nombreuse , on les prend avec les saïnes.

A R T I C L E VI.

Du dos de bannette.

268. LE poisson qu'on nomme ainsi à la Guadeloupe , & que nous avons représenté *pl. V, fig. 5* , est saxatile ; il se tient le jour entre les rochers , & la nuit il approche du rivage , où on le prend à la saïne & avec des nasses :

sa chair est très-blanche, succulente & de bon goût; il se nourrit de petits crustacés, d'œufs de crabe & de frai de poisson; on dit qu'il suce les madrépores, les lithophytes, & les autres productions de la mer.

269. IL y en a qui ont jusqu'à deux pieds de longueur; le dos & le ventre étant courbés en sens contraire, le corps a la forme d'un œuf, dont le gros bout est du côté de la tête, qui forme un arrondissement en approchant du museau qui est un peu pointu. Son corps est comprimé sur les côtés, ses yeux sont assez grands, la prunelle est noire, l'iris tire au jaune; le dessus des yeux est gris noirâtre; entre les yeux & les narines, il y a une petite tubérosité, comme une esèce de corne; l'opercule des ouies est écailleux; le grand aileron du dos est formé de rayons épineux, sur-tout ceux du côté de la tête, qui sont plus gros que ceux de la queue; les rayons de l'aileron de derriere l'anus sont moins durs.

270. L'AILERON de la queue est fourchu & flexible; les nageoires de derriere les ouies ne sont pas fort grandes, & se terminent en pointe; celles de dessous le ventre sont encore plus petites: La couleur du poisson du côté du dos est gris noirâtre, avec des reflets jaunes: ces couleurs s'éclaircissent en approchant du ventre qui est d'un gris blanchâtre tacheté de jaune. Le museau est dur & osseux, la gueule petite & garnie de dents: on aperçoit au-dessus du museau deux éminences ou tubérosités semblables à celles que nous avons dit qui étaient entre les yeux & les narines; entre ces deux protubérances on découvre une gouttiere jaune au milieu & rougeâtre sur les bords: on voit à la *pl. V, fig. 5*, que que les raies latérales font un contour singulier en approchant des yeux.

A R T I C L E VII.

Du porte-lancette.

271. CE poisson, *pl. V, fig. 6*, ayant le dos & le ventre très-voûtés, la forme de son corps est presqu'ovale, & un peu approchante de celle des especes de demoiselles représentées dans les planches suivantes. On lui donne le nom de *porte-lancette*, parce qu'il a vers la queue & de chaque côté, une épine mobile A adhérente à une membrane; & comme elle est en forme de dard, on l'a comparée à la pointe d'une lancette. Les lignes latérales ferment non-seulement du côté de la tête, comme au dos de bannette, mais encore dans toute leur longueur. La queue est échancrée en arrondissement, & cet aileron a une couleur de bistre, avec quelques reflets jaunes. Les rayons de l'aileron du dos, qui s'étend de presque toute la longueur du poisson, sont plus piquans du côté de la queue que vers la tête: cet aileron est noirâtre.

du côté qui tient au corps, & couleur de bistre au côté opposé. L'aileron de derrière l'anus qui est noirâtre, est formé de quelques rayons épineux, & d'un beaucoup plus grand nombre de flexibles. Les nageoires de derrière les ouies sont brunes, celles de dessous la gorge sont d'un brun plus foncé; les unes & les autres se terminent en pointe. Sa gueule est petite, & néanmoins garnie de dents assez fortes & très-serrées les unes contre les autres. Les yeux ne sont pas grands, l'iris est comme de l'or brun, & la prunelle noire. La couleur générale de ce poisson est de bistre qui s'éclaircit en approchant du ventre; les parties qui avoisinent les ouies sont violettes & olivâtres. Il fournit un mets peu estimé, car il répand une huile dont l'odeur est encore plus insupportable que celle de la vieille de la Guadeloupe; il a plus d'un pied de longueur. Il est fort commun à la Guadeloupe: on le prend avec la faine & à la nasse. Il se nourrit de frai de poisson, d'algue, & de petits crustacés. On ne croit pas que sa chair soit fort saine.

A R T I C L E V I I I .

De l'acarauna du Brésil, ou veuve coquette de l'Amérique.

272. LE poisson qu'Edouard nomme *acarauna*, & qui m'a été envoyé de la Guadeloupe sous le nom de *veuve coquette*, n'a aucune ressemblance avec l'acarne de Rondelet, non plus qu'avec les pagres; mais par la description que je vais donner de ce poisson, *pl. VI, fig. 1*, on appercevra qu'il est de la famille des *sparus*; car il est aplati sur les côtés, principalement vers la queue B. Sa gueule A est petite, garnie de dents fines & assez longues; il est comme emmuselé d'un anneau brun K; l'ouverture des narines L est près des yeux qui sont ronds, leur prunelle est noire, & l'iris rouge orangé. L'opercule des ouies est formé de plusieurs plaques dures, & accompagné de deux forts aiguillons C.

273. LES nageoires branchiales F, à un poisson de six pouces & demi de largeur totale AB, ont environ quinze lignes. Ce poisson a près de quatre pouces de largeur vers la tête; sa gorge est pendante & forme avec la poitrine comme le jabot des oiseaux; le front fait un plan fort incliné; les nageoires pectorales G sont petites: l'aileron du dos DE commence immédiatement derrière la tête, & s'étend presque jusqu'à l'origine de l'aileron de la queue: à cet endroit les rayons sont une fois longs que du côté de la tête. L'aileron de derrière l'anus HI, est précédé de trois aiguillons, & se termine comme celui du dos; celui de la queue est de médiocre grandeur, peu arrondi, & presque coupé carrément à son extrémité. Les nageoires branchiales & la partie du corps qui est du côté de la tête, sont d'un blanc plus ou moins

fale; les nageoires pectorales font brunes auprès de leur articulation; l'aïeron du dos est blanchâtre du côté de la tete, & brun en approchant de la queue: le corps du poisson à cet endroit est pourpre foncé, les écailles font dures, & avec la loupe on apperçoit des traits qui partent de la partie des écailles recouverte par les autres, & aboutissent au bord de la partie apparente. Aux endroits où le corps est brun, on ne voit point de lignes latérales. Cette description prouve que ce poisson est de la famille des *sparus*, quoique la forme de son corps soit très-différente de la plupart de ceux qui la composent.

ARTICLE IX.

Des demoiselles de la Guadeloupe.

274. VOILÀ encore deux poissons qui ont des formes bien différentes des autres, & qu'on nomme en Amérique *demoiselles*, parce que leur vêtement très-brillant, est orné de bandes qui semblent des galons ou des rubans très-artistement disposés. C'est M. Barbotteau qui m'en a envoyé la description avec de très-beaux dessins que j'ai fait graver. Mais entre cinq especes de *demoiselles* qu'il m'a envoyées, je me contente d'en décrire deux; ce qui sera suffisant pour donner une idée de ces poissons qui ne font pas de nos mers, d'autant que ces cinq especes se ressemblent beaucoup par leur forme extérieure. La demoiselle d'Amérique, qu'on nomme *onagre* ou *zebre*, pl. VII, fig. 8., a le corps bigarré de gris, de blanc & de noir; outre les raies courbes qui font en quelque sorte le fond de son vêtement, le corps du poisson est entouré de trois ou quatre grandes bandes circulaires de couleur gris-de-souris, qui ont de petits reflets comme nacrés; la tête est petite & couverte d'écailles; le museau A, qui est tirant au noir, est un peu recourbé vers le haut; la gueule est petite, les mâchoires font hérissées de petites dents, les yeux I font assez grands, vifs & bordés de cercles de différentes couleurs; les narines font doubles & arrondies, les opercules des ouies font argentés. Les rayons de l'aïeron du dos du côté de la tête font durs & piquans; ceux du côté de la queue font flexibles, menus & fort rapprochés les uns des autres; du côté de l'attache au corps, ils font gris foncé, tirant au noir, & s'éclaircissent vers les extrémités.

275. L'AÏLÉRON de derrière l'anus, assez semblable à celui du dos, est formé de rayons souples, excepté les trois premiers du côté de l'anus, qui font piquans. L'aïeron de la queue, qui n'est pas fourchu, est traversé par des bandes plus ou moins brunes, & à son insertion au corps il a des mouchetures très-sensibles. Les nageoires font formées de rayons souples; celles de derrière les ouies font blanchâtres, & celles de dessous la gorge tirent au noir.

276. LA demoiselle nommée *grifette*, *pl. VI, fig. 2*, tire son nom de la couleur dominante de ses écailles; mais son corps est orné de quantité de bandes ou de rubans fort artistement dispersés; en outre, il y a une bande noire qui entoure la tête, & qui passe sur les yeux. On aperçoit de chaque côté, près la naissance de l'aileton de la queue, une tache ronde, noire, & entourée d'un cercle blanc C. Sa tête, ses yeux L, sa gueule A, ses écailles, ses ouies, l'aileton DE du dos, celui HI de derrière l'anus, celui E de la queue, les nageoires de derrière les ouies F, & celles G de la poitrine, sont, comme on l'aperçoit à la *figure*, assez semblables à ces mêmes parties du *zebre*, excepté que les teintes grises sont plus claires à la *grifette*, & que le noir dégénère en olivâtre.

A R T I C L E X.

Du poisson rayé ou à rubans de la Caroline; en anglois, ribband-fish.

277. LES poissons galonnés dont je viens de parler, m'ont engagé à dire quelque chose du poisson rayé ou à rubans de la Caroline, dont on trouve la description dans Edouard, quoiqu'exactement parlant, il ne dût pas être compris dans la quatrième section, attendu qu'il paraît avoir deux ailerons sur le dos. Cet auteur dit que ce poisson que nous avons représenté sur la *pl. VII, fig. 9*, n'a guère plus de sept pouces de longueur AB, & environ deux pouces & demi dans sa plus grande hauteur verticale CD: il a le dessous de son corps sur un même plan ou tout droit, depuis le bout du museau jusques assez près de la queue; le dos au contraire forme un arc considérable: la mâchoire supérieure A est plus longue que l'autre E; la gueule est bien fendue; elle ne paraît pas garnie de dents. Le dos très-voûté, comme nous l'avons dit, est brun, garni d'un grand aileton CP: les côtés sont très-applatis & d'une couleur moins foncée que le dos; le ventre est d'une couleur encore plus claire; derrière les opercules des ouies est une nageoire ovale F; il y en a deux pareilles à la poitrine DG, & vers la moitié inférieure du ventre près de l'anus, un petit aileton qui est à peu près de même forme & grandeur que les nageoires; les mâchoires sont bordées de lèvres: sur le nez est une tache noire, oblongue, K, entre laquelle & les yeux on aperçoit de chaque côté une narine à peu près ronde. L'œil est rond, la prunelle noire, l'iris orangé: une bande noire LM entoure toute la tête en passant par-dessus les yeux, dont elle n'égale pas tout-à-fait le diamètre; vers le commencement du dos, s'élève une espèce de crête NO, qui a la forme de la lame d'une faux; elle est brune, haute d'environ trois pouces, large de huit lignes à sa base, & frangée sur sa longueur du côté du dos; auprès de cette crête,

on apperçoit une bande NO, aussi large que la base de la crête, qui descend obliquement sur les côtés, & se prolonge jusqu'au bout de l'aïeron de la queue, diminuant insensiblement de largeur; elle est noire, lisérée de blanc. Entre la bande LM & celle NB, on voit une troisieme bande qui passe sur les articulations des nageoires branchiales, & aboutit aux nageoires G D de dessous la gorge. Ces nageoires sont brunes, ainsi que l'aïeron de la queue qui est à peu près ovale. (22)

278. *Du poisson lune.* M. Lemoyne m'écrivit de Dieppe qu'on avait pris dans un parc à deux lieues de cette ville, un gros & très-beau poisson qui avait été acheté par le pourvoyeur de la cour. Cet avis m'a mis à portée d'en faire la description suivante. Il y en a un au cabinet du Jardin du roi, qui a trois pieds cinq pouces de longueur totale; celle de celui dont il s'agit, était de deux pieds onze pouces, & sa plus grande largeur verticale de dix-sept pouces: son épaisseur horifontale étant peu considérable, on le peut regarder comme un poisson demi-plat. Voici les dimensions de quelques-unes de ses parties: du bout du museau au derriere des ouies, dix pouces deux lignes; du même endroit au centre de l'oeil, quatre pouces huit lignes; l'oeil fort grand avait vingt-une lignes de diametre. L'aïeron du dos avait sept pouces six lignes d'étendue; la longueur des nageoires branchiales était de huit pouces; celles du ventre, huit pouces deux lignes. Ses écailles étaient petites, minces, à peine sensibles à la vue; elles sont peu adhérentes à la peau qui est blanchâtre, tirant au gris; elles sont d'un rouge clair, & parsemées de taches blanches: mais au sortir de l'eau, l'or, l'argent, l'azur y brillent en différens endroits. La tête est courte & arrondie, d'un beau rouge, & en quelques endroits d'un jaune couleur d'or; les nageoires & les ailerons sont d'un beau rouge, excepté celui de la queue qui est presque blanc; sa gueule est grande, ses dents presque insensibles. Il vit assez long-tems hors de l'eau. La figure qui a été faite avec soin sur le poisson même, suppléera à la briéveté de cette description. *Voyez pl. VI, fig. 5.*

279. *Du charax.* QUELQUES-UNS disent que ce poisson qui est de nos mers & excellent, doit être mis dans la famille des daurades; qu'il se tient dans des endroits pierreux & sablonneux; que sa gueule est grande, garnie de dents solidement assujetties dans les mâchoires. J'ai cru le reconnaître entre les poissons qui conviennent au denté; mais je me suis abstenu d'en parler, en voyant que Belon range le charax avec les grondins, & que Gesner qui dit

(22) On trouve dans l'original quelques additons & corrections à cette section quatrieme, & aux deux précédentes. J'ai placé, chacune en son lieu, celles qui se rapportent à des poissons dont il est parlé

dans le texte de cette section, & ajouté à la fin les trois qui en concernent de nouveaux, tels que le *poisson lune*, le *charax* & *Perla*.

que ce poisson est commun dans la mer Rouge, prétend que ses nageoires, ainsi que les ailerons & une grande partie du corps, sont couleur d'or, avec seulement à la partie inférieure du corps des bandes violettes. Ces indications abrégées ne conviennent point au poisson que je soupçonnais être le charax : ainsi je remets à parler de ce poisson, quand j'aurai pu me procurer des connaissances plus certaines.

280. De l'*erla*. M. de la Courtaudière m'a envoyé un petit poisson que les Basques nomment *erla* lorsqu'il est petit, & *bouchougna* lorsqu'il a quinze à dix-huit pouces de longueur. Il me marque que ce petit poisson a beaucoup de rapport avec le tablarigna dont j'ai donné la description ; mais comme l'*erla* qu'il m'a envoyé, m'est parvenu très-bien conditionné, j'ai été à portée de reconnaître qu'il ressemble beaucoup au farguet qui est gravé sur la *pl. V, fig. 2*, par la forme de son corps & de ses nageoires ; l'un & l'autre ont une tache noire près l'aileron de la queue, & des bandes circulaires brunes qui s'étendent du dos vers le ventre : mais je crois que l'*erla* a de plus des marques noires de forme irrégulière entre l'extrémité des ouies & l'articulation des nageoires branchiales. Je ne me rappelle pas d'en avoir vu de pareilles au farguet. L'*erla* est un poisson de mer, mais qui remonte volontiers dans les rivières.



CINQUIEME SECTION.

D'UNE FAMILLE DE POISSONS QU'ON NOMME ZEUS. (1)

INTRODUCTION.

I. IL y a des poissons qui ont les rayons de l'aileron du dos les uns piquans, les autres flexibles; nous en avons décrit un nombre dans la famille des *sparus* : mais il y en a dont les rayons durs sont beaucoup plus longs que les flexibles, ou le contraire : les uns & les autres sont séparés par un intervalle plus ou moins considérable, ce qui laisse dans l'incertitude de savoir si ces poissons ont sur le dos un seul aileron ou deux; car il y en a qui, au premier coup-d'œil, paraissent en former deux, quoique, si on les examine avec attention, on voit qu'il n'y en a qu'un, puisque la membrane qui unit les rayons est continue dans toute la longueur de l'aileron, étant seulement fort étroite entre les rayons durs & les flexibles. J'en ai vu où la membrane en question ayant été déchirée par accident, il paraissait y avoir deux ailerons sur le dos, quoiqu'il n'y en eût qu'un; car ayant examiné avec soin au sortir de l'eau quelques-uns de ces poissons qui paraissaient avoir deux ailerons, j'ai reconnu que la membrane était continue sans aucune interruption. Ces incertitudes m'ont déterminé à ne point comprendre ces poissons avec les *sparus*, dont le nombre est déjà très-considérable, & à en faire une famille particulière sous la dénomination générique de *zeus*. Je choisis cette dénomination, parce que la dorée que Rondelet nomme *zeus*, a l'aileron du dos disposé comme nous venons de le dire, laissant dans l'incertitude s'il y a un ou deux ailerons sur le dos : car je ne prétends pas que tous les poissons compris dans cette section, n'aient qu'un aileron sur le dos; je compte y en comprendre qui ont incontestablement deux ailerons, lorsqu'ils se trouveront avoir les caractères principaux des *zeus*, qui consistent à avoir la tête singulièrement armée de pi-

(1) Comme l'auteur ne se propose d'autre but dans cette cinquième section que de donner la description de certains poissons que l'on pêche sur les côtes de France, en les rangeant tous dans une même famille, à cause de quelques ressemblances qu'on re-

marque entr'eux, cette partie de son travail appartient à l'ichtyologie plutôt qu'à l'art des pêches, & par conséquent ne saurait me fournir matière à bien des remarques utiles. Je dois d'ailleurs supprimer celles qui seraient de pure curiosité.

quans, sur-tout au bord des opercules des ouies, & de grands yeux fort élevés sur la tête. Le lecteur étant prévenu de ce qui fait le caractère des zeus, j'entre en matière.

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

De la dorée qu'on nomme aussi poule de mer, ou poisson de Saint-Pierre. (2)

2. **O**N donne bien des noms différens à ce poisson, puisqu'outre ceux qui sont au titre, on l'appelle à Antibes, en Espagne & en Languedoc, *gal*; à Bayonne, *jau*; en quelques endroits, *coq de mer*. Je vois dans mes mémoires qu'on l'appelle quelquefois à Marseille *truette*; au Cap-Breton, *oville* ou *rose*; Salvien le nomme *faber*. Je soupçonne que c'est celui qu'on nomme *arrouffeu* à Biarritz; mais il ne faut pas, comme on fait quelquefois, le confondre avec la daurade. Ces deux poissons sont très-différens l'un de l'autre; on s'en convaincra en comparant ce que nous avons dit de la daurade, section IV, avec la description que nous allons faire de la dorée.

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

Description de la dorée.

3. **C**E poisson est demi-plat; il a, comme les *sparus*, une nageoire E derrière chaque ouie, deux longues & étroites F sous la gorge; on pense assez communément qu'il a deux ailerons sur le dos I, K & K, L, *pl. I, fig. 1*, & deux sous le ventre M, N & N, O. C'est le sentiment de *gouan*: je l'ai cru de même, parce que la membrane qui unit ces rayons étant fort mince, souvent elle se déchire en K & en N. Ayant cru appercevoir dans quelques-uns que ces membranes n'étaient point interrompues, mais seulement très-étroites en ces endroits, le grand aileron du dos m'a paru unique; & j'ai été confirmé dans ce sentiment par les observations de M. de Borda, qui ayant pris des précautions convenables sur des poissons sortant de l'eau pour que ces membranes ne fussent point déchirées, s'est assuré qu'elles étaient continues depuis I

(2) Le nom de *dorée*, qu'on donne à ce poisson, vient de la couleur de ses côtes; & celui de *poisson de Saint-Pierre*, qu'il reçoit à Rome, est fondé sur ce que le peuple croit que ce fut un poisson de cette espèce que l'apôtre pécha pour payer le tribut, & que l'empreinte de ses doigts forma la tache qu'on voit sur le corps de ce poisson.

jusqu'à L, & depuis M jusqu'à O : ce qui nous autorise à assurer qu'il n'y a qu'un aileron sur le dos, & un moins grand derrière l'anus. Néanmoins, comme les apparences sont contraires à ce sentiment, nous avons pris le parti de mettre ce poisson au nombre des *zeus*, famille où il reste de l'incertitude sur le nombre des ailerons, & qui est en quelque façon intermédiaire entre les poissons qui ont deux ailerons & ceux qui n'en ont qu'un.

4. ON assure qu'il y a des dorées qui ont près d'un pied & demi de longueur; mais le poisson que je décris, qui était d'une taille commune, avait un peu plus de quinze pouces de longueur totale A, B; sa largeur verticale à l'à-plomb de M, non compris les ailerons, était de cinq pouces & demi; son épaisseur horizontale au dos, d'un pouce six à huit lignes. Quand on le considère dans une position verticale, comme lorsqu'il nage, la forme de son corps approche assez d'un ovale qui s'appointe un peu par les deux extrémités de son grand diamètre. En examinant ce poisson, abstraction faite des ailerons, on voit qu'à plusieurs égards il ressemble assez à la daurade de nos côtes; néanmoins c'est fort mal-à-propos que dans plusieurs de nos ports on l'appelle *daurade*: ainsi nous allons faire appercevoir qu'il ne faut pas confondre ces deux espèces de poissons: la tête de la dorée est beaucoup plus grosse que celle de la daurade; sa longueur depuis le bout du museau jusques derrière les ouies est presque de cinq pouces; sa largeur verticale à l'à-plomb des yeux C, de quatre pouces: elle est formée de plusieurs cartilages durs & osseux singulièrement disposés, qui étant seulement recouverts par une peau assez mince, offrent une forme bizarre. Rondelet prétend qu'en examinant séparément tous les cartilages qui composent cette tête, on y trouve la forme des outils d'un ferrurier. Les yeux C, sont grands, placés au haut de la tête; ils sont presque ronds; le grand diamètre des fosses orbitaires est d'environ dix lignes, & le petit diamètre de huit; la prunelle est grosse & d'un bleu foncé; l'iris est nacré, avec quelques reflets tirant à l'or; il est entouré d'un anneau saillant, en partie formé par la membrane clignotante: comme la tête est aplatie, & que les yeux sont placés fort haut, il s'en suit qu'il y a sur le crâne peu de distance d'un œil à l'autre, & cet espace est occupé par un sillon.

5. LA gueule est assez grande, les deux mâchoires sont à peu près de même longueur; à la pointe & au-dessous de la mâchoire inférieure, il y a un ou deux crochets assez durs; les deux mâchoires sont bordées de dents qui ne sont bien sensibles que quand les gencives se sont un peu desséchées; la langue est mobile & se termine en pointe; plusieurs parties de la tête, & particulièrement le bord des opercules des ouies, sont garnies de pointes plus ou moins sensibles.

6. LE grand aileron du dos est unique, si, comme nous croyons l'avoir apperçu, la membrane qui unit les rayons s'étend sans interruption de l'jus-

qu'à L; néanmoins cet aileron peut être distingué en deux parties, savoir I, K & K, L: la portion K est formée par neuf ou dix rayons longs, gros, durs & piquans, qui paraissent posés sur la membrane qui les unit. Cette membrane est festonnée, & entre les rayons durs qui sont assez écartés les uns des autres elle se prolonge en forme de digitations molles P, beaucoup plus longues que les rayons durs, & se terminent par des filets semblables à des crins de cheval, & au moins une fois plus longs que les rayons durs. La seconde partie K, L, que nous croyons être une continuation de la première I, K, s'étend jusques tout près de l'origine de l'aileron de la queue; elle est formée d'environ douze rayons assez fermes, mais beaucoup moins que ceux de la partie I, K; la membrane qui les unit forme entr'eux des especes de festons qui n'ont pas, comme à la portion I, K, les digitations & les filamens P. Sous le ventre derrière l'anus, à l'à-plomb de la partie K, L de l'aileron du dos, il y en a un M, N, O plus petit, mais assez semblable à celui du dos: la portion M, N est formée par quatre forts rayons; le reste N, O peut être comparé à la portion K, L de l'aileron du dos. La membrane qui unit les rayons à l'une ou à l'autre portion ne forme point les digitations ni les filets P, mais seulement des festons tout le long du dos & du ventre, principalement à l'insertion des rayons piquans. Au corps du poisson il y a des éminences dures & courtes, assez semblables à ces especes de clous qu'on aperçoit sur le corps de certaines raies qu'on nomme *bouclées*; la plupart ont la pointe inclinée vers la queue, d'autres sont droites ou inclinées vers la tête; ces osselets sont rangés des deux côtés par files paralleles, formant entr'elles un sillon dans lequel sont implantés les rayons des ailerons, & dans lequel ces rayons se couchent à la volonté du poisson, au point de ne plus paraître; de maniere qu'on ne voit alors que les osselets qui bordent le sillon. L'aileron de la queue B n'est point échancré, il forme à son extrémité un petit arrondissement comme une espece d'éventail, & il est composé de rayons assez forts, mais point piquans.

7. Il y a derrière chaque ouïe une petite nageoire E, dont l'extrémité est arrondie; leur articulation est large, les rayons ne sont pas durs: on voit sous la gorge deux autres nageoires F, dont les rayons sont beaucoup plus longs & plus fermes qu'à celles de derrière les ouïes.

8. Tout le corps est couvert d'écaillés si petites, qu'il faut gratter avec l'ongle pour les détacher. Quelques-uns se sont persuadés que ce poisson n'en avait point: effectivement leur peau ressemble assez aux papilles nerveuses de la langue des animaux: le dos est brun, tirant au rouge; cette couleur s'éclaircit sur les côtés & encore plus sous le ventre. Au sortir de l'eau, on aperçoit sur toutes ces couleurs des reflets bronzés tirant à l'or, avec des taches blanches distribuées sans ordre; car il est bon d'être prévenu que les couleurs varient beaucoup dans les poissons de cette espece; mais en général elles sont

un bel effet au sortir de l'eau. Il y a de chaque côté une ligne latérale qui part de derrière les ouies, à la hauteur de l'œil en G, forme une courbure considérable, & se rend en H, où elle divise la largeur du poisson en deux: de chaque côté, entre cette raie & l'extrémité de la nageoire branchiale, on aperçoit une tache brune, plus ou moins apparente, qui souvent est entourée d'une zone plus claire que le reste du poisson, ce qui l'a fait nommer *poisson de Saint-Pierre*. Mais l'*anon*, l'*égrefin*, le *sparaillon*, & quantité d'autres poissons ont des taches à peu près pareilles.

9. LES dorées sont des poissons de haute-mer; on n'en fait point de pêche expresse; on en prend souvent de grosses à la pêche aux cordes, confondues avec les merlans. Quelques-uns se prennent à la *fouane*, quand il s'en trouve à la surface de l'eau; on en trouve de moins grosses dans les parcs, ainsi que dans le filet de la dreige ou les folles: les grosses sont devenues fort rares sur la côte de Normandie. Ce poisson est assez commun en Bretagne, depuis la pointe de Pennemarc jusqu'à la baie de Brest.

10. LA dorée est un excellent poisson; sa chair se leve par écailles, elle est délicate & de bon goût; de sorte que dans les mois de janvier, février & mars, on la préfère aux turbots. Je ne me rappelle pas où j'ai vu qu'elle était encore meilleure quand on l'avait fait dégorger dans l'eau douce.

11. IL y en a qui ont imaginé que les appendices que la dorée a sur le dos, attiraient autour d'elle des petits poissons qui les prenaient pour des vers, & que ces petits poissons deviennent la proie des dorées. Au reste j'ai déjà prévenu qu'on donne ce nom à plusieurs poissons fort différens de celui qui nous occupe. Par exemple, à l'entrée de la Loire, on nomme, dit-on, dorée un poisson qui a le museau jaune & recourbé, ce qui ne convient pas à notre poule de mer. Le poisson qu'on nomme *pesco-pedra*, à l'entrée du fleuve des Amazones, & que quelques-uns ont comparé à la dorée, est, dit-on, excellent; mais suivant la notice qu'on en donne, il n'y a que cette circonstance qui convienne à notre dorée.

C H A P I T R E II.

Des différens poissons de la famille des zeus, qu'on nomme scorpions de mer, scorpeno, scorpene, scorpена, en quelques endroits de Provence scorpeun, & en Languedoc crapaud, diable de mer, ou rascasse, &c.

12. EN conséquence des raisons que j'ai rapportées dans le chapitre précédent, il reste quelque incertitude pour décider si les poissons dont nous allons

allons parler, ont deux ailerons sur le dos, ou n'en ont qu'un seul; car le grand aileron du dos est en partie formé par des rayons durs & piquans, & en partie par des rayons rameux & souples: de plus, ces deux parties sont de grandeurs inégales, & plus ou moins distinctes l'une de l'autre, ce qui a engagé plusieurs auteurs à les regarder comme ayant deux ailerons, quoique la membrane qui unit les rayons, tant ceux qui sont piquans que les souples, soit certainement continue dans plusieurs especes. C'est cette incertitude qui nous a engagés à mettre les poissons dont nous allons parler au nombre des zeus, qui, comme je l'ai dit, ont pour caractere général d'avoir les yeux grands, fort élevés sur la tête qui est grosse, plus ou moins hérissée d'épines, & le dos tantôt garni d'un seul aileron qui, au premier aspect, paraît en former deux, & d'autres fois en forme réellement deux très-distincts l'un de l'autre. Je vais commencer ce chapitre par des considérations générales sur les poissons de la famille des scorpions, auxquels on a souvent donné différens noms.

ARTICLE PREMIER.

Considérations générales sur les scorpions de mer. (3)

13. JE dois prévenir ici que, si l'on a appelé ces poissons *scorpions de mer*, ce n'est point parce qu'ils aient aucune ressemblance avec le scorpion de terre; mais probablement parce qu'étant fort épineux, on est exposé à éprouver des piqures très-douloureuses quand on les touche. Il y a bien des variétés entre les poissons qu'on nomme *scorpions*, comme on en peut juger par l'inspection tant des figures de la planche II, que de toutes celles qui sont sur les suivantes, auxquelles on peut ajouter beaucoup d'autres: car outre les différences qu'on apperçoit dans leur grosseur & la forme de leur corps, il y en a beaucoup dans leur couleur; de plus, les uns sont un assez bon manger, pendant que d'autres sont méprisés: c'est probablement ce qui a engagé à leur donner différens noms, comme *roscaffe*, *diable de mer*, *crapaud*, *chaboissau*, &c. & souvent dans les différens ports on donne indistinctement un de ces noms à un poisson ou à un autre, & l'on peut ajouter au même poisson. Il paraît par quelques-uns des mémoires que j'ai rapportés des côtes maritimes, qu'aux environs de Marseille on nomme *scorpene* ceux qui sont noirs, & *scorpene* les rouges: ceux-ci se pêchent au large, & sont estimés beaucoup meilleurs que les noirs ou les bruns qui se tiennent habituellement dans les endroits fangeux. On verra dans la suite que cette distinction a lieu à Toulon, pour les poissons qu'on y nomme *roscaffe*. Je me contenterai de parler de quel-

(3) En allemand *Pietermann*.
Tome XI.

ques variétés que j'ai rapportées des côtes maritimes ; prévenant que je ne bornerai pour leur description, à des généralités telles qu'on peut les attendre d'un voyageur qui avait d'autres objets à remplir. Il y a apparence que les noms particuliers que les pêcheurs donnent aux différentes especes de scorpions, & qui occasionnent beaucoup d'incertitudes, ont été imaginés sur quelques singularités qui les ont frappés : car si-tôt qu'un poisson leur paraît avoir une figure hideuse, & sur-tout méchante, ils le nomment *diable* ; si d'autres ont une grande gueule & une peau dénuée d'écaillés, sur-tout si elle tire au jaune, avec des taches distribuées çà & là, ils les appellent *crapauds de mer*. Ces noms arbitraires ont été adoptés par des auteurs célèbres : Gefner, par exemple, nomme *crape* ou *crapaud de mer* le *rana piscatrix*. On voit aussi que Willughby donne au *rana piscatrix* le nom de *diable de mer*. On m'a envoyé de Morlaix & de la Guadeloupe différens poissons sous la dénomination de *diable* ou de *crapaud de mer*. Il y a encore une espece de raie ou d'ange, qu'on nomme dans l'Histoire des voyages, *diable de mer* ; & je pourrais établir par les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées sur les côtes maritimes, que l'on confond presque toujours dans les différens ports les dénominations de *scourpi*, *scorpena*, *crabe*, *rascasse*, *diable*, *crapaud de mer*, &c. Néanmoins le nom de *scorpion* est assez généralement adopté, sur-tout par les auteurs ; je vais donc essayer de dissiper la confusion qui existe dans cette famille, & qui est occasionnée par la multitude de noms qu'on a donnés à ces poissons.

14. *D'un scorpion que j'ai rapporté des côtes maritimes.* J'AI rapporté de Provence le dessin, *pl. II, fig. 6*, d'un poisson qu'on m'avait nommé *scorpion* ou *rascasse* : c'est tout ce que j'en puis dire, ne me rappelant pas en quel endroit il avait été pêché, & ne trouvant pas dans mes papiers la description que j'en avais faite sur les lieux ; mais en joignant ce que je dirai dans la suite, à l'inspection de la figure qui est joliment exécutée, on reconnaîtra les caracteres des poissons qu'on nomme en Provence *scorpions* ou *rascasses*. Je ne dois pas oublier de prévenir qu'il ne faut pas confondre la rascasse dont il s'agit ici, qui est un vrai poisson, avec un crustacée du genre des ourfins, qu'on a aussi nommé *rascasse*, & dont j'aurai dans la suite occasion de parler fort en détail.

15. *D'un autre scorpion de la Méditerranée.* VOICI, *pl. II, fig. 1 & 2*, d'autres especes ou variétés de scorpions que j'ai aussi rapportées de Provence. Leur tête est grosse proportionnellement à leur corps, elle est hérissée de quantité d'aiguillons, principalement au bord des opercules. Rondelet pense que ces aiguillons sont venimeux comme les dents de la vipere, ce que je ne crois pas, car on n'apperçoit point à l'attache de ces aiguillons le réservoir du venin qui est à la gencive des viperes ; néanmoins ces piquures occasion-

nent de vives douleurs, sur-tout quand elles attaquent un tendon, une aponevrose, ou un gros rameau de nerfs. Les pêcheurs, pour éviter ces accidens, saisissent ces poissons par la queue ou par le milieu du corps avec le pouce & le doigt index. Malgré ces précautions, ils éprouvent quelquefois des piquures très-dououreuses : on prétend que le meilleur remede qu'on puisse employer, est d'ouvrir en deux un poisson frais pêché, & de l'appliquer sur la piquure. Quand ces poissons écartent les mâchoires, leur gueule est si grande qu'ils peuvent saisir un poisson presqu'aussi gros qu'eux : leurs dents sont courtes, mais fortes ; on apperçoit dans la gueule un petit appendice charnu qui forme, à ce qu'on croit, la langue, & vers le gosier des osselets garnis de crochets qui favorisent la déglutition.

16. L'AILERON de dessus le dos E, F, G, s'étend de presque toute la longueur du poisson ; les neuf ou dix premiers rayons E, F, sont durs, piquans & assez éloignés les uns des autres, mais pas aussi longs que les rayons flexibles & rameux F, G, qui terminent cet aileron. Cette différente longueur des rayons fait croire que ces poissons ont deux ailerons sur le dos ; mais en examinant avec attention l'aileron à des poissons qui venaient d'être tirés de l'eau, il nous a paru que la membrane qui unit les rayons mous, se prolongeait dans toute la longueur de l'aileron sans interruption, ce qui établit que cet aileron est unique : néanmoins je m'abstiendrai d'affirmer qu'il en soit de même à toutes les variétés de cette espece de poisson. L'aileron H, derriere l'anus, était formé de rayons souples & longs, excepté les premiers du côté de l'anus, qui étaient moins longs que les autres, mais gros, durs & très-piquans. L'aileron de la queue B n'est point échangé ; il est formé par des rayons assez gros, mais point piquans. Les nageoires de derriere les ouies D, étaient larges ; elles formaient un arrondissement, & couvraient une partie du corps de l'animal ; celles de dessous le ventre K, L, n'étaient pas tout-à-fait aussi grandes.

17. NOUS avons déjà prévenu qu'on observe beaucoup de variétés dans les couleurs des différens individus de cette famille. Néanmoins, assez ordinairement, les uns tirent au roux & les autres au noir ou au brun foncé : leurs écailles sont petites, minces, & si exactement appliquées les unes sur les autres, qu'on est tenté de croire qu'ils n'en ont point. Aussi des auteurs ont prétendu que leur peau était comme celle de quelques especes de serpens. Ce poisson est plus rare dans la Méditerranée, & on le dit fort commun dans le Levant.

18. CELUI, *fig. 1*, dont nous venons de parler, est de ceux qui se tiennent ordinairement dans la vase au bord de l'eau ; il y en a, *fig. 2*, qu'on pêche au large, dont la couleur tire au rouge ; ceux-là sont plus gros & beaucoup meilleurs que les autres qui sont bruns tirant au noir. Les rouges

font donc plus estimés, cependant leur chair est un peu coriace, il faut les conserver plusieurs jours pour qu'elle soit mangeable; cette raison fait qu'elle est plus agréable quand on apprête ces poissons à l'étuvé, que quand on les fait cuire sur le grill. Belon dit que dans le Levant on ne fait pas un bon repas où l'on ne serve un scorpion de mer; il reste à savoir si c'est le même poisson que le nôtre.

19. CES poissons ont la vie très-dure, ils subsistent long-tems hors de Peau, & ils donnent encore des signes de vie après qu'on les a vidés. Il y a sûrement bien des variétés dans les poissons de cette espece; aussi outre les deux dont nous venons de parler, Klein en compte quatre, ce qui ne me surprend pas; car je crois qu'il y en a un beaucoup plus grand nombre: on en pourra prendre une idée par ceux que nous allons décrire.

20. *Du scorpion d'après Edouard.* NOUS avons représenté, *pl. II, fig. 3*, un poisson qu'Edouard nomme *scorpion de mer*: celui *fig. 1*, ressemble assez à ceux qu'on trouve dans Rondelet & dans Belon; & celui d'Edouard, *fig. 3*, a les caracteres qui conviennent aux poissons de cette famille ou aux *zeus*, ce qui m'engage à en abrégier la description le plus qu'il me sera possible. Sa gueule A est grande, ses dents courtes; ses yeux C, de médiocre grandeur, sont fort élevés sur la tête; les fosses orbitaires & osseuses sont bordées d'une membrane qui, en quelques endroits, a des pointes assez dures; l'iris est rouge; entre les yeux & le bout du museau est l'ouverture des narines; au-dessus de la tête, entre les yeux, sont çà & là des productions saillantes assez dures; les bords des opercules des ouies sont terminés par des pointes fort piquantes; le corps de ce poisson est presque rond; le ventre est d'un blanc argenté, nuancé d'un peu de rouge; le dos est brun-obscur, parsemé de taches noires avec des especes de nuages d'un noir moins foncé; la teinte noirâtre se prolonge sur le blanc du ventre par des digitations de forme irréguliere; les lignes latérales sont blanchâtres.

21. EDOUARD pense qu'il a deux ailerons sur le dos. Je ne puis pas assurer le contraire, n'ayant pas vu ce poisson; mais entre plusieurs poissons de même genre, que j'ai examinés, j'en ai trouvé quelques-uns où la membrane qui unit tant les rayons durs que ceux qui sont mous, était d'une seule piece dans toute la longueur de l'aileron: je me crois donc autorisé à assurer que plusieurs de ces poissons n'ont qu'un aileron sur le dos; les rayons qui forment cet aileron sont d'une couleur brune, leur extrémité excède la membrane qui les unit; cette membrane est d'une couleur orangée: il y a derriere l'anus un petit aileron de même couleur, & dont les rayons ne sont point piquans: les nageoires de derriere les ouies, qui sont assez larges, sont de la même couleur, & pareillement mouchetées de noir; celles de dessous la gorge sont étroites, n'étant formées que par trois rayons,

A l'inspection de la figure, on voit que ce dessin a été fait sur un poisson qui jetait ses œufs. Edouard dit qu'ils sont fort rouges, & gros comme des grains de navette.

22. *Du chaboisseau du Conquet, crapaud de mer à Dieppe.* JE trouve dans un mémoire que j'ai rapporté des côtes maritimes, un poisson, *pl. II, fig. 4*, nommé au Conquet *chaboisseau*. M. Fougeroux de Bondaroy m'a rapporté des côtes de haute-Normandie ce même poisson conservé dans l'eau-de-vie; on l'y connaît sous les noms de *crapaud* ou *diable de mer*. Ce poisson m'a encore été envoyé de Dieppe par M. le Testu, sous ces mêmes noms, quoiqu'il ne ressemble au crapaud de terre que par la grandeur de sa gueule A, par la position de ses yeux & un peu par la peau de dessous le ventre. On dit que quand il est effrayé, il gonfle son corps comme le crapaud de terre; il ressemble encore moins au poisson qu'on nomme *rana piscatrix*, ou *grenouille pécheuse*; & effectivement, les dénominations de *chaboisseau* ou de *crapaud de mer*, qui lui sont données par les pêcheurs, ont été adoptées par plusieurs auteurs. Quoi qu'il en soit, ce poisson est de la famille des *scorpions*. A l'aide de la figure & de la description que j'ai faite, ayant le poisson sous les yeux, j'espère que ceux qui sont au bord de la mer, reconnaîtront ce poisson, quelque nom qu'on lui donne.

23. LA longueur totale A, B, du poisson *fig. 4*, était de quatre pouces neuf lignes; sa plus grande largeur verticale, prise à l'à-plomb des articulations des nageoires branchiales D, un pouce quatre lignes. Ces dimensions varient beaucoup, car à sa volonté il augmente considérablement sa grosseur. Les opercules des ouies sont composées de plusieurs lames dont la forme est irrégulière; leur contour fait des angles rentrants & d'autres saillants qui se terminent par des pointes; la lame supérieure est beaucoup plus épineuse que le cartilage qu'elle recouvre; la tête est grosse, fort large, aplatie par-dessus; les yeux fort élevés sur la tête, sont très-rapprochés l'un de l'autre, de sorte qu'en cet endroit il n'y a entre les deux yeux qu'une espèce de gouttière qui n'a que quelques lignes de largeur; & les éminences qui forment les bords de cette gouttière, se terminent du côté du dos, chacune par une pointe assez longue: outre cela, il y a de chaque côté entre l'œil & la nageoire latérale un fort aiguillon dur & transparent comme de la corne; de plus, à côté de chaque nageoire branchiale D, il y a un rayon détaché des autres, qui est dur & piquant: ceux qui suivent, excèdent par leur extrémité la membrane qui les unit; mais ils ne sont pas fort piquants: ces nageoires ont une forme ovale, elles sont minces & chargées de mouchetures brunes; il y a sous la gorge deux fort petites nageoires qu'on n'aperçoit point dans la figure.

24. IL semble qu'il y ait deux ailerons sur le dos, parce que les rayons

EF de la partie du côté de la tête font plus forts & plus piquans que ceux FG de la partie qui est du côté de la queue; cependant il n'y en a qu'un, puis-que la membrane qui unit les rayons, soit piquans, soit souples, se prolonge dans toute la longueur de l'aileron, sans interruption; elle est chargée de mouchetures, ainsi que l'aileron KL de derrière l'anus, qui n'a que deux ou trois rayons de piquans; l'aileron de la queue B est figuré en palette; au reste, il est entièrement semblable à la partie molle FG de l'aileron du dos, & est pareillement chargé de mouchetures. Les couleurs sont sujettes à varier dans les différens individus; néanmoins le dos est ordinairement brun, ayant dans quelques-uns un oeil verdâtre, dans d'autres tirant au jaune, avec quelques reflets pourpres; assez souvent les côtés tirent au jaune, & le ventre au blanc, mais on remarque sur les côtés des bandes circulaires plus brunes que le reste, & approchant de la couleur des mouchetures qu'on voit sur les ailerons & les nageoires; au reste, point d'écaillés sensibles; le dessous de la mâchoire inférieure est pointillé de noir, ce qu'on ne peut appercevoir dans la figure. Ce poisson vit de petits poissons & de crustacés: il a la chair molle, & fait un manger très-médiocre; ceux néanmoins qui en veulent faire usage, commencent par retrancher la partie la plus considérable qui est la tête, & à force d'assaisonnement ils font du reste un mets passable. Ce que je viens de dire au sujet du poisson qu'on nomme *chaboisseau* au Conquet, a été tiré des mémoires que j'ai rassemblés dans mes tournées; mais les dénominations de *diable* & de *crapaud*, qu'il me paraissait qu'on donnait aussi au chaboisseau, me faisaient craindre d'avoir fait quelques confusions. Heureusement j'ai reçu de M. Celoron, commissaire des classes au Conquet, un mémoire sur ce poisson, qui s'accorde assez avec ce que je viens de dire. Voici sommairement ce que contient le mémoire de M. Celoron, qui a été à portée de voir beaucoup de ces poissons. Il n'a point d'écaillés; sa couleur dominante est verdâtre, chargée de taches brunes; le péritoine qui enveloppe les intestins, semble être teint de verd-de-gris; les ouies ne paraissent point détachées comme à la plupart des poissons; mais M. Celoron a aperçu auprès & au-dessous des ouies, de petites ouvertures qu'il soupçonne pouvoir en tenir lieu; il a sur les côtés & sur la tête de vigoureuses épines qui, quand on tire le poisson hors de l'eau, se couchent & ne paraissent plus.

25. CE poisson étant très-succulent, il est difficile de le dessécher; & à mesure qu'il perd de sa substance, la forme de son corps se défigure beaucoup. En ouvrant, M. Celoron lui a trouvé dans le corps beaucoup de gros œufs. En général, on fait très-peu de cas du chaboisseau, dont la chair est molle & de mauvais goût; mais en outre il y a peu de poissons qui se corrompent aussi promptement.

26. D'un autre *crapaud de mer* qu'on prend sur les côtes de haute-Normandie.

J'AI prévenu qu'on donnait dans les différens ports le nom de *diable* ou *crapaud de mer* à des poissons qui souvent n'ont entr'eux que de petites différences ; pourvu qu'ils aient une figure hideuse, ce sont des diables ; s'ils ont une grande gueule, on les nomme *crapauds*. Comme ces poissons sont assez communs aux environs de Dieppe, je vais joindre à la description que j'ai faite du poisson, *pl. II, fig. 4*, celle d'un autre poisson semblable, que j'ai reçu de M. le Testu. Ce poisson, dont on ne fait aucun cas, se prend dans les parcs ou entre les rochers au bord de la mer ; il a la tête grosse & plate, le regard fier & méchant, ce qui l'a fait appeller *diable*. Il gonfle tellement les membranes qui réunissent ses mâchoires, que dans certaines circonstances il fait paraître une gueule d'une grandeur énorme par comparaison à sa taille. La couleur de son corps est olivâtre avec quelques nuages un peu plus bruns, qui ne sont sensibles que quand le poisson est nouvellement tiré de l'eau ; les raies latérales sont formées par de petits traits qui se suivent ; en passant le doigt dessus, on sent qu'ils sont un peu piquans, surtout vers la tête, car ils sont à peine sensibles du côté de la queue ; au sortir de l'eau le ventre est argenté avec des reflets de différentes couleurs ; la tête est large & aplatie en-dessus, le crâne est fort dur, les mâchoires sont garnies de dents fines & courtes, les yeux sont grands, fort élevés sur la tête ; la prunelle est d'un beau noir, l'iris verdâtre : entre le museau & les yeux il y a deux petites cornes pointues, & deux autres de grandeur inégale entre les yeux & le bord des opercules, qui forment des angles saillans & piquans.

27. LA partie de l'aïeron du dos, qui est du côté de la tête, est formée par neuf ou dix rayons piquans ; la partie du côté de la queue est formée par quatorze rayons, plus longs que les piquans, souples & fort rapprochés les uns des autres ; l'aïeron de derrière l'anus est formé par dix rayons souples.

28. L'AILERON de la queue n'est pas échancré, mais un peu arrondi comme les bâtons d'un éventail ; le plus long rayon était d'un pouce trois lignes ; les nageoires branchiales D, qui étaient arrondies, avaient un pouce huit à neuf lignes de longueur ; celles de dessous la gorge K, L, étaient moins grandes. Le poisson que nous décrivons, avait six pouces neuf lignes de longueur A, B, & deux pouces quelques lignes de largeur verticale à l'a-plomb des articulations des nageoires K, L, de dessous la gorge ; les aïerons & les nageoires sont marqués assez régulièrement par des taches couleur de marron. A la grandeur près, ce poisson differe peu de celui *fig. 1*, dont nous allons parler.

29. Du *diable* ou *crapaud de mer* du *Croisic*, qui paraît être le *saillot de Torbay*, sur les côtes d'Angleterre. IL n'y a point de port où il n'y ait un ou plusieurs poissons qu'on nomme *diable de mer* : ce qui n'est pas surprenant,

puisque, comme je l'ai dit, les pêcheurs donnent ce nom à tous les poissons qui ont une figure hideuse. On pêche au Croisic un poisson, *pl. III, fig. 1*, plus gros que le précédent, qui a une tête monstrueuse & prodigieusement armée d'aiguillons: j'en ai conservé un sec bien entier, que je vais décrire. M. le Testu me marque que les pêcheurs de Dieppe disent en avoir pris à Torbay où ils vont quelquefois faire la pêche avec les folles, & ils le nomment *saillot*, ou, comme au Croisic, *diable de mer*. M. le Testu trouve beaucoup de ressemblance entre ce poisson & le crapaud de mer, qu'on prend sur les côtes de haute-Normandie: néanmoins il me marque que les pêcheurs de son département pensent que le saillot de Torbay & le diable de Dieppe sont deux especes différentes de poissons. Quoi qu'il en soit, je vais décrire le poisson *fig. 1*, que je crois avoir rapporté du Croisic, & que je soupçonne être le saillot de Torbay. La longueur totale A B de celui que je décris, était de sept pouces quelques lignes; sa gueule était fort grande: quand les mâchoires sont rapprochées; la fente qui s'étend depuis le bout du museau jusqu'à leur réunion, est d'un pouce; ce qui ne fait que la moitié de l'ouverture entière de la gueule; la mâchoire supérieure était un peu plus courte que l'inférieure, à l'extrémité de laquelle on apperçoit à quelques-uns de ces poissons des barbillons très-courts; les mâchoires tant inférieure que supérieure sont garnies de plusieurs rangées de dents courtes, très-pointues, & qui se recourbent un peu vers l'intérieur de la gueule; elles sont en outre bordées de levres épaisses; immédiatement au-dessus de la levre supérieure est une espece de bourrelet de forme très-irrégulière, qui se divise à son milieu en deux branches, dont chacune forme les bords d'une gouttière qui se prolonge sur la tête entre les deux yeux, dont le centre est à neuf lignes du bout de la mâchoire supérieure; ces yeux sont si élevés sur la tête, que les bords des orbites qui sont garnis de quelques aiguillons, sont une éminence au bord de la gouttière dont nous avons parlé, & il n'y a sur le crâne que quelques lignes du bord d'un orbite à l'autre. Cet espace qui est entre les yeux, forme la gouttière qui s'étend presque jusqu'à l'origine de l'aileron du dos; les bords de cette gouttière sont formés par des éminences dures, dont quelques-unes ressemblent aux dents d'une crémaille, & sont entre-mêlées de quelques aiguillons: les opercules ont des contours fort bizarres; ils paraissent en plusieurs endroits composés de deux lames dures brillantes & de couleur bronzée; la lame supérieure fait beaucoup d'angles saillans, qui sont tous terminés par des pointes plus ou moins grandes: la lame de dessous, sur laquelle s'appuie la lame supérieure, en a beaucoup moins; mais on voit sortir d'entre ces lames des aiguillons longs, forts & piquans, dont l'extrémité est blonde & demi-transparente comme de la corne. L'irrégularité de la forme de ces opercules fait qu'on ne peut pas

pas dire précisément à quelle distance les bords font du museau ; néanmoins au milieu ils m'ont paru s'étendre jusqu'à un pouce neuf lignes de la mâchoire supérieure.

30. A l'égard du grand aileron du dos E F G, il est composé de dix rayons E F fort durs, piquans, considérablement écartés les uns des autres, & de dix rayons souples, F G, plus longs que les piquans, & fort rapprochés les uns des autres : ils s'inclinent vers l'arrière ; tous ces rayons sont joints par une membrane qui s'étend d'un bout à l'autre de ce grand aileron, sans interruption : ainsi il est unique. Le premier rayon dur, qui est à deux pouces trois lignes du bord de la mâchoire supérieure, est beaucoup plus court que les autres ; il est situé à l'endroit où le poisson a le plus d'épaisseur horizontale, qui est au moins d'un pouce & demi ; la longueur totale de cet aileron est de trois pouces. L'aileron de derrière l'anus I H est formé de deux rayons durs & piquans, & de plusieurs rayons souples & plus longs que les deux qui sont durs ; son étendue à l'attache au corps est de dix lignes.

31. LA largeur verticale du corps du poisson à l'articulation N de la queue est de huit lignes ; cet aileron B est arrondi par le bout en forme d'éventail ; la longueur du plus long rayon est d'un pouce & demi.

32. IL y a derrière chaque ouïe une nageoire D, large, arrondie & point piquante ; elles ont treize lignes à leur attache au corps, & s'épanouissent en forme d'éventail, ce qui leur donne une étendue considérable. On aperçoit sous la gorge deux autres nageoires qui se touchent par leur articulation, où elles ont trois lignes d'étendue ; elles sont formées de six rayons, dont le plus long est de dix-huit lignes ; les écailles du corps sont un peu arrondies.

33. LES lignes latérales M, N partent de la hauteur des yeux, & s'étendent jusqu'à l'aileron de la queue N, où elles divisent la largeur du poisson en deux ; elles sont formées d'une suite de traits alongés & un peu piquans, on s'en aperçoit quand on passe le doigt de la queue vers la tête : tout le long de cette raie, il y a de distance en distance, comme de quatre en quatre lignes, des espèces de poils durs sans être piquans, d'environ trois lignes de longueur : il y a encore de ces espèces de poils qui sont distribués irrégulièrement sur le corps ; principalement auprès du dos. Il n'y a point de ces poils sur le crapaud de mer de Dieppe.

34. CETTE description que j'ai faite sur le poisson même, établit que c'est une espèce de zeus ou de scorpion ; mais un peu différente du crapaud ou diable de mer, qu'on pêche sur les côtes de haute-Normandie.

35. Du diable ou crapaud de mer d'Amérique. A l'égard de la fig. 5, pl. II, je l'ai fait graver d'après un beau dessin qui m'avait été envoyé d'Amérique sous le nom de diable ou crapaud de mer. Il a plusieurs caractères qui cou-

viennent aux poissons dont nous venons de parler ; c'est tout ce que je puis dire de ce poisson que je n'ai point vu , & dont je ne peux trouver la description dans mes papiers.

36. *Du testard ou petit diable de mer.* J'AI prévenu qu'il y avait bien des variétés dans les poissons qui forment la famille des *zeus* , & particulièrement dans les différentes especes de scorpions. Je n'espere pas les rapporter toutes ; mais il est bon de dire quelque chose de celles qui me sont parvenues : tel est le poisson , *pl. III, fig. 2* , qu'on m'a envoyé sous le nom de *testard* ou *petit diable de mer* ; il ressemble à quelques-uns des scorpions dont nous avons parlé , par sa tête qui est d'une longueur considérable , par sa gteule qui est grande , par une espece de production qu'il a auprès des narines , par ses yeux qui sont grands & fort élevés sur la tête , un peu par les opercules des ouies , dont les bords ont des pointes très-piquantes , par l'aileron du dos qui est divisé en deux , mais dont la partie du côté de la tête est moins grande qu'à la plupart des scorpions , au lieu que la partie du côté de la queue est plus considérable ; au reste , cet aileron , comme aux autres scorpions , se prolonge jusques fort près de la naissance de l'aileron de la queue qui est aussi coupé quarrément ; l'aileron de derriere l'anus est proportionnellement plus grand au testard qu'à la plupart des scorpions.

37. A l'égard des nageoires , celles de derriere les ouies sont fort larges à leur articulation ; mais il s'en faut beaucoup que les rayons s'étendent autant qu'à la *figure 1* : ainsi ils ne forment point une espece de fraise comme au scorpion *fig. 1* ; & les nageoires de dessous le ventre sont très-différentes , puisqu'au testard , *fig. 3* , elles sont très-étroites , n'étant formées que de quelques nervures : au reste , les ailerons & les nageoires de derriere les ouies , sont chargés de mouchetures ; mais une différence très-frappante , est l'énorme grosseur du ventre de ce testard , ce qui ne s'observe point du tout aux scorpions , à moins que cette grosseur du ventre du testard ne dépendît de ce que ce poisson aurait avalé quelque gros poisson peu de tems avant qu'on l'eût pris. C'est sur quoi je m'abstiendrai de prononcer ; ce qui me ferait incliner à le croire , c'est que j'ai trouvé dans mes mémoires un joli dessin , sous la dénomination de testard ou petit diable de mer , qui n'avait pas le gros ventre de la *fig. 3* , ni les nageoires de dessous la gorge aussi étroites ; peut-être aussi est-ce une variété de ce poisson. On donne encore le nom de testard à une espece de rouget fort différent du poisson dont il s'agit ; il en sera question dans la suite.



C H A P I T R E I I I

De plusieurs poissons qui ont encore les caracteres des zeus ; savoir , la crabe de Biarritz , ou le saccarailla des Basques , la crabe des Achottards , & de quelques poissons qui leur ressemblent.

38. J'AI reçu en même tems deux poissons qui m'ont été envoyés des côtes de Gascogne ; savoir , un de M. de Borda , qu'on nomme à Biarritz la *crabe de mer* , & l'autre de M. de la Courtaudiere , qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz le *saccarailla*. Comme ces deux poissons me sont parvenus très-bien conditionnés , j'ai été à portée de les comparer & de reconnaître que c'était le même poisson auquel on donne différens noms à Biarritz & à Saint-Jean-de-Luz. Je soupçonne encore que ce poisson est une des rascasses de Toulon ; ce qui s'éclaircira par la suite. J'ai de plus reçu de M. de la Courtaudiere un autre poisson qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz la *crabe des Achottards* , qui ressemble peu à la crabe de Biarritz. Enfin , je trouve dans mes mémoires un beau dessin & une description d'un poisson qui ressemble à beaucoup d'égards à cette crabe ; mais je n'ai point la note des parages où on me l'a remis. Ce sont ces trois poissons qui feront principalement le sujet de ce chapitre ; & on verra qu'ils ont les caracteres que nous avons attribués aux *zeus*.

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

De la crabe de Biarritz , saccarailla de Saint-Jean-de-Luz ; en Provence scorpone ou scorpi ou rascasse rouge.

39. NOUS avons prévenu qu'il n'y avait aucune ressemblance entre le scorpion de mer qui est un poisson , & le scorpion de terre qui est un gros insecte : nous avons dit aussi qu'il y avait peu de ressemblance entre le crapaud de terre ou le fluviatile , & le poisson qu'on nomme en beaucoup d'endroits *crapaud de mer*. Il en est de même du poisson nommé *la crabe* ; il n'y a aucun rapport entre ce poisson & les crustacées connus sous ce nom : nous ferons seulement remarquer que , quand on parle d'un de ces poissons , on dit *la crabe* , au lieu qu'on dit *le crabe* lorsqu'il s'agit des crustacées.

40. LA crabe de Biarritz , dont nous allons donner la description , avait quinze pouces de longueur totale A, B, *pl. IV, fig. 1*, & pesait environ trente-six onces ; sa largeur verticale prise à l'a-plomb de la naissance de l'aïeron du dos

en Y, était à peu près de quatre pouces; en M, à l'à-plomb de l'anus, de deux pouces dix lignes; en O, à la naissance de l'aïeron de la queue, d'un pouce quatre lignes; son épaisseur horizontale prise vers l'articulation des nageoires branchiales était d'un peu plus de deux pouces.

41. ON voit que le corps de ce poisson est beaucoup plus gros du côté de la tête par proportion à la partie vers la queue, que ne l'est celui de beaucoup d'autres poissons: le dos ne fait pas une courbe aussi considérable qu'au diable ou crapaud de mer du Croisic, *pl. III, fig. 1*; mais à notre crabe, le ventre est renflé, sur-tout depuis P jusqu'à M; la tête est assez grosse & allongée, cependant le museau ne se termine pas fort en pointe; les yeux sont un peu ovales, grands, saillans & fort élevés sur la tête; de sorte que du centre d'un œil jusqu'au centre de l'autre, *fig. 2*, il n'y a qu'un pouce & quelque chose de plus; la prunelle est noire, & l'iris couleur d'or; ils sont recouverts d'une membrane clignotante, les orbites osseux sont sur le haut de la tête une éminence considérable, de sorte qu'entr'eux il y a sur le crâne un sillon large & profond; le grand diamètre des fosses orbitaires, pris horizontalement, est de près d'un pouce; le petit diamètre pris dans le sens vertical, est d'environ huit lignes; la distance du centre des yeux au bout du museau, est de deux pouces six lignes.

42. QUAND le poisson est examiné au sortir de l'eau, on apperçoit entre les yeux & le bout du museau un appendice charnu, & tout auprès les ouvertures des narines; la gueule est grande, puisque depuis A jusqu'à D, ce qui ne fait que la moitié de son ouverture, il y a un peu plus d'un pouce trois lignes; la mâchoire inférieure se relève un peu vers le haut, & elle est plus longue que la supérieure qui est mobile. On apperçoit aux bords des mâchoires comme deux levres, & aux côtés une lame cartilagineuse E: ce qui a fait dire que quand la mâchoire supérieure s'élève comme à la figure 2, les bords des mâchoires ont un mouvement que l'on compare à celui des bâtons d'un éventail. Les bords des mâchoires, tant supérieure qu'inférieure, sont hérissés d'un grand nombre de petites dents; il y a de plus au fond de la gueule, des osselets chargés d'aspérités. Enfin, on voit à la mâchoire inférieure une masse charnue S, *fig. 2*, qui tient lieu de la langue.

43. LES opercules des ouies sont comme formés par trois lames posées l'une sur l'autre; celle F, dont les pointes s'étendent jusqu'à trois pouces six lignes du museau, étant fort échancrée, ses bords forment des angles rentrans & d'autres saillans, terminés par des pointes aiguës & fort piquantes: si l'on veut regarder les feuilletts G, H, comme n'en faisant qu'un, on appercevra que cet opercule est dur en quelques endroits, & hérissé de pointes dont plusieurs sont fort piquantes, & qu'en d'autres endroits il est souple & comme cartilagineux, ainsi que quelques parties saillantes qui sont molles & flexibles;

néanmoins on peut dire que toute la tête est fort hérissée de pointes & de crochets distribués irrégulièrement de côté & d'autre. Le grand aileron du dos I K L, commence à quatre pouces huit lignes de l'extrémité du museau, & finit à environ deux pouces de l'articulation de l'aileron de la queue. Les dix ou douze premiers rayons I K sont longs, durs, piquans, & fort éloignés les uns des autres; le premier du côté de I est moins long que le suivant, mais il est très-dur & fort piquant; les deux ou trois qui le suivent sont les plus longs, les autres diminuent peu à peu de longueur jusqu'à K; les rayons de la partie K L sont considérablement plus longs & plus rapprochés les uns des autres, mais ils sont souples & rameux: pour cette raison on serait tenté de croire que ce poisson aurait sur le dos deux ailerons I K & K L; mais la membrane qui unit les rayons durs & les flexibles étant continue depuis I jusqu'à L, il s'en suit que cet aileron qui a environ huit pouces de longueur est unique.

44. L'AILERON M, N de derrière l'anus, est formé de dix à onze rayons, dont deux ou trois du côté de M. sont piquans, les autres souples comme ceux de la partie K, L du grand aileron du dos. L'aileron O, B de la queue n'est point fendu; la plupart des rayons qui le forment sont assez larges, mais point piquans; ils ont à peu près trois pouces de longueur; & en les examinant avec une loupe, ils paraissent comme guillochés par les bords.

45. LES nageoires de derrière les ouies sont fort larges & formées de dix-sept à dix-huit rayons aplatis & souples comme ceux de la queue; leur attache au corps commence en P sous la gorge, & faisant une ligne un peu circulaire, elles se terminent auprès de Q. Les rayons étant très-divergens, cette nageoire forme autour du col du poisson une espece de fraise; les plus longs rayons ont trois pouces de longueur. Il a en outre deux nageoires T, fig. 1 & 3, dont les articulations sont sous la gorge; elles ont une forme ovale, & sont composées de six ou huit rayons, dont trois sont assez durs. Les lignes latérales commencent près le dos vers Y, & se terminent à la naissance de l'aileron de la queue; on sent des aspérités quand on passe le doigt dessus; les écailles sont de médiocre grandeur, arrondies par les bords, où elles sont finement dentelées; ce qui fait qu'en passant la main de la queue vers la tête, le poisson paraît rude.

46. LA tête & le dos sont d'un rouge vif, dont l'intensité diminue sur les côtés, & est presque anéantie sous le ventre. Le dessous de la gorge tire au blanc; mais entre ces poissons, les uns sont plus rouges que les autres. Les pêcheurs disent même qu'ils en prennent quelques-uns qui sont presque blancs; au reste, les plus rouges sont préférés aux autres. On aperçoit sur la teinte rouge des ailerons & des nageoires, des mouchetures, les unes rouges, les autres noires, qui font un bel effet, & particulièrement une grande

tache noire sur la membrane qui unit les rayons piquans de l'aïleron du dos. Cette tache est placée à peu près vers la fin des rayons piquans ; il y a aussi sur le corps quelques marques, les unes noires, les autres d'un rouge plus foncé que le reste.

47. LES pêcheurs de Biarritz vont avec des haims chercher ces poissons jusqu'à six lieues au large, tirant au nord-ouest, où ils en prennent avec d'autres poissons. Quoique ces poissons ne soient pas de passage, le tems de leur pêche est depuis le mois de juillet jusqu'au commencement de l'hiver, soit parce que dans cette saison ils se rendent avec d'autres poissons sur les isles, où ils trouvent de petits poissons qui les y attirent, soit principalement parce que dans les autres saisons les pêcheurs sont occupés à faire d'autres pêches qui leur sont plus avantageuses. Les crabes que nous venons de décrire étant pris sur de bons fonds & en bonne saison, sont assez estimés ; leur chair est un peu sèche, mais point coriace ; on en fait du bouillon pour les malades. Il y a dans Willugby, *pl. X, fig. 15*, un poisson qu'il nomme *scorpio virginianus*, qui diffère à plusieurs égards de notre crabe, mais à plusieurs autres il lui ressemble ; néanmoins, je crois que ce n'est pas le même poisson ; j'avoue que je ne connais celui dont parle Willugby, que parce qu'en est dit dans son ouvrage. Outre le saccailla que m'a envoyé M. de la Courtaudière, j'ai reçu de ce même correspondant un autre poisson assez différent, qu'il nomme la *crabe des Achottards*. Il en fera question à l'article suivant.

48. M. de la Courtaudière soupçonne qu'on a nommé à Quiberon ce poisson *gourlasseau*. Il est très-différent du corlasseau du Croisic, dont j'ai parlé, section IV. Il me marque qu'on en prend de deux couleurs, un rouge & un gris-blanc.

A R T I C L E I I.

De la crabe des Achottards.

49. M. de la Courtaudière, après m'avoir envoyé le saccailla qui est la crabe de Biarritz, me fit parvenir le poisson représenté *fig. 1, pl. V*, sous la dénomination de la *crabe des Achottards* ou de Canton. Ce poisson a effectivement quelques points de ressemblance avec la crabe de Biarritz, mais il en diffère à plusieurs égards ; on en jugera en confrontant les figures & la description que je vais donner de la crabe des Achottards, avec ce que j'ai dit de la crabe de Biarritz. L'œil C est grand, fort élevé sur la tête ; il y a du centre de l'œil au bout du museau A un pouce, & seulement cinq lignes de distance d'un œil à l'autre au-dessus du crâne ; le bord de l'opercule des ouies D, est à dix-neuf lignes de l'extrémité du museau A ; vers E, un peu plus

à l'arrière, on voit une espèce de petit fillon bordé d'aspérités fines; la partie F de l'opercule se termine par de longues pointes qui s'étendent jusqu'à deux pouces & demi du museau.

50. LE grand aileron du dos GHI commence à deux pouces six à sept lignes du museau; le premier rayon qui est presque détaché des autres est le moins long & fort piquant; ceux qui suivent jusqu'à H, au nombre de neuf, le sont un peu moins; les autres jusques en I, sont rameux & flexibles; la longueur totale GI de cet aileron est de deux pouces trois lignes; l'anus K est à quatre pouces quelques lignes du museau; derrière est l'aileron KL, qui a quatorze lignes d'étendue à son attache au corps; il n'y a que les premiers rayons du côté de K qui soient piquans; l'articulation M des nageoires de derrière les ouies est à trois pouces six lignes du museau; les rayons forment un arrondissement, & le plus long rayon O est d'un pouce six lignes; ces nageoires sont d'un rouge vif. Les nageoires de dessous la gorge P ne sont pas si grandes, elles ont une forme plus allongée; leur plus long rayon a quinze lignes: elles ne sont pas d'un rouge aussi vif que les nageoires branchiales.

51. LE dos est brun: au-dessous des lignes latérales NN', on découvre des nuages les uns rouges & d'autres noirs, qui deviennent plus considérables à mesure qu'on approche du ventre, & leurs couleurs sont plus sensibles. Ce que nous venons de rapporter convient assez à la crabe de Biarritz ou au faccailla: voici maintenant en quoi consiste principalement la différence de ces deux poissons.

52. SUIVANT les observations tant de M. de Borda que de M. de la Courtaudière & les miennes, les mâchoires de la crabe de Biarritz ou du faccailla sont bien fournies de petites dents; mais on n'y en aperçoit point de canines, au lieu qu'à la crabe des Achottards il y en a sur le devant des mâchoires, qui sont assez grandes, savoir, quatre à la mâchoire d'en-bas, deux de chaque côté, & deux à la mâchoire supérieure: de plus, entre les petites dents dont nous avons dit que les mâchoires étaient fournies, il y en a d'une grandeur moyenne, distribuées çà & là. La circonstance de ces dents canines semblerait indiquer qu'il conviendrait de mettre cette crabe avec les dentés; aussi je soupçonne que ce pourrait être le poisson dont M. de Borda m'a envoyé de Dax la description que j'ai rapportée dans la quatrième section; d'autant que M. de Borda me marqua qu'on en ignorait le nom. Une circonstance qui ne convient pas à la crabe de Biarritz, est que sur le rouge qui fait la couleur principale de la crabe des Achottards, il y a des bandes d'autres couleurs, qui s'étendent de toute la longueur du poisson.

53. LES opercules des ouies à la partie D, sont couverts de petites écailles dont l'extrémité se relève, ce qui rend cette partie rude au toucher. La

partie E est aussi recouverte d'écaillés, mais plus grandes & moins rudes au toucher que celles de la partie D : à la crabe de Biarritz, les opercules ne sont point écailleux. A la crabe des Achottards, l'extrémité du museau se termine en pointe; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure, son extrémité se relevant un peu en-haut. Enfin à cette crabe l'aïeron de la queue est médiocrement fourchu; il est brun avec des nuances d'un rouge très-vif, & le plus long rayon a quinze lignes de longueur. Les nageoires branchiales ne forment point au col du poisson une espèce de fraîse comme à la crabe de Biarritz. Ajoutons enfin, que la crabe des Achottards passe pour être un manger beaucoup meilleur que la crabe de Biarritz ou le saocaraila.

A R T I C L E III.

D'une sorte de zeus qui paraît avoir quelque rapport avec la crabe des Achottards.

54. JE trouve dans les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées sur les côtes maritimes, un dessin très-proprement exécuté, & une courte description d'un poisson, *pl. V, fig. 2*, qui a quelque ressemblance avec la crabe des Achottards; mais je ne puis me rappeler sur quelle côte on me l'a remis, ni le nom qu'on lui donnait: c'est donc seulement d'après le dessin & la description qu'on verra ci-après, qu'il me paraît avoir, à plusieurs égards, quelques rapports avec la crabe des Achottards.

55. IL avait de longueur totale A, B, neuf pouces; sa gueule était grande, & les mâchoires étaient garnies de petites dents, ou, pour ainsi dire, d'aspérités; je n'ai point aperçu de dents canines; les yeux C étaient grands, assez élevés sur la tête; entre l'œil & le museau vers D, était l'ouverture des narines; on apercevait sur le front, entre les deux yeux, comme une gouttière, & à chaque côté une épine fort dure, qui semblait être de la corne polie. Ces épines étaient adhérentes au crâne dans presque toute leur longueur, seulement l'extrémité D en était détachée & formait une pointe saillante moins considérable qu'on ne la voit dans la figure. Les fosses orbitaires étaient bordées d'os tranchans, sur lesquels on sentait avec le doigt des aspérités, excepté en quelques endroits; une partie CEF de l'opercule était couverte d'écaillés, & se terminait en F par une pointe très-forte; depuis l'extrémité de la pointe F jusqu'au bout du museau, il y avait presque dix-neuf lignes.

56. L'AUTRE portion d'opercule n'était pas couverte d'écaillés, tous ses bords étaient garnis de petites pointes, & elle se terminait par une vigoureuse pointe G. Il y avait deux pouces & demi de l'extrémité de cette
 pointe

pointe au bout du museau. Le dos était garni d'un grand aileron H I L ; la partie H I qui avait deux pouces dix lignes d'étendue à son attache au corps, était formée par onze à douze rayons gros, piquans & écartés les uns des autres ; ils excédaient la membrane qui les unifiait ; la partie I, L, dont les rayons étaient souples & rameux, avait dix lignes d'étendue à son attache au corps, & se terminait à un pouce de la naissance de l'aileron de la queue, qui était un peu échancré ; les plus longs rayons n'avaient que dix lignes de longueur.

57. L'ANUS était situé à quatre pouces neuf lignes du bout du museau ; quelques lignes plus vers la queue commençait l'aileron du ventre M N, qui avait un pouce d'étendue à son attache au corps ; les rayons qui le formaient, étaient d'abord un petit rayon R, court, dur & piquant ; ensuite un très-gros rayon S, fort dur, qui avait plus d'un pouce & demi de longueur ; tous deux étaient détachés des autres. Il y avait ensuite un rayon assez gros T, moins cependant que le précédent S ; les autres étaient beaucoup plus menus, moins durs & liés par une membrane. Tous ces rayons étaient recouverts à leurs bases par des écailles assez semblables à celles du corps : ces circonstances, & particulièrement l'énorme rayon S, caractérisent bien ce poisson. Il y avait derrière chaque ouïe une nageoire O, assez large, dont les rayons qui n'étaient pas durs avaient environ un pouce de longueur, & l'articulation était recouverte d'écailles ; les nageoires de dessous le ventre P étaient un peu plus grandes ; leurs articulations se touchaient presque au-dessous du ventre.

58. LA largeur verticale du poisson à l'à-plomb des yeux était de deux pouces : à l'à-plomb de O, deux pouces & demi ; à l'à-plomb de M vers l'anus, deux pouces ; à l'à-plomb de N, huit lignes : la forme générale de ce poisson approche assez d'être quarrée, ayant beaucoup de largeur jusqu'à L N ; les écailles étaient grandes, brillantes, très-régulièrement rangées ; de sorte que leurs bords étant sur une même ligne qui s'étendait depuis le derrière des ouïes jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, formaient des raies très-sensibles : lorsqu'on passait le doigt de la tête vers la queue, on ne sentait rien qui l'arrêtât ; mais on éprouvait beaucoup de résistance, quand on le passait de la queue vers la tête, ce qui s'observait encore plus à toutes les parties de la tête.

A R T I C L E I V.

De la perche de riviere ; perca fluviatilis. (4)

59. J'AI parlé, dans la quatrième section, du poisson que les auteurs

(4) En allemand *Barsch* ou *Börsing*.

nomment *perche de mer* : j'ai dit que ces poissons ont souvent un pied de longueur, & qu'ils ont quelque ressemblance avec un petit poisson appelé en Provence *ferran* : on le voit gravé dans la même section ; observant néanmoins que l'aileron de la queue du *ferran* est fourchu, & que celui de la *perche de mer* est coupé quarrément.

60. J'AI encore parlé, même section IV, d'un poisson d'eau douce qu'on nomme *perche goujonnée* ou *gardonnée* ; & je n'ai pas hésité de le mettre à l'endroit cité, parce qu'il n'est pas douteux qu'il n'a qu'un aileron sur le dos ; mais j'ai remis à parler ici de la vraie *perche de riviere*, parce que, comme à presque tous les poissons de cette famille, il est en quelque façon incertain si l'aileron du dos est unique, ou s'il y en a deux ; cette circonstance m'a donc déterminé à mettre ce poisson au nombre des *zeus*. La *perche* que je décris maintenant, *pl. V, fig. 3*, avait dix pouces de longueur totale ; la longueur de la tête jusqu'à l'extrémité C de l'opercule qui se termine en pointe, était de deux pouces huit lignes ; du bout de la mâchoire supérieure au centre de l'œil D, il y avait un pouce ; la prunelle était noire, bordée d'un anneau jaune qui la sépare du cristallin. (5)

61. LA mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure ; quand ces deux mâchoires sont rapprochées, la fente de la gueule, qui remonte un peu par en-haut, a à peu près neuf lignes ; elle entre un peu sous le cartilage E ; comme les deux mâchoires sont mobiles, la gueule est fort grande quand elles s'écartent l'une de l'autre ; les lèvres sont un peu épaisses & hérissées de dents très-fines, ou plutôt d'aspérités ; le palais est garni de petites dents. L'œil, de médiocre grandeur, est assez élevé : entre l'œil & l'extrémité de la mâchoire supérieure on aperçoit l'ouverture des narines. Les opercules sont formés de plusieurs pièces cartilagineuses, qui sont deux feuilletts F C en partie recouverts d'écaillés qui les font paraître guillochés, & en partie d'une peau lisse & assez brillante, qui a çà & là des reflets dorés ou argentés ; la lame C se termine en pointe.

62. LE grand aileron du dos commence en G à deux pouces six lignes du museau qui se termine un peu en pointe. En cet endroit le dos prend une courbure assez considérable ; depuis G jusqu'à H l'aileron est formé de douze forts rayons très-piquans, unis par une membrane fort mince & transparente ; vers H il y a à cette membrane une ou deux taches noires,

(5) De tous les poissons que l'auteur décrit dans cette section, la *perche* est le seul qui puisse intéresser d'autres peuples que ceux qui habitent le long des côtes du royaume de France, parce qu'on le trouve ailleurs, & qu'il est assez commun par-tout.

Voyez ce que j'ai dit de ce poisson & de sa pernicieuse voracité dans mes additions au tome X. J'ajouterai seulement que la *perche* a le corps large & plus applati que les autres poissons de riviere.

dont la forme varie ; ordinairement la pointe des rayons est noire. Il paraît y avoir en I une interruption entre la partie G H & la partie K L de ce grand aileron ; aussi Belon & Rondelet disent-ils qu'il a deux ailerons sur le dos : mais en y prenant attention, on apperçoit qu'il y a en I quelques rayons très-courts & piquans, unis par une membrane qui n'a qu'une demi-ligne ou une ligne de largeur, ce qu'on ne voit qu'en relevant les rayons qui se cachent dans une rainure qui est sur le dos du poisson ; & en regardant au travers du jour la partie I qui est entre G H & K L, on se convaincra que le grand aileron G, L est continu, qu'ainsi la perche n'a qu'un aileron sur le dos.

63. LA partie K L est formée d'abord par un rayon court & piquant, ensuite par treize ou quatorze rayons souples & rameux ; sa couleur est comme enfumée, il se termine en L par une partie qui n'est presque qu'une membrane, & s'étend jusqu'à six ou sept lignes de la naissance N de l'aileron de la queue : cette portion membraneuse a une teinte rouge très-légère. L'aileron de la queue est formé par des rayons larges, mais minces & souples ; ses bords, ainsi que son extrémité, sont d'un rouge très-vif ; la partie N B est un peu plus longue que celle N O : l'origine N N de cet aileron est couverte de petites écailles.

64. L'AILERON de derrière l'anus, P Q, est fort rouge & formé de dix rayons dont les deux premiers du côté de P sont piquans, les autres rameux & souples ; il a à son attache au corps douze à quinze lignes d'étendue, & il se termine à treize lignes de la naissance de l'aileron de la queue. Les articulations R des nageoires de derrière les ouies, sont à deux pouces huit lignes du bout du museau ; le plus long rayon S a un pouce six lignes de longueur ; ils sont rouges & point piquans. Les nageoires de dessous le ventre sont très-rouges, leurs articulations sont à trois pouces du museau, elles se terminent presque en pointe : le premier rayon du côté de T est piquant, les autres souples.

65. LA largeur verticale de ce poisson à l'à-plomb des yeux D, est d'un pouce huit lignes, à l'à-plomb de G de deux pouces six lignes, à l'à-plomb de P de deux pouces deux lignes, à l'à-plomb de N N de douze lignes. La couleur du poisson est blanche sous le ventre, il tire au jaune très-pâle sur les côtés, il est brun vers le dos, & au sortir de l'eau on entrevoit sur le corps des bandes circulaires un peu plus brunes que le reste ; les écailles sont dures, néanmoins brillantes ; elles sont très-glissantes si l'on passe le doigt de la tête à la queue, elles sont rudes quand on le passe en sens contraire. M. le baron de Tschoudy m'a écrit que dans la Moselle on en distinguait de deux espèces : l'une plus grosse que l'autre, qu'on nomme *gravelée*, & qu'on regarde comme la vraie perche ; il y en a qui pèsent trois quarterons : l'autre,

qu'on nomme *gremille*, qui est petite, a sur la tête, ou après, des artilons qu'elle relève à sa volonté, & qu'on a comparés à une couronne. On trouve de ces poissons dans les étangs; mais ils se plaisent principalement dans les petites rivières d'eau très-vive: on les prend en traversant les cours d'eau d'un trémail, & traînant dessus un épervier; quelques-uns s'enfoncent dans l'épervier, d'autres effarouchés par ce filet, donnent dans le trémail. Cette pêche est représentée, seconde section de la première partie. On prend aussi des perches avec les verveux & les filets à manche. C'est un poisson très- vorace: quand il est petit, ses arêtes sont incommodes; mais quand il est un peu gros, comme de treize à quatorze pouces de longueur, il est fort estimé, & pour cette raison les pêcheurs l'appellent la *perdrix d'eau douce*. A l'égard des figures 4 & 5 qui représentent la tête d'une perche vue de deux côtés, on en parlera dans l'explication des planches.

66. POUR ce qui est de la façon de les apprêter dans les cuisines, on fait frire les petites, & on fait rôtir les grosses sur le gril, puis on les sert sur une sauce blanche.

67. NOUS avons déjà prévenu qu'il y a un poisson de mer que les auteurs nomment *perche*. Rondelet, Belon & d'autres en font mention: mais les poissons qu'indiquent ces auteurs, ne se ressemblent point; à tous les deux l'aileron de la queue est coupé quarrément. Belon représente ce poisson menu, au lieu que celui de Rondelet a un fort gros ventre; à celui de Belon tous les rayons du dos sont épineux; à celui de Rondelet, une partie est épineuse & l'autre flexible. Belon dit qu'on ne prend point ce poisson dans l'Océan, & tous deux assurent que la perche de mer surpasse en bonté celle de rivière; cependant, par le peu qu'ils disent de la perche de mer, il paraît qu'ils n'en avaient pas une parfaite connaissance. C'est tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant jamais vue.

A R T I C L E V.

De la rascasse blanche, rascassa bianca; par les pêcheurs Italiens & Provençaux, rappecon ou raspecon.

68. VOILÀ un poisson qui a encore les caractères des scorpions ou de la rascasse, ayant deux ailerons sur le dos, un sous le ventre, derrière l'anus, celui de la queue coupé quarrément; deux nageoires assez grandes derrière les opercules des ouies, & deux moins grandes sous la gorge, avec quelques épines près les articulations des nageoires tant de derrière les ouies que de celles de dessous la gorge. Sa tête est singulière, sur-tout par la forme de sa gueule: comme la tête se retourne vers le ciel, & comme les yeux sont sur le

haut de la tête, on a jugé qu'il contemplant les astres, & pour cette raison on l'avait nommé *cali speculator*, ou en conservant l'idiome grec, *uranoscopus*. On prétend qu'il dort le jour, & que la nuit il cherche sa nourriture : la langue est courte, les mâchoires sont bordées de dents piquantes.

69. LA longueur totale AB, *pl. VI, fig. 1*, du poisson que je vais décrire, était de huit pouces neuf lignes; de l'extrémité de la mâchoire inférieure A au centre des yeux C, un pouce; du centre d'un œil au centre de l'autre, six lignes; en cet endroit il y a une cavité considérable; de A au derrière des opercules D des ouies, deux pouces; de A à l'articulation des nageoires branchiales E, deux pouces trois lignes; près l'articulation des nageoires, on voit de chaque côté du dos deux pointes dures, osseuses, courtes & piquantes; la longueur de ces nageoires est d'environ un pouce & demi, & sa longueur d'un pouce; sous la gorge sont deux nageoires F moins grandes que celles E, & découpées par les bords; leur articulation est à un pouce quatre lignes de la mâchoire A; sous la gorge, au-dessous de ces articulations vis-à-vis de F, sont trois pointes dures & osseuses N, *fig. 2*.

70. SUR le dos, à deux pouces neuf lignes de la mâchoire inférieure A, est le commencement d'un petit aileron brun H, *fig. 2*, qui a à son attache au corps huit lignes de longueur, & est formé de cinq ou six rayons piquans; immédiatement derrière, est le grand aileron IK, *fig. 2*, qui a deux pouces trois lignes d'étendue à son attache au corps; les rayons excèdent la membrane qui les unit, & ne sont point piquans; la couleur de cet aileron est à peu près semblable à celle du dos. L'anus L est à très-peu de chose près à la moitié de la longueur totale AB du poisson; immédiatement derrière est l'aileron LM, qui est presque semblable à celui du dos IK. L'aileron MB de la queue s'épanouit en éventail, les rayons ont à peu près un pouce & demi de longueur.

71. LA largeur verticale du poisson à l'à-plomb des yeux C, *fig. 2*, est d'un pouce & demi, à l'à-plomb de E d'un pouce sept lignes, à l'à-plomb de l'anus L d'un pouce trois lignes, près l'origine de l'aileron de la queue six lignes: le corps de ce poisson est à peu près rond, c'est-à-dire, que son épaisseur horizontale est presque égale à la verticale, elle est même plus considérable au ventre L, *fig. 2*.

72. ON voit à la *fig. 1*, aux deux côtés des ailerons du dos, & assez près de ces ailerons, les raies latérales formées par une suite d'écaillés; le reste du corps n'est point écaillé, mais couvert d'une peau assez ferme pour qu'on puisse écorcher ces poissons; cette peau est brune du côté du dos, assez semblable à celle du scorpion; elle s'éclaircit peu à peu sur les côtés, & elle est blanche sous le ventre. Sa chair est blanche, mais dure & de mauvais goût, ce qu'on attribue à ce qu'il s'enfouit dans la vase, & qu'il se nourrit des insectes & des petits poissons qui s'y retirent.

73. RONDELET prétend que, pour attraper les insectes & petits poissons qui font sa nourriture, il fait sortir de sa gueule une membrane qui est large à son origine, & se termine en pointe. Il dit qu'il étend cette membrane, que des insectes & de très-petits poissons attirés par ce leurre, s'y attachent, & que le poisson la retirant dans sa gueule, mange les insectes qui s'y sont attachés. Je préviens que je rapporte ceci d'après Rondelet; car je n'ai point vu cette membrane à aucun des uranoscopus que j'ai eus en ma possession.

Dissertation sur la dénomination de rascaffes, qu'on a donnée à différens poissons.

74. PLUSIEURS auteurs & particulièrement Rondelet ont donné le nom de *rascaffes* à un gros échinite, & aussi à une espèce de raie, poissons dont nous ne nous occupons point dans cette section; mais je vois dans les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées sur les côtes maritimes, qu'on donne en Provence & en Languedoc la dénomination de *rascaffes* à différens poissons de la famille des scorpions, désignés dans les ports par les noms vulgaires de *diable*, de *crapaud*, de *crabe de mer*, &c. Pour avoir des connaissances plus précises sur l'usage qu'on fait de la dénomination de *rascaffes*, j'avais prié M. Barry, ancien commissaire de la marine, établi en Provence, de me faire savoir si le nom de *rascaffes* est particulièrement affecté à une sorte de poissons, exclusivement à tout autre; & si cela était, de me faire connaître ce poisson. Je vois par la réponse de M. Barry, que, comme je l'avais pensé, la dénomination de *rascaffes* est donnée à bien des espèces différentes de poissons de la famille des scorpions: ainsi l'on peut la regarder comme un surnom. Néanmoins M. Barry dit qu'on distingue à Toulon quatre sortes de *rascaffes*; savoir, la noire ou la brune qu'on regarde comme la vraie *rascaffes*; elle se tient dans les algues; sa couleur obscure peut être comparée à celle que prend cette plante marine, quand ayant été quelque tems hors de l'eau, elle a perdu la teinte verte qu'elle avait au sortir de la mer. Cette couleur est chargée de veines noires, le ventre est gris blanc avec quelques veines rouge clair; mais, je le répète, ces couleurs ne sont point absolument uniformes dans tous les poissons d'un même genre.

75. QUANT au poisson que M. Barry a fait dessiner, il approche beaucoup de celui qu'on voit *pl. II, fig. 2*, excepté que celui de M. Barry est sur une plus grande échelle, ce qui m'engage à mettre ici les principales dimensions de sa *rascaffes*.

76. SA longueur totale est dix pouces neuf lignes; du bout du museau au centre des yeux, il y a un pouce quatre lignes; du bout du museau à l'articulation des nageoires branchiales, trois pouces; l'étendue du grand

aileron du dos à son attache au corps, quatre pouces; les dix premiers rayons étaient gros, durs, piquans & fort écartés les uns des autres; le reste de cet aileron était formé d'environ huit rayons flexibles, & plus rapprochés les uns des autres.

77. L'AILERON de derrière l'anus, qui n'avait qu'un pouce d'étendue à son attache au corps, était formé de rayons souples; l'aileron de la queue était coupé quarrément; la longueur du plus long rayon était d'un pouce & demi. Les nageoires branchiales avaient une forme arrondie, la longueur du plus long rayon était de huit à dix lignes; les articulations des nageoires de dessous le ventre étaient un peu plus vers l'anus que celle des branchiales. La largeur verticale du poisson à l'à-plomb du commencement de l'aileron du dos vers E était de deux pouces neuf lignes; à l'à-plomb de F d'un pouce onze lignes, à l'à-plomb de G un pouce. M. Barry remarque qu'il y a des *rafcaffes* plus grandes que celles que nous venons de décrire, puisqu'on en prend qui pèsent plus de vingt onces.

78. CES poissons occasionnent des piquures très-dououreuses; quelques-unes même ont été suivies d'accidens fâcheux, ce qui a fait penser qu'elles étaient venimeuses: néanmoins M. Barry pense, comme moi, qu'elles ne le sont pas, & il s'autorise du sentiment de plusieurs célèbres médecins & chirurgiens, qui ont examiné ces piquures avec toute l'attention possible. Il y a tant d'épines à la tête de ces *rafcaffes*, qu'il est bien difficile d'éviter d'en être piqué, sur-tout lorsqu'on veut arracher les guignes, & lorsque le poisson n'est pas entièrement mort; car dans ce cas, il entre dans des mouvemens convulsifs qui rendent les piquures presque inévitables.

79. POUR ce qui est de la *rafcaffé* rouge, c'est un poisson de haute mer qui fréquente les grands fonds. M. Barry en dit peu de chose; je crois que c'est la crabe de Biarritz qu'on trouve représentée sur la *pl. IV, fig. 1*. On prétend que, quand les chaleurs se font sentir, elles quittent les grands fonds, & gagnent les rochers du bord de la mer, où elles déposent leurs œufs, & qu'elles retournent dans les grands fonds aussi-tôt qu'elles sentent le froid.

80. A l'égard de la *rafcaffé* blanche, M. Barry n'en dit presque rien; mais je crois que c'est le poisson que quelques auteurs ont nommé *rafcaffa bianca* ou *uranoscopus*, qu'on voit représenté sur la *planche VI*, & dont nous avons amplement parlé à l'article précédent. Enfin, M. Barry dit qu'on met en Provence au nombre des *rafcaffes* les poissons qu'on y nomme *scorpeno* ou *scorpene*; ainsi tout ce que je viens de dire justifie ce que j'ai avancé au commencement de cet article, savoir, que la dénomination de *rafcaffé* est un furnom qu'on donne en Provence & en Languedoc à différens poissons de la famille des scorpions.

C H A P I T R E IV.

Des rougets & de leurs différentes especes ; rubelliones. (6)

I N T R O D U C T I O N.

81. COMME on a souvent donné le nom de *rouge* ou *rouget* à des poissons d'especes fort différentes, parce qu'on rangeait dans cette famille les poissons où le rouge était la couleur dominante, il en a résulté beaucoup de confusion. Par exemple, on y a compris l'*orphus* ou l'*erythrinus*, parce qu'ils sont rouges ; mais ce sont des pagres, dont nous avons parlé dans la quatrième section. On nomme en beaucoup d'endroits *rouget barbet* ou simplement *rouget*, le *surmulet* dont nous remettons à parler ailleurs, parce qu'il ne ressemble point du tout aux rougets-grondins, dont nous nous occuperons dans ce chapitre. Mais en se restreignant aux poissons qui paraissent convenir à la famille des rougets-grondins proprement dits, il restera encore un nombre assez considérable de variétés. Quelques-uns comptent dix à douze fortes de ces rougets-grondins, & nous appercevrons que, si l'on a scrupuleusement égard à de petites variétés dans la couleur, lesquelles dépendent souvent de l'âge des poissons, de la nature des eaux où ils ont vécu, & de la nourriture dont ils ont fait usage, on pourrait en augmenter beaucoup le nombre ; mais comme nous nous proposons de ne parler que de ceux que nous avons été à portée de connaître, ou par nous-mêmes, ou par nos correspondans, nous restreindrons à un plus petit nombre les especes ou variétés dont nous traiterons dans ce chapitre. Celles que nous venons d'annoncer, ont engagé les auteurs & encore plus les pêcheurs, à leur donner des noms particuliers. Par exemple, comme quelques-uns ont au bout du museau deux prolongations osseuses assez considérables, des auteurs croyant y trouver quelques ressemblances avec la lyre des anciens, les ont nommés *lyre*, *lyra*, ou *citharus*, quoique ce nom de *citharus* ait encore été donné à un poisson plat du genre des turbots & des soles, très-différent du rouget-grondin, qui est rond.

82. COMME il y en a qui en nageant, ou même quelques minutes après qu'ils sont tirés de l'eau, font un bourdonnement ou un bruit assez sensible, on les a nommés en beaucoup d'endroits *grondins*, *groneau*, *grogneau*, *gour-neau* ou *organeau*. Ce bourdonnement n'est cependant point particulier à cette espece de poissons exclusivement à tous autres ; car j'en rapporterai de très-

(6) En allemand *Rothfeder*.

différens qui font entendre un bruit à peu près pareil. Quelques auteurs, entr'autres Rondelet & Gefner les ont nommés *cuculus*, parce qu'il leur a paru que ce bruit ressembloit au chant de l'oiseau nommé *coucou*; mais j'avoue que cette comparaison me paraît bien peu exacte. Plusieurs de ces poissons ont la tête plus grosse que d'autres de même espece, ce qui a engagé des auteurs à les nommer *cabotte*, *capito* ou *capon*; mais ce nom convient aussi à quantité de poissons très-différens des rougets-grondins, particulièrement au muge.

83. JE crois me rappeler qu'à Oleron on nomme le grondin *pyrelong* ou *perlan*. Ce n'est pas tout, souvent on donne différens noms à une même espece de poisson; nous avons déjà dit qu'on donnoit en Bretagne le nom de grondin au poisson appelé sur les côtes de haute Normandie *rouget*: cette dénomination de *grondin* est adoptée au Croisic, à Calais, à S. Jean-de-Luz, & en plusieurs autres endroits. À Brest & en d'autres ports on en distingue de deux especes; un rouge qui se tient au large & dans les grands fonds, c'est le meilleur, & l'on prétend qu'il ne fait point entendre de grognement comme le petit qui est gris & qui se tient au bord de l'eau près de la surface; c'est peut-être pour ces raisons qu'on entend son grognement, qui ne seroit pas sensible s'il étoit plus éloigné. Quoi qu'il en soit, il n'est pas à beaucoup près aussi estimé que le rouge; mais ces variétés dans les couleurs peuvent dépendre de différentes circonstances: il y a des différences plus frappantes, & qui méritent plus d'attention; par exemple, en plusieurs endroits, particulièrement à Antibes, il y a un grand rouget qu'on nomme *gallinette* (*). En quelques endroits de la Bretagne, il y a un petit poisson seulement de trois ou quatre pouces de longueur, qui paraît être de la famille des grondins: on le nomme *mort-sec*.

84. ON m'a envoyé des côtes de haute-Normandie un petit rouget qu'on nomme au Havre *bastard*; de plus, un assez gros qu'on nommoit *bellicant*; d'autres plus petits, mais peu différens du *bellicant*, qu'on nomme l'un *imbriaque*, & l'autre *bricotte*. Je ne finirois point, si j'entreprenois de détailler toutes les variétés qu'on peut remarquer dans cette famille de poissons. Par exemple, ceux qui prétendent que la mer répand des étincelles aux endroits où ils nagent en troupe, les ont nommés *lucerna*; en Provence *belugo*, parce qu'en patois *belucques* signifie une *étincelle de feu*: mais cela n'est pas particulier aux rougets-grondins.

85. ON leur a encore donné beaucoup d'autres noms, comme *corvus* à ceux qui tirent au noir, *milan*, *milvus*, *milvago*, à ceux qui ont le museau un peu plus allongé que les *corvus*, &c. &c.

(*) M. de la Courtaudière m'en a envoyé un très-gros, que les Basques nomment *bourreau*.

86. A mon égard, ne faisant point attention à ces petites différences, comme les rougets-grondins ont la tête assez grosse & longue, garnie d'aiguillons qu'on apperçoit principalement aux bords des opercules des ouies; comme leurs yeux fort grands sont élevés sur la tête, accompagnés de quelques pointes, & séparés l'un de l'autre au crâne par un sillon; comme leur gueule est assez grande, garnie de petites dents, & les opercules terminés par des angles faillans plus ou moins pointus; toutes ces particularités qui conviennent assez aux poissons dont j'ai parlé au commencement de cette section, m'ont engagé à les comprendre dans la famille de ceux que j'ai nommés *zeus*, quoiqu'à la plupart l'aïleron du dos soit sensiblement divisé en deux parties formant deux ailerons; mais je prie qu'on se rappelle que j'ai dit au commencement de cette section, que la famille des *zeus* devait faire un passage des poissons qui n'ont qu'un aïleron sur le dos, à ceux qui en ont deux: prévenu de cela, j'entre dans les détails.

87. NÉANMOINS, je crois qu'il n'est pas superflu de le répéter: les dénominations de *rouget* qu'on donne aux poissons qui ont les écailles rouges, celle de *barbarin* qu'on donne à ceux qui ont des barbillons à la tête, celle de *grondin* qu'on attribue à ceux qui font entendre une sorte de mugissement, toutes ces dénominations ne caractérisent point une espèce de poisson, puisqu'elles conviennent à nombre de poissons de différentes espèces; néanmoins, pour ne point aller contre l'usage, nous serons obligés d'en donner quelques-unes.

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

Du rouget - grondin. (7)

88. J'APPELLE ce poisson, *pl. I, fig. 6, rouget*, parce que c'est ainsi qu'on a coutume de le nommer sur les côtes de haute-Normandie & ailleurs, ainsi que dans les marchés de Paris, où il s'en trouve assez communément dans la saison. J'y ajoute l'épithète de *grondin*, pour le mieux caractériser, d'autant qu'il est connu sous cette dénomination en Bretagne, ainsi qu'en beaucoup d'autres endroits; d'ailleurs cela me paraît convenable, pour qu'on ne le confonde pas avec le *surmulet* qu'on nomme souvent *rouge* ou *rouget*.

89. LE poisson que nous nommons *rouget-grondin* est à peu près rond, à petites écailles & à arêtes. Celui que je vais décrire, qui était d'une taille commune, avait du bout du museau A à l'extrémité de l'aïleron de la queue B, onze pouces; leur grosseur ordinaire est celle des harengs; il y en a de plus

(7) Ce poisson a quelque ressemblance avec le poisson volant; mais il en diffère par la bouche, les nageoires & les écailles.

petits, & aussi de plus gros : la tête de A en E, avait deux pouces neuf lignes de longueur ; les opercules étaient formés de deux feuillets qui se recouvraient ; le feuillet de dessous était adhérent au corps du poisson, celui de dessus pouvait s'élever pour laisser échapper l'eau qu'il avait aspirée : il y avait à la partie supérieure des opercules ou vers le dos auprès de E une pointe, & aussi une ou deux plus bas ; car toute la partie basse de l'opercule vers P était dure, anguleuse & plus ou moins garnie de piquans ; à un pouce neuf lignes du museau était le centre de l'œil C ; il était grand, vif & fort élevé sur la tête ; la prunelle était noire & bordée d'un disque rouge clair, ayant des reflets couleur d'or ; au-dessus des orbites C était sur le crâne une éminence un peu circulaire, saillante & osseuse, sur laquelle il y avait quelques pointes ; & entre ces éminences que je nomme *orbitaires*, on apercevait sur le crâne un enfoncement en forme de gouttière, qu'on ne peut découvrir dans la *figure*.

90. DEPUIS C jusqu'à l'extrémité A du museau, la tête forme une espèce de ces moulures que les menuisiers nomment *doucine*, sur laquelle en O est l'ouverture des narines. La gorge de cette doucine, ou la partie O qui est vers les narines, est tantôt plus, tantôt moins profonde ; & suivant cette circonstance, le museau est plus ou moins pointu ; la gueule était grande, les mâchoires garnies de petites dents ou aspérités, on en sentait même avec le doigt des paquets dans l'intérieur de la gueule, ainsi que sur ce qu'on regarde comme la langue, qui est courte, dure, presque osseuse, & n'est susceptible que de peu de mouvement. Les mâchoires étaient bordées extérieurement par une levre molle qui ne paraît point quand la gueule est fermée, mais qui se dilate beaucoup quand elle s'ouvre. L'extrémité A de la mâchoire supérieure est coupée presque carrément, quelquefois un peu échancrée en cet endroit ; la mâchoire inférieure est la seule mobile, elle est mince & un peu plus courte que la supérieure.

91. LES os ou cartilages durs qui forment le dessus de la tête, ne sont couverts que par une peau dure & chagrinée ; il y a sur le dos, au défaut de la tête, un aileron triangulaire EF, composé de sept à huit nervures terminées en pointes fort piquantes ; la plus grande de ces nervures a un pouce six lignes de longueur, & la base de cet aileron, à son attache au corps, a à peu près la même étendue ; la membrane qui les unit est de couleur rouge : environ quatre lignes plus vers l'arrière il y a un autre aileron FG, formé de dix-sept nervures qui ne sont ni aussi longues, ni aussi dures, ni aussi piquantes que les autres ; les plus longues n'ont guère que neuf lignes, & elles diminuent graduellement de longueur, en approchant de la queue : l'étendue de cet aileron de F en G est de trois pouces quelques lignes ; à environ neuf à dix lignes de l'extrémité G de cet aileron, commence celui

de la queue, dont les rayons des côtés sont un peu plus longs que ceux du milieu, ainsi cet aileron n'est pas exactement coupé quarrément : néanmoins, quand au sortir de l'eau on l'étend, il est presque quarré. Les rayons des ailerons du dos sont implantés dans une rainure qui s'étend depuis E jusqu'à G : elle est bordée des deux côtés par une file de petites tubercules dures.

92. L'ANUS A H est un peu plus du côté A de la tête que du côté B de la queue. Depuis H jusqu'à I, il y a un aileron formé de treize à quatorze rayons, dont les plus grands ont au plus neuf lignes de longueur. Sur la partie blanche de dessous le ventre, on aperçoit à l'insertion de chacun de ces rayons un petit point brun : derrière chaque ouïe, il y a une grande nageoire D, formée à peu près de douze rayons : l'articulation de la nageoire D est assez large, & les rayons s'écartent vers leur extrémité D, où cet aileron prend une forme arrondie : sous la gorge est une autre nageoire K, longue d'un pouce neuf lignes, formée d'environ six nervures larges & rameuses. Toutes les nervures, tant des ailerons que des nageoires, sont jointes par des membranes fort minces qui ont une teinte rouge plus ou moins foncée : les nageoires sont rouges en-dessus & blanches en-dessous : sous la gorge auprès de L, il y a de chaque côté trois gros barbillons souples, dont le plus long a environ deux pouces de longueur ; ces barbillons ont fait nommer en quelques endroits ce poisson *barbarin* ; mais cette dénomination convient mieux au *surmulet* qui les a au menton. Ils sont rouges à leur attache au corps, blancs à leur extrémité : ils paraissent à travers le jour comme formés d'articulations. Les pêcheurs prétendent qu'ils leur servent à s'attacher aux corps solides qui sont à leur portée, ce qui ne me paraît pas probable. M. Fougeroux de Bondaroy a trouvé sur les côtes de Picardie un de ces poissons qui avait d'un côté trois barbillons, & de l'autre seulement deux : ce peut être une variété, ou cela peut venir de ce que ce poisson, dans sa jeunesse, en aurait perdu un par quelque accident : quoi qu'il en soit, en plusieurs endroits, comme je l'ai dit, ces barbillons sont nommer assez mal-à-propos ce rouget *barbarin*. Depuis le bout du museau jusqu'à H, le poisson conserve à peu près la même grosseur ; mais ensuite il va en diminuant graduellement & beaucoup jusqu'à la queue, où il est fort mince : son diamètre vertical vers l'extrémité des ouïes, est d'un pouce dix à onze lignes ; à l'endroit du corps où il est le plus gros, vers H, il est d'un pouce six lignes, & vers N au plus de six lignes.

93. LES raies latérales M, N sont fort sensibles, & garnies de petites dents comme celles d'une scie. Ce poisson a des écailles si petites, si minces, si fines & si ferrées les unes contre les autres, qu'on ne les aperçoit qu'après avoir gratté fortement. La couleur des rougets-grondins varie beau-

coup; les jeunes, au sortir de l'eau, sont souvent d'un rouge vif couleur de rose; il y en a qui sont d'un rouge foncé avec des taches aurores tant sur la tête que sur le corps. En approchant du ventre, ces couleurs s'éclaircissent, & le blanc domine, de sorte que le dessous du ventre est d'un très-beau blanc: les ailerons & les nageoires participent des mêmes couleurs. La membrane qui unit les rayons de la queue est plus épaisse & plus forte que celle des nageoires branchiales; la plus mince est à l'aileron du dos.

94. L'AILERON de derrière l'anus & celui de la queue sont blancs du côté du ventre, excepté à leur extrémité, où il y a un peu de rouge très-vif. Comme la grosseur de ces poissons diminue beaucoup du côté de la queue, & comme leur tête est fort grosse, il y a peu à manger, à moins qu'ils ne soient gros.

95. QUOIQUE les rougets-grondins ne soient pas de passage, la saison où ils sont les meilleurs, est le printemps & l'été, dans les mois de juin & de juillet: alors leur chair est blanche, ferme sans être coriace, & se lève par écailles. Ce poisson a encore l'avantage de n'avoir presque pas d'arêtes: c'est donc un fort bon poisson, qu'on sert sur les meilleures tables quand il est gros. Il faut remarquer que, quand il est cuit, ses couleurs se distinguent encore, quoiqu'elles soient plus ternes: au reste, il faut prévenir que ce que nous venons de dire des couleurs, est sujet à beaucoup de variations; car j'en ai vu de nouvellement pêchés, qui n'avaient presque point de rouge; néanmoins la plupart, au sortir de l'eau, ont de très-belles couleurs.

96. SUR les côtes du Havre, on en prend à la dreïge: on en trouve dans les parcs & les filets tournans, & aussi aux cordes, pêle-mêle avec d'autres poissons, tels que les maquereaux; les merlans, &c. Ils sont fort communs en Provence & en Bretagne, auprès de Brest, où l'on en prend beaucoup avec des traux: on s'établit pour cette pêche principalement depuis la pointe de Penmarck jusqu'à celle de Toulanguet, au-dehors de Camaret.

97. SUIVANT ce que nous venons de dire d'après nos observations, qui se trouvent d'accord avec ce que m'a écrit M. Viger, lieutenant général de l'amirauté à Caen, & M. le Testu, trésorier des invalides de la marine à Dieppe, le grondin est de toute beauté dans l'eau: lors même qu'il est tiré de l'eau, & que le soleil donne dessus, on aperçoit des reflets de couleurs variées qui font le plus bel effet: il conserve ces couleurs assez long-tems, sur-tout lorsqu'il a été pêché à la ligne & au large. Comme tous les rougets n'ont pas ces belles couleurs, on en a voulu faire différentes espèces: mais MM. Viger & le Testu ont remarqué très-judicieusement que les mêmes poissons qu'on a pêchés avec le filet de la dreïge ou celui du chalut, ayant été froissés, fatigués & même meurtris, ont presque perdu leurs belles couleurs. Ce n'est pas tout; ceux qu'on prend au bord de la mer dans les bas

parcs, quoique meilleurs que ceux qui ont été fatigués dans les filets traînants, n'ont pas à beaucoup près des couleurs aussi vives & aussi séduisantes que ceux qu'on prend au large, sur-tout avec des haims; ceux-ci sont, sans contredit, les plus recherchés; ils ont de plus l'avantage de pouvoir être transportés assez loin. Les remarques de MM. Viger & le Testu me font soupçonner que les pêcheurs n'ayant pas fait attention aux circonstances qui ont frappé ces messieurs, ont regardé comme des différentes espèces de rougets des poissons qui avaient été pêchés, les uns au large, les autres près la côte, les uns avec des filets traînants, & les autres avec des haims & des traux. Il y en a qui veulent distinguer les grondins des vrais rougets; mais j'avoue que je n'ai pas pu appercevoir entre les poissons qu'on me présentait, des différences bien marquées, & il m'a paru que le grondin de Bretagne est le vrai rouget de haute-Normandie: les petites différences qu'on croit appercevoir n'étaient que des variétés accidentelles, dont j'ai parlé plus haut.

98. QUOIQUE je me sois assez étendu sur la description du vrai rouget-grondin, on trouvera à l'explication des figures quelques détails anatomiques qui serviront à donner une idée des viscères des poissons de cette famille. J'essaierai d'être beaucoup plus abrégé à l'égard des autres espèces de rougets; & pour éviter de trop multiplier les gravures, je me bornerai à en représenter quelques-uns en petit.

99. APRÈS avoir amplement parlé du vrai rouget-grondin, je vais dire quelque chose de plusieurs variétés de ce poisson qu'on a coutume de regarder comme étant des espèces différentes; mais avant de terminer cette matière, je vais faire une petite digression pour discuter ce qui occasionne le grognement des grondins, & aussi la lumière que quelques-uns produisent en nageant, ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *Lucerna*.

100. TOUS les auteurs & les pêcheurs parlent d'une espèce de ronflement ou de mugissement que font les poissons qu'on a nommés pour cette raison *grondins*. Les uns prétendent qu'ils font entendre ce bruit lorsqu'ils sont dans l'eau rassemblés par bande, & même quelques instans après qu'ils sont sortis de l'eau; d'autres soutiennent que ce mugissement n'est sensible que quand on les tire de l'eau; c'est, disent-ils, un cri plaintif qu'on peut comparer à celui que font certains animaux terrestres qui mugissent, comme l'on dit, entre leurs dents: quelques-uns comparant ce bruit à celui des porcs, ont pour cette raison nommé ces poissons *grogneux* ou *grognauds*. Je ne vois pas quelle ressemblance il peut y avoir de ce mugissement avec le chant de l'oiseau nommé *coucou*; néanmoins comme ce bruit fait quelquefois *cou* qui étant répété fait *coucou*, quelques-uns ont nommé le grondin *cuculus*. Quoi qu'il en

soit, c'est ce renflement, ce grognement, enfin ce bruit, qui a fait nommer assez généralement ces poissons *grondins* : mais ce qui est embarrassant, & ce que j'aurais désiré connaître, c'est d'où vient ce bruit. Quelques-uns ont cru que c'était de l'air qui était renfermé dans leur corps, qui s'échappait quand ils faisaient de grands mouvemens. On objecte que, par la dissection, on ne découvre rien qui annonce un organe vocal ; mais comme cette espece de grognement n'offre rien d'articulé ni d'harmonieux, il ne paraît pas exiger une complication d'organes, telle qu'on l'apperçoit dans la dissection de quantité d'animaux : néanmoins, comme ce bruit n'est sensible que quand les poissons sont très-agités, par exemple, lorsqu'ils sont poursuivis par des poissons voraces, on a imaginé qu'il pouvait être produit par le mouvement rapide de leurs nageoires, comparant ce bourdonnement à celui que font certains scarabées en volant, ou ces mouches qu'on nomme *bourdons* ; mais cette cause physique ne peut pas avoir lieu quand les poissons sont dans la corbeille des pêcheurs ; & plusieurs assurent qu'il n'est jamais plus sensible qu'au moment où on les tire de l'eau : car dans cette circonstance, le mouvement des nageoires est interrompu, & ne peut produire aucun bruit. D'autres veulent que le bourdonnement à la mer ne se fasse entendre que quand les bandes sont considérables, & près de la superficie de l'eau ; & ils assurent que ceux qu'on prend au large & dans les grands fonds, qui sont les plus rouges & les meilleurs, ne font entendre aucun bruit ; de sorte qu'il n'y a que ceux qui fréquentent les bords de la mer près la superficie de l'eau, qui fassent entendre leur mugissement.

101. JE me borne à exposer les faits qui sont venus à ma connaissance ; car, j'en ai déjà fait l'aveu, je n'ai point été à portée de faire les observations & les expériences qui auraient pu me conduire à découvrir la cause du bourdonnement dont il s'agit : mais je suis bien certain que cette propriété n'est pas réservée aux grondins ; je connais plusieurs poissons très-différens, qui se font entendre d'une façon bien plus sensible : ainsi, je le répète, ce ronflement n'est pas un caractere distinctif des grondins ; néanmoins il est assez sensible pour que la dénomination de *grondin* soit admise en Bretagne, en Flandre, à Saint-Jean-de-Luz, & même dans plusieurs ports de la Méditerranée. Ce nom ne convient point au *surmulet*, dont nous parlerons dans une autre section. J'ajoute que, si en quelques endroits on donne le nom de *barbarin* au grondin, c'est mal-à-propos, cette dénomination convenant bien mieux au *surmulet* ; nous le ferons voir à l'endroit où nous parlerons de ce poisson.

102. *Sur la lumière qu'on a prétendu que répandent les grondins.* J'AI dit qu'on prétendait qu'il y avait des rougets qui répandaient de la lumière en nageant, & que pour cette raison on les avait nommés *lucerna*. Je n'ai point été à portée de faire des observations expresses sur ce phénomène ; mais je

fais qu'il n'est pas particulier aux rougets ; & j'ai dit dans le cours de cet ouvrage , qu'il y a des poissons qui rendent la mer si lumineuse qu'elle indique aux pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher.

103. M. le Testu dit qu'on n'apperçoit point cette lumiere des rougets auprès de Dieppe , & il en donne pour raison que , dans ces parages , ces poissons ne se rassemblent point par bancs , & que presque tous se tiennent dans les grands fonds , où on va les chercher , soit avec les haims , soit avec le filet de la dreige. Néanmoins après tout ce que disent les auteurs , & ce que j'ai appris de mes correspondans , je ne puis douter de l'existence de cette lumiere ; mais il me paraît probable qu'elle n'est pas produite par les grondins qui communément ne vont pas par bancs , mais par les rougets-barbets ou surmulets , dont je parlerai dans une autre section. Quoi qu'il en soit , je crois que cette lumiere ne vient point des poissons qui étincellent , comme plusieurs le prétendent , mais de l'eau de la mer qu'on fait qui devient lumineuse , surtout dans certains tems , pourvu qu'on l'agite : car si dans ces circonstances , & lorsque la mer est tranquille , on porte dans un lieu obscur un seau où il y a de l'eau de la mer , & qu'on l'agite , ne fût-ce qu'avec la main , ou encore mieux en versant dedans & de haut de la même eau qu'on aura conservée dans une cruche , toute l'eau devient lumineuse. M'étant trouvé la nuit dans une galere qui voguait à la rame , l'eau ainsi agitée répandait une telle quantité de lumiere qu'il semblait voir des flots enflammés : ainsi je crois que la lumiere qu'on apperçoit aux endroits où il y a des bancs de poissons , résulte de l'agitation que les poissons en nageant occasionnent à l'eau de la mer , & ne provient point d'étincelles qui sortent du corps des poissons. Ayant communiqué ces idées à M. le Testu , non-seulement elles lui ont paru très-probables ; mais cet obligeant correspondant m'a fait part de plusieurs observations qui confirment celles que je viens de rapporter. Quelques-uns affurent avoir observé sur les bancs de grondins une substance assez semblable à de l'huile qui flottait sur l'eau , & ils ont cru que c'était cette viscosité qui produisait la lumiere ; mais on apperçoit dans les tems calmes & dans la saison du frai des harengs une pareille substance qui flotte sur l'eau , sans qu'on découvre aucune lumiere. Comme ces poissons ont des écailles très-brillantes , on a soupçonné qu'elles réfléchissaient la lumiere que d'autres croient être produite par les poissons ; mais cette lumiere est d'autant plus sensible que les nuits sont plus obscures : ainsi je persiste à croire qu'il en faut revenir à l'agitation de l'eau de la mer.

104. Des physiciens attribuent la lumiere qui sort de l'eau de la mer , à un nombre prodigieux d'insectes lumineux qui vivent dans cet élément , & il y a des expériences qui ne permettent pas de révoquer en doute l'existence de ces animaux. D'autres soutiennent qu'il y a dans l'eau de la mer

une substance phosphorique qui produit cette lumiere, & leur sentiment est appuyé d'observations qui méritent bien qu'on y ait confiance. Enfin, il y en a qui pensent, & je suis disposé à adopter leur sentiment, que ces deux causes se réunissent pour produire le phénomène dont on cherche l'explication. Comme beaucoup de physiciens ont jugé cet objet digne de leur attention, il y aurait matiere à faire ici une dissertation étendue & intéressante; mais j'éviterai de m'en occuper, pour ne point perdre de vue mon objet; (8) & je vais parler des différentes especes de rougets-grondins qui sont venus à ma connaissance. Quoiqu'exactement parlant, la plupart ne soient que des variétés, nous avons jugé à propos de les faire connaître, & d'indiquer les noms qu'on leur donne dans les endroits où l'on en fait la pêche.

A R T I C L E II.

Des rouges - tumbes.

105. CE poisson, *pl. VII, fig. 2*, qu'on nomme sur les côtes de haute-Normandie, ainsi qu'en plusieurs autres endroits, *rouge-tumbe*, ressemble au rouget-grondin par le nombre, la forme & la position tant des ailerons que des nageoires, & par les barbillons qui sont au nombre de trois de chaque côté. A l'égard de l'aileron du dos, la partie voisine de la tête est formée de rayons très-piquans, ceux de la partie postérieure le sont beaucoup moins; cependant ils paraissent proportionnellement un peu plus forts que ceux de la plupart des rougets-grondins. On prend sur les côtes de haute-Normandie des rouges-tumbes qui ont huit ou dix pouces de longueur. La *figure 2* représente la tête d'un de ces poissons. C'est vers le carême qu'on prend les plus grands, principalement sur les côtes d'Angleterre, près de Torbay. Je n'ai point vu de ces gros, mais je soupçonne qu'ils ressembloit au poisson *fig. 1*, qui m'a été envoyé de Saint-Jean-de-Luz. Je préviens que tous les poissons de la famille des grondins n'ont pas au bout du museau l'enfourchement *A*, *fig. 1*. Le marlarmat, dont nous parlerons dans la suite, en a de très-long. Au tumbe de Saint-Jean-de-Luze, *fig. 1*, cet enfourchement est beaucoup plus court; d'autres grondins n'en ont point du tout: mais nous ferons

(8) En effet on ne pourrait qu'être un peu surpris de trouver dans ce traité une dissertation qui serait si étrangere à l'art de prendre des poissons, & par cette raison je me bornerai à dire que les observations les plus exactes concourent à faire penser que le phénomène dont il s'agit

a pour cause, non des insectes lumineux, mais une matiere phosphorique qui se consume & se reproduit continuellement, & dont le principe n'est autre chose que le bitume dont on fait que l'eau de la mer est imprégnée.

remarquer dans la fuite plusieurs circonstances qui empêchent de confondre le malarmat avec le tumbe de Saint-Jean-de-Luz.

106. EN général, le tumbe differe principalement du grondin par sa taille ; il est communément plus grand , & sur-tout plus renflé : à l'égard de la couleur, la plupart sont d'un très-beau rouge ; mais il y en a où le dos tire au verd ; quelques-uns même n'ont point du tout de rouge ; ce qui s'observe quelquefois, comme nous l'avons dit, au rouget-grondin. Le ventre des tumbes est blanchâtre, & souvent sur cette couleur on apperçoit du verd.

107. NOUS avons dit que les lignes latérales qui se voient sur les grondins, ont des dents piquantes comme celles d'une scie ; au tumbe, en passant le doigt sur ces lignes, on sent quelque chose de rude, mais rien de piquant ; elles semblent seulement un petit cordonnet ; la peau est fort douce au toucher, on a de la peine à y sentir des écailles. Au tumbe, l'aïleron du dos & celui du ventre ont la même couleur qu'à la partie du corps où ils sont attachés.

108. L'AÏLÉRON de la queue, *fig. 1*, est en grande partie rouge, & échancré inégalement : comme la couleur des jeunes poissons est un rouge clair & vif, les tumbes qu'on pêche sur les côtes de haute-Normandie, sur-tout ceux qui ont beaucoup de rouge, passent pour avoir la chair plus délicate & de meilleur goût que les gros dont nous avons parlé. Quelques-uns même prétendent qu'elle est plus délicate que celle de la vive : mais il s'en faut beaucoup que ce sentiment soit généralement adopté. Au reste, on vend dans les marchés les tumbes indistinctement avec les grondins : si l'on trouve leur chair moins agréable, leur grosseur fait qu'on les préfere. Ils se prennent fréquemment à la ligne ; & je soupçonne que ce poisson est le même que celui qu'on nomme en quelques endroits de Provence *gourmeau*.

A R T I C L E I I I.

D'un gros grondin qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz bourreau ; en termes de pêcheurs, burraü.

109. M. de la Courtaudiere m'a envoyé un poisson qu'on prend dans ses parages, où on le nomme *bourreau*, probablement parce qu'étant très-hérissé de vigoureuses épines, il est dangereux de le manier sans précaution : il a cela de commun avec tous les grondins, n'ayant de différence que du plus au moins, principalement à l'égard des épines, entre lesquelles il y en a d'extrêmement longues ; mais à cause de sa grosseur, je crois qu'on peut le regarder comme une espece de rouge-tumbe. Effectivement, en comparant la description que nous en allons donner avec celle du rouge-tumbe, on

verra que ces deux poissons different peu l'un de l'autre. Le bourreau est un poisson à arêtes, à écailles, & dont le corps approche de la forme des poissons ronds, au moins depuis la tête jusqu'à l'anus; car le reste jusqu'à la queue, diminue graduellement de grosseur, & est un peu aplati sur les côtés; il a, comme les autres grondins, une grosse tête chargée de plusieurs aiguillons, entre lesquels il y en a de très-forts.

110. M. de Borda m'en a envoyé un de Biarritz, qui avait dix-sept pouces de longueur totale: celui que m'a envoyé M. de la Courtaudiere avait seize pouces six lignes A B, *pl. VII, fig. 1*, en y comprenant les deux cornes ou l'enfourchement osseux A qui termine le museau. Cet enfourchement, qui est une prolongation des os du crâne ou de la mâchoire supérieure, est dur, transparent & strié en-dessus de traits qui, se prolongeant jusqu'au bout des cornes, en font paraître les bords comme hérissés de pointes fines. Plusieurs especes de grondins ont aussi un petit enfourchement au bout du museau, mais moins considérable que celui du bourreau, quoique celui-ci l'ait encore moins grand que le malarmat, dont je parlerai dans la suite.

111. DE l'extrémité du museau A au premier rayon D du petit aileron du dos, ce qui forme la tête, il y a près de cinq pouces; la gueule qu'on apperçoit sous l'enfourchement A, est assez grande; les mâchoires, tant supérieure E qu'inférieure F, sont bordées de levres épaisses, garnies de nombre de petites dents ou d'aspérités; de l'extrémité des appendices osseux A au centre des yeux C, il y a deux pouces quelques lignes; l'épaisseur verticale de la tête prise à l'a-plomb des yeux était deux pouces six lignes; la largeur horizontale, prise un peu au-dessus des orbites, vers G, était d'un pouce cinq lignes; au reste, à la grosseur près, la forme de la tête était assez semblable à celle des grondins, dont nous avons amplement parlé au commencement de ce chapitre, elle est seulement un peu défigurée par les prolongemens osseux A dont nous venons de parler. Les yeux sont presque ronds, grands, fort élevés sur la tête; les fosses orbitaires du crâne ont onze lignes de diamètre; il y a sur le bord de chacun des yeux vers C, une petite pointe d'une ou deux lignes de longueur.

112. A l'égard des opercules, la partie de dessus, qui forme véritablement l'opercule, est mobile; ses bords H, y compris la pointe qui termine cette partie, sont à peu près à cinq pouces de l'extrémité des appendices osseux A du museau; presque à la hauteur de l'œil, il y a un aiguillon de r & piquant d'environ sept lignes de longueur, & un peu plus vers H; il y a un autre aiguillon encore plus gros & plus long. Cet opercule s'appuie sur un anneau cartilagineux qui forme le bord des ouies, d'où il part un peu au-dessus de l'articulation des nageoires branchiales, un aiguillon K fort & piquant, qui a au moins deux pouces trois lignes de longueur; ces

aiguillons font hérissés de rugosités, sur-tout vers leur basé; le grand aiguillon est recouvert par la nageoire branchiale quand elle s'épanouit. Sous la gorge, à deux pouces huit lignes du bord de la mâchoire inférieure F, est la naissance de trois barbillons mous L; le plus long avait environ trois pouces de longueur, un autre deux pouces, le troisième dix-huit lignes.

113. LA nageoire M de derrière les ouies avait cinq pouces de longueur, & était formée de onze rayons; les nageoires N de dessous la gorge, dont les articulations étaient fort près de celles des nageoires branchiales, n'étaient formées que de six rayons, dont le plus long était de trois pouces quelques lignes. Le dos était garni de deux ailerons DO & OP, tellement rapprochés l'un de l'autre, qu'on pourrait croire qu'il n'y en avait qu'un; quoi qu'il en soit, celui DO qui était formé de neuf rayons très-piquans, avait trois pouces d'étendue à son attache au corps: immédiatement derrière & presque sans interruption commençait le second aileron OP, qui était composé de seize rayons flexibles; il avait quatre pouces d'étendue à son attache au corps, & se terminait en P à un pouce deux lignes de la naissance de l'aileron de la queue. Il est bon de faire remarquer que tout le long du dos, il y a une rainure assez profonde, bordée des deux côtés d'osselets durs, pointus & assez longs, excepté ceux du côté de la tête, qui étant plus enfoncés dans la chair, sont pour cette raison moins apparents; de sorte que, quand le poisson couche ses ailerons vers l'arrière, ils se logent dans cette rainure, & ne paraissent point du tout: alors on n'apperçoit que les osselets dont je viens de parler, qui sont à peu près au nombre de vingt-six.

114. L'ANUS R était d'environ deux pouces plus près de la tête que de la queue. Immédiatement derrière l'anus commençait l'aileron de ventre RS qui avait quatre pouces & demi de longueur à son attache au corps, étant formé de seize rayons souples. L'aileron de la queue était fourchu en B, & coupé inégalement; le plus long rayon de la partie QT qui répondait au dos, avait deux pouces neuf lignes de longueur; le plus long rayon de la partie SY qui répondait au ventre, avait seulement deux pouces quatre lignes.

115. J'AI dit que le bourreau, que je regarde comme un tumbé, est proportionnellement plus gros que les autres grondins; la grosseur de son corps est à peu près la même depuis l'articulation des nageoires jusqu'au près de l'anus. Sa largeur verticale à l'à-plomb de D, au commencement de l'aileron du dos, était de trois pouces; la largeur horizontale, à peu près de deux pouces six lignes; la largeur verticale à l'à-plomb de l'anus en R, de deux pouces quatre lignes; la largeur horizontale d'un pouce dix lignes: l'épaisseur verticale à la naissance de l'aileron de la queue était de sept lignes. Ce poisson pesait à peu près une livre & demie.

116. A l'égard de la couleur de ses différentes parties, le corps était d'un rouge vif, le dessous du ventre blanc ; & aux endroits où l'on apercevait du blanc, on voyait des reflets argentés ; l'aileron de la queue était rouge, mais cette couleur était plus vive au milieu qu'aux bords. L'aileron du dos était de couleur rouge, celui du ventre blanc, mêlé de rouge ; les opercules étaient rouges avec des reflets d'or, d'azur & d'argent. La chair de ce poisson est délicate & de bon goût. On le pêche en grande eau & de la même manière que les grondins.

117. M. de Borda m'écrit qu'on prend assez souvent au Cap-Breton une variété du bourreau qu'on nomme sur ces côtes *gourlin*. Le dessous des nageoires pectorales de ce poisson est bleu : sa couleur n'est pas d'un beau rouge, comme celle du bourreau, car elle est mêlée de rouge & de brun : son museau est plus court ; les dents en sont moins sensibles. Il paraît être exactement le *corvus* de Salvien.

A R T I C L E IV.

De la cabotte.

118. DANS mes tournées en Provence, on me servit un poisson du genre des grondins, qu'on nommait *cabotte*. Il avait onze pouces neuf lignes de longueur totale, de l'extrémité de la mâchoire supérieure au centre des yeux un pouce six lignes, & au -derrière des opercules à peu près trois pouces. La largeur verticale du poisson, à l'à-plomb de l'articulation des nageoires de derrière les ouies, était de deux pouces ; à l'à-plomb de l'anus, d'un pouce neuf lignes ; à la naissance de l'aileron de la queue, de six à sept lignes. Au reste il avait, ainsi que les autres poissons de cette famille, deux ailerons sur le dos : le premier du côté de la tête était triangulaire & formé de rayons très-piquans ; au grand aileron qui s'étendait depuis la fin de ce premier jusqu'après de celui de la queue, les rayons étaient moins forts & point piquans ; il en était de même de l'aileron de derrière l'anus ; celui de la queue était coupé presque carrément : sur les côtés, derrière les opercules, il y avait deux nageoires assez larges, & deux autres plus étroites sous la gorge : de plus il avait de chaque côté, comme tous les grondins, trois barbillons mous. A une petite distance du dos étaient les raies latérales qui étaient un peu rudes au toucher, mais point piquantes ; la tête & le dos étaient d'un brun rougeâtre qui s'étendait assez considérablement au-dessus des raies latérales ; le reste du corps, jusques dessous le ventre, tirait au blanc.

119. ON voit par cette courte description, qu'à la grandeur près, la *cabotte*:

resemble au rouget-grondin que nous avons décrit, article premier, & je crois que ce qui l'a fait nommer *cabotte*, est que le crâne est assez considérablement élevé au-dessus des yeux. Je ne l'ai point fait graver, parce qu'à certaines circonstances près, dont nous venons de parler, il ressemble fort au grondin-bellicant dont nous allons dire un mot. (*)

A R T I C L E V .

Du bellicant.

120. J'AI encore rapporté de Provence un poisson qui ressemble beaucoup à celui que je viens de décrire, excepté qu'il est un peu plus effilé, & que ses nageoires branchiales ne sont pas tout-à-fait aussi étendues; mais son dos, comme on le voit *pl. VI, fig. 3*, était bleu, & son ventre blanc. Je crois que c'est cette circonstance du bleu & du blanc qui a paru un habillement militaire, & lui a fait donner le nom de *bellicant*. J'ai un poisson moins gros, qui ressemble beaucoup au bellicant, tant par la forme du corps que par les couleurs; on me l'a nommé en Provence *bricotte*; c'est peut-être un jeune bellicant.

A R T I C L E V I .

De la callinette.

121. ON m'a nommé en Provence *galline* ou *gallinette*, un poisson du genre des rougets-grondins; il avait près de quinze pouces de longueur totale, deux pouces de largeur verticale à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales; deux pouces à l'à-plomb de l'anus, & neuf lignes près l'articulation de l'aïeron de la queue, qui est coupé quarrément, & formé par douze rayons rameux.

122. LES ailerons du dos & celui de derrière l'anus, ressemblent assez aux mêmes parties du rouge-tumbe, *pl. VII, fig. 1*: les nageoires de derrière les ouïes sont fort grandes dans toutes leurs dimensions; les rayons sont rameux, & le plus long a quatre pouces de longueur; il y en a douze qui s'épanouissent comme les bâtons d'un éventail: quand ils sont ainsi ouverts, les nageoires ont trois pouces de largeur; & je crois que, comparant ces grandes nageoires qui sont un bel effet, aux ailes d'une poule, on a donné à ce poisson le nom de *galline* ou *gallinette*, poisson qu'il ne faut pas confondre avec la dorée, qu'on appelle *poule* ou *coq de mer*.

123. LES nageoires de dessous la gorge sont beaucoup plus étroites que

(*) On trouvera dans le chapitre des additions & corrections la figure d'un très-petit poisson qu'on nomme *chabot*.

les branchiales, n'étant formées que de cinq à six rayons rameux; leur longueur est de neuf lignes; à l'égard des barbillons, le plus long était d'un peu plus de trois pouces. Comme la gueule de ce poisson est fort grande, on apperçoit bien distinctement à la mâchoire supérieure & à l'inférieure, la forme & la distribution tant des dents que de quelques osselets chargés d'aspérités. J'ai conservé ce poisson, mais je ne l'ai point fait graver, pour éviter de multiplier les *figures*, d'autant que c'est la grandeur des nageoires branchiales qui le caractérisent principalement.

A R T I C L E V I I .

De plusieurs autres poissons du genre des grondins.

124. JE vais parler dans cet article de plusieurs autres poissons du genre des grondins, qui m'ont été présentés sur les côtes maritimes en différentes provinces, sous des noms que leur ont assigné les pêcheurs: la plupart étaient petits, mais je ne garantis pas qu'on ne pêche point de ces especes qui soient plus gros.

125. *Du grondin-testard ou becard.* LE testard, dont je vais donner la description, *pl. VII, fig. 5*, differe des autres par la tête: la sienne est courte & arrondie, au lieu que celle de la plupart des poissons de cette famille est plus ou moins alongée & terminée par un museau assez menu. On apperçoit sur le crâne au-dessus des yeux, un petit aplatissement que n'ont point les autres rougets; les nageoires branchiales sont fort longues; elles sont d'un rouge orangé, chargé de mouchetures d'un rouge plus foncé; les petites nageoires de dessous la gorge, ainsi que les barbillons, sont aussi marquées d'un rouge vif. Pour ce qui est du corps, il differe peu de celui des vrais rougets-grondins; seulement à l'aïeron du dos, la partie qui est du côté de la tête est grande proportionnellement à celle qui s'étend du côté de la queue. Je n'en ai point vu de gros, & je ne me rappelle pas d'en avoir mangé; je trouve seulement dans mes mémoires, que sa chair approche assez de celle des vrais rougets-grondins, & qu'on les pêche de même. J'ai encore rapporté de Provence un poisson qui ressemblait assez au testard; la seule différence qui s'y faisait remarquer, était que le sillon de dessus le crâne entre les deux yeux, était étroit & plus profond que celui du testard. On nomme en Provence ce poisson *imbriaque*.

126. *Du rouget - grumet.* QUELQUES pêcheurs de haute-Normandie (je crois me rappeler que ce sont ceux du Pollet) appellent *grumet*, *pl. VII, fig. 3*, des rougets qui sont assez gros proportionnellement à leur longueur; & comme leur chair est très - délicate, il y aurait lieu de soupçonner que la

grosseur de leur corps viendrait de ce qu'ils sont fort gras. Leur dos est brun; cette couleur s'éclaircit sur les côtés qui sont d'un jaune clair, avec des reflets verdâtres; le dessous du ventre est blanc. On peut regarder toutes ces circonstances comme des variétés qui ne caractérisent pas une espèce particulière de rouget, seulement leur tête est plus allongée que celle des vrais rougets-grondins, & l'aïeron de la queue est un peu fourchu.

127. *Du petit rouget-grumelet.* Il y a une autre espèce de petit rouget, pl. I, fig. 7, qu'on nomme *grumelet*; il n'a guère que six, sept, au plus huit pouces de longueur; il a toujours l'air maigre; son corps menu fait souvent des inflexions. La mâchoire supérieure est plus longue que l'inférieure, & son extrémité se relève en-haut. Le crâne fait une bosse considérable au-dessus des orbites; l'aïeron de la queue est fort échancré, mais la division qui répond au dos, est plus grande que celle qui est la prolongée du ventre.

128. *Du rouget-bâtard ou calumet.* Je ne connaissais qu'imparfaitement le rouget-bâtard, mais M. le Testu m'en a envoyé un que les pêcheurs de la côte de Normandie nomment *calumet*. Il a quelque ressemblance avec le testard, fig. 5, par sa tête qui est arrondie, & par son museau qui est camus; il est très-rouge, & cette couleur se fait appercevoir même dans la gueule, sur-tout au palais. Les raies latérales sont dentées finement; & quoiqu'il ait de petites écailles, sa peau est rude au toucher. On n'en prend guère à la ligne, mais il se maille volontiers.

C H A P I T R E V.

De plusieurs poissons qui ont encore quelques rapports avec les rougets-grondins.

129. **L**ES poissons que je comprends dans ce chapitre, ne sont proprement pas des rougets-grondins; mais ils en approchent tellement, que beaucoup d'auteurs les ont compris dans la même famille: je crois donc d'autant plus convenable d'en faire un chapitre particulier, que les variétés de rougets-grondins qui sont dans le précédent, sont déjà en grand nombre.

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

Du malarmat.

130. BELON a cru appercevoir dans la forme du malarmat celle du poisson que les anciens ont nommé *lyra*, parce qu'on avait cru lui trouver quel-

que

que rapport avec la lyre, instrument de musique. Rondelet n'admet pas ce sentiment en entier, & soupçonne que notre malarmat est le corneta dont parle Pline. Ce poisson, *pl. VI, fig. 4*, est presque blanc sous le ventre; son corps est d'un beau rouge, mais cette couleur se dissipe peu de tems après qu'il a été tiré de l'eau. Quoi qu'il en soit, cette couleur rouge, sa grandeur, la position de ses yeux, celle des nageoires de derriere les ouies & de dessous la gorge DE, ont engagé les auteurs à le mettre au nombre des rougets-grondins; il a de plus, ainsi que les poissons de cette famille, des barbillons F à l'articulation des nageoires branchiales; mais au lieu que tous les rougets-grondins dont nous avons parlé en ont constamment trois de chaque côté, le malarmat n'en a que deux.

131. IL a sous le ventre, derriere l'anus, un aileron IK, & un grand GH sur le dos; mais au lieu qu'à tous les rougets-grondins le grand aileron du dos est divisé dans sa longueur en deux parties assez distinctes au moins par la forme des rayons, qui suffisent pour indiquer deux ailerons, comme on le voit au *bourreau, pl. VII, fig. 2*; au contraire, l'aileron GH du malarmat se prolonge dans toute sa longueur sans interruption sensible.

132. LE corps du malarmat va assez régulièrement en diminuant depuis les ouies jusqu'à la queue; mais au lieu d'être rond comme aux grondins, son corps est à huit pans; chaque face est bordée de raies saillantes formées par des crochets piquans qui font partie des écailles: aux grondins les écailles sont si petites & si minces, qu'on serait tenté de croire qu'ils n'en ont point; bien différentes de celles du malarmat, qui sont fortes, épaisses, dures & grandes, sur-tout du côté de la tête, car leur grandeur diminue un peu en approchant de la queue. L'épaisseur & la dureté de ces écailles rendent la superficie de ce poisson si ferme qu'elle approche de celle des crustacées: aussi il se dessèche sans perdre la forme qu'il avait étant frais. Cette circonstance établit donc encore une grande différence entre le malarmat, le bourreau & d'autres grondins. Outre les particularités que nous venons de faire remarquer, on voit ce poisson bien caractérisé par la configuration de sa mâchoire supérieure A, *pl. VI, fig. 4 & 5*, qui s'étend jusqu'à C, étant terminé par un enfourchement très-long, osseux & garni d'aspérités: entre l'œil & l'enfourchement dont nous venons de parler, qui est plus grand qu'au bourreau, il y a vers M, *fig. 4*, deux aiguillons courts & fort piquans comme au bourreau. Ce sont ces appendices osseux, ou cet enfourchement, qui ont fait nommer en Italie ce poisson *pesche forcha* ou *forchato*: la mâchoire inférieure B a une forme ronde & elle est bien plus courte que la supérieure; toutes les deux sont dépourvues de dents, elles sont jointes l'une à l'autre par une membrane N, *fig. 4*, qui s'étend depuis l'extrémité de la mâchoire inférieure jusqu'à la naissance de la bifurcation osseuse de la supérieure.

133. LA forme des écailles qui couvrent tout le corps du poisson, leur union exacte, les huit cordons épineux qui s'étendent de toute la longueur du poisson, les pointes dont la tête est hérissée depuis G jusqu'à M, joints à l'enfourchement osseux A, auraient dû le faire appeler *bien-armé*, & je ne vois pas pourquoi à Gènes & en Languedoc on l'a appelé *malarmat* : la dénomination latine de *cataphraëtus*, que quelques-uns lui ont donnée, aurait été plus convenable, puisqu'il est bien cuirassé. Ce poisson est fort rare & presque inconnu sur les côtes de l'Océan & dans le canal de la Manche ; mais il est commun aux côtes d'Espagne & de Provence, où l'on en prend dans les grands fonds, principalement avec le filet de la tartane. Comme ce poisson est fort vif, & se meut avec beaucoup de facilité, il lui arrive souvent d'endommager son enveloppe écailleuse, & particulièrement ses cornes. On en pêche toute l'année ; mais, de même que pour la pêche du rouget-grondin dans la Manche, la saison la plus favorable, tant pour la quantité que pour la qualité, est le carême. Il y a peu à manger sur ce poisson quand il est petit, & pour cette raison on ne l'estime que quand il est gros.

134. POUR l'appréter en ragoût, on commence par le mettre tremper dans de l'eau chaude, afin d'enlever la peau & les écailles, ce qui se fait aisément sur-tout quand on commence par la queue : si l'on se propose de le faire cuire sur le gril, on commence par l'ouvrir, mettant dans le corps du beurre frais, de fines herbes & différens assaisonnemens, pour relever le goût de la chair, qui d'ailleurs est blanche & délicate : lorsqu'il est cuit, on en ôte aisément les écailles.

135. J'AI trouvé dans les mémoires que j'ai rapportés de Provence, un beau dessin, *pl. VI, fig. 6*, d'un malarmat qu'on m'a dit avoir été pêché dans la Méditerranée, sur les côtes d'Espagne : il diffère de celui, *fig. 4*, & HI, par l'aïeron du dos qui paraît formé de deux pièces GH, & par les barbillons F qui sont sous la gorge à l'à-plomb des yeux, au lieu d'être placés à l'articulation des nageoires branchiales. Le dessin, *fig. 4*, a été fait sur le poisson même que j'avais sous les yeux quand je l'ai décrit : ainsi on peut le regarder comme exact. Celui, *fig. 6*, étant très-bien exécuté, j'ai peine à me persuader que les différences que nous venons de faire remarquer, soient des fautes commises par le dessinateur ; j'incline d'autant plus à les regarder comme des variétés, que les auteurs disent qu'il y a plusieurs espèces de malarmat.

A R T I C L E II.

Du doucet ou de la fouris de mer, lacert de Rondelet, lavandiere de Fescamp.

136. LE doucet considéré en gros paraît avoir quelque rapport avec le grondin ; mais en comparant ces poissons, on découvre des différences très-

sensibles : effectivement , le doucet , *pl. VIII, fig. 1, 2 & 3, a*, comme le grondin , de grands yeux fort élevés sur la tête, deux nageoires derriere les ouies , deux sous la gorge, deux ailerons sur le dos, & un sous le ventre derriere l'anus ; mais toutes ces parties ont des formes très-différentes dans chacun des poissons que nous venons de nommer.

137. IL est probable que le nom de *doucet* a été donné au poisson qui nous occupe dans cet article , à cause qu'il n'a point d'écaillés , & que sa peau est très-douce , mouchetée de taches incarnates. Quelques-uns l'ont nommé *souris de mer*, apparemment parce qu'ils ont cru trouver dans la forme de sa tête F, quelque ressemblance avec celle de la souris ; & ce nom a été particulièrement adopté sur les côtes de haute-Normandie. En général le doucet a le corps effilé ; il est bien rare d'en prendre qui aient un pied de long : celui que je vais décrire , qui m'avait été envoyé à Paris vers le mois de mars , avait huit pouces de longueur totale AB, *fig. 1*. Sa peau dénuée d'écaillés , peut être comparée à celle de l'anguille ou des loches ; elle est ornée des couleurs les plus brillantes & les mieux distribuées ; il y en a qui sont d'une grande beauté : cette peau n'est presque point visqueuse : soit qu'on dessèche ce poisson , soit qu'on le mette dans l'eau-de-vie , les couleurs disparaissent , & elles varient beaucoup dans les différens individus ; car M. le Testu m'a marqué qu'il y en a dont le dos est brun , le ventre blanc , & que ces deux couleurs sont tranchées assez nettement sur les côtés par la raie latérale. Sa tête , quoique d'une forme assez singulière , a quelque rapport avec celle du grondin ; elle est peu bombée au-dessus , elle est fort large , car un peu au-dessus des yeux , *fig. 2* , elle avait de L en L un pouce & demi de largeur horizontale : elle diminue peu à peu de largeur & d'épaisseur , depuis l'extrémité du crâne jusqu'au bout du museau , ce qui fait une étendue de vingt-une lignes. Le dessous de la tête , ainsi que du corps , jusqu'au commencement de l'aileron du ventre ou à l'anus , n'a presque point de convexité & forme un plan assez régulier ; mais à l'endroit où commence l'aileron du ventre jusqu'à la naissance de celui de la queue , le corps est presque rond & diminue graduellement de grosseur , de sorte qu'à cet endroit il ressemble assez à la partie correspondante du corps des grondins.

138. ON apperçoit sur les côtés de quelques doucets des bandes longitudinales , ordinairement au nombre de trois , une argentée , l'autre jaune , & plus près du ventre une noirâtre ; celle-ci est formée de traits qui du côté de la tête sont assez gros & éloignés les uns des autres : en approchant de la queue ils sont plus menus & plus près à près ; de sorte qu'ils forment une ligne continue. Je reviens à ce qui regarde la tête de notre poisson. Le crâne est un peu élevé ; mais depuis le dessus des yeux C, *fig. 1* , qui en est le sommet , jusqu'au bout du museau , il diminue par une pente douce :

H h h h ij

la charpente de cette tête est formée par des os tendres & comme cartilagineux, recouverts d'une peau assez ferme, variée de diverses couleurs brillantes sur un fond gris. La partie A, *fig. 3*, est une espece d'étui dans lequel est renfermé le cartilage D qui forme dans l'intérieur de la gueule la voûte du palais, & qui s'étend presque jusqu'à la perpendiculaire des yeux C; ce cartilage, qui fait comme un second museau, peut à la volonté du poisson s'avancer d'environ huit lignes, comme on le voit en D, se rabattant sur la mâchoire inférieure; d'où il résulte que la mâchoire supérieure paraît excéder l'inférieure de quelques lignes. Ce cartilage est divisé en deux à sa partie supérieure par un petit sillon D; il est communément d'un beau violet foncé, avec des nuances jaunes: quand il est rentré dans son étui, il forme entre les yeux & l'extrémité du museau vers A, *fig. 3*, une bosse sensible.

139. L'INTÉRIEUR de la mâchoire d'en-bas est garni, sur-tout par-devant, de nombre de petites dents fines; il y en a aussi à la mâchoire supérieure, mais en moindre quantité. Ces mâchoires étant écartées, *fig. 4*, on apperçoit la langue B, dans l'intérieur de la gueule; elle est épaisse, blanche & comme transparente; sa longueur est d'environ cinq lignes, & sa largeur d'un peu plus de deux lignes; elle est arrondie par le bout.

140. LES yeux C, *fig. 2*, sont très-rapprochés l'un de l'autre sur le sommet du crâne; l'orbite est ovale, son grand diamètre étant de six lignes, & le petit de cinq; les bords sont une petite éminence qui occupe les trois quarts de leur circonférence; le globe de l'œil contenu dans cette cavité orbitaire, est en partie recouvert par une membrane jaunâtre assez épaisse, qui paraît descendre de la partie supérieure de l'œil formant une espece de paupière, ainsi qu'on voit à la *fig. 3*. La prunelle est aussi noire que du jayet poli; elle est à peu près grosse comme un grain de vesce, & forme une petite éminence; l'iris est nacré, ayant des reflets tirant à l'or ou à l'argent.

141. LES opercule des ouies sont formés de plusieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane: il paraît que les branchies n'ont guere de communication avec l'extérieur; néanmoins ce poisson subsiste assez longtemps hors de l'eau, & même on assure en avoir trouvé d'endormis sur le rivage. Comme on n'apperçoit point d'ouverture aux ouies, Willughby pense que les trous qu'on voit en K, *fig. 3* & 6, qui répondent à l'intérieur des ouies, servent à donner une issue à l'eau que le poisson a aspirée: mais je n'ai pas été à portée de m'assurer de ce fait. Nous avons dit que le doucet a sur le dos deux ailerons: l'un D, *fig. 1* & 2, qui est fort près du derrière de la tête, est très-étroit, n'étant formé que de quatre ou cinq rayons de grandeur inégale; le premier du côté de la tête, est plus fort que les autres & prodigieusement long, puisqu'il est à peu près de la moitié de la

longueur totale du poisson ; car à celui que je décris il avait trois pouces & demi de longueur. Le second rayon , qui était plus mince , n'avait qu'un pouce & demi ; le troisieme n'avait qu'un pouce , & le quatrieme un demi-pouce ; en outre , on apperçoit quelquefois un cinquieme rayon qui n'a que deux lignes de longueur : ces rayons sont liés par une membrane très-déliée , sur laquelle on remarque des traits , les uns bruns , les autres bleus , dont la direction est suivant la longueur de l'aïeron , & à peu près parallele aux rayons.

142. A l'égard du second aïeron E , *fig. 1 & 2* , il est formé d'environ douze rayons , & il a à son attache au corps plus de deux pouces de longueur ; la plupart des rayons , sur-tout ceux qui sont du côté de la tête , n'ont qu'un pouce de longueur ; ceux du côté de la queue sont plus longs , de sorte que le dernier a sept à huit lignes de plus que les autres ; la membrane qui unit ces rayons est déliée ; on apperçoit dessus quatre traits blancs avec des taches bleues qui coupent à peu près perpendiculairement les rayons , & s'étendent de toute la longueur de l'aïeron.

143. Il y a derriere l'anüs un aïeron Q assez semblable à la portion E de l'aïeron du dos , étant formé à peu près de neuf rayons dont l'extrémité excède un peu la membrane qui les unit ; cette membrane est de couleur d'ardoise claire , & n'est point traversée comme l'aïeron E par des raies blanches ; la longueur de cet aïeron à son attache au corps est d'environ un pouce neuf lignes ; l'aïeron de la queue , qui est formé de dix à douze rayons , & qui a un pouce de longueur , se termine par un arrondissement ; il est bleuâtre rayé de gris.

144. A la partie inférieure des opercules , on apperçoit de chaque côté un os L , *fig. 1 & 2* , à peu près triangulaire , terminé par des dents qui imitent une molette d'éperon ; sous chaque opercule des ouies & sous la gorge est une nageoire MN , marbrée de jaune , de blanc & de violet plus ou moins foncé. Quand ces nageoires sont pliées , elles ont une forme assez semblable à celle d'un croissant dont les pointes se rapprochent auprès de l'anüs ; elles forment en se développant , une aile d'environ un pouce & demi de largeur ; on y apperçoit cinq principales nervures , d'où il s'en détache de latérales dont l'extrémité déborde la membrane qui les unit , ce qui fait paraître les bords comme frangés. Il semble que les cinq nervures principales qui sont grosses , équivalent aux barbillons que les grondins ont auprès des articulations des nageoires gutturales : mais ces barbillons des grondins n'ont point de ramifications , au lieu qu'au doucet ils en sont tellement garnis qu'ils forment comme des plumes. Il y a en outre de chaque côté une nageoire branchiale O P , *fig. 1 & 2* , formée de douze à quatorze rayons assez déliés ; les articulations de ces nageoires sont fort près de l'opercule des

ouies ; la membrane qui unit les rayons est plus forte que celle des nageoires gutturales M, N ; on y compte environ dix-huit rayons ; elles sont ovales , ayant quinze lignes de largeur ; leur blanc est relevé d'un rouge écarlate.

145. ON prétend que , dans le genre des doucets , il y a des individus mâles & d'autres femelles , qu'il est aisé de distinguer les uns des autres. Les pêcheurs conservent aux femelles la dénomination de *doucets* , & ils nomment les mâles *chiqueux* : mais comme j'ai souvent pris les pêcheurs en défaut sur de pareilles assertions , leur faisant voir des œufs dans le corps des poissons qu'ils disaient être des mâles , & des laites dans les prétendues femelles , j'ai de la peine à acquiescer à ce qu'ils assurent avoir bien observé. Il ne m'a pas été possible de me décider par mes propres observations , parce qu'il faut pour cela être en état de mettre en comparaison un nombre de poissons , les uns réputés mâles & les autres crus femelles ; j'avoue donc que je reste indécis , n'ayant point de preuves suffisantes , ni pour adopter ni pour infirmer les assertions des pêcheurs ; & je me bornerai à rapporter quels sont , suivant eux , les caractères distinctifs des deux sexes. Néanmoins j'ai représenté , *fig. 6* , un doucet qu'on m'a donné pour femelle : elles ont ordinairement le corps bleuâtre , chargé de marques rouges ; au lieu que les mâles , comme je l'ai dit , ont le corps varié de très-belles couleurs. J'ai déjà fait observer que les couleurs des mâles sont sujettes à varier ; il en est de même des femelles , puisqu'il y en a qui ont le dessus de la tête & du dos , ainsi que le petit aileron , d'un brun noirâtre , le reste du corps d'un blanc jaunâtre chargé de nuages de différentes couleurs ; l'aileron du dos , celui de la queue , les nageoires gutturales , d'un jaune presque citron ; les nageoires de derrière les ouies & l'aileron du ventre , de couleur ardoisine. Au lieu du long aileron que les mâles ont sur le dos , *fig. 1 & 2* , les femelles n'en ont qu'un petit E , *fig. 6* , qu'on a comparé mal-à-propos à celui de la vive , & dont la membrane tire au noir. La chair de la femelle passe pour être bien meilleure que celle du mâle : mais si ces poissons en général ne sont pas fort recherchés , c'est que , comme on est obligé de leur retrancher la tête , & que le corps est fort menu , il reste très-peu de chose à manger ; c'est pour cette raison qu'on n'en fait point de pêches expresses , & qu'on n'a que ceux qui se trouvent dans le filet de la dreige , ou attachés aux hameçons , dans la saison du carême.

146. LA description que Willughby donne de ce poisson qu'il appelle *dracunculus* , & que Rondelet appelle *lacert* , a beaucoup de rapport avec ce que nous venons de dire de notre doucet ; mais il est fort singulier que les figures que Willughby & Rondelet donnent de leur *dracunculus* ou lacert , n'aient aucune ressemblance avec la nôtre qui a été exactement dessinée

sur le poisson même, & qu'après que Willughby ainsi que Rondelet ont dit que leur *dracunculus* ou lacert ont deux ailerons sur le dos, il n'y en ait qu'un, même fort petit, qui soit représenté sur leurs figures. On trouve dans leur estomac de petits coquillages & différentes especes de crustacées. On pêche à Fescamp un petit poisson qui a tout au plus sept à huit pouces de longueur, auquel on donne le nom de *lavandiere*, & qui ressemble beaucoup à notre doucet, ce qui me dispense d'en donner la figure ni la description, d'autant que c'est un poisson peu estimé, dont il n'y a que les pauvres qui fassent usage. On voit dans la Zoologie Danoise de Frédéric Muller, que le poisson dont nous venons de parler, se prend aussi dans les mers de Danemarck & dans la Norwege.

A R T I C L E III.

Du poisson appelé cataphractus, Schonfeldii; suivant les Anglais, pogge.

147. VOICI un poisson que je suis engagé à mettre à la suite du doucet, non-seulement parce que sa forme a quelque rapport avec celle du doucet, mais encore parce que quelques-uns ont donné à ces deux poissons des noms semblables. Effectivement, Rondelet donne le nom de *cataphractus* au doucet dont nous venons de parler dans l'article précédent, & Willughby donne ce même nom au petit poisson qui nous occupe ici; d'autres ont appelé ces deux poissons *lacert* ou *lézard de mer*. M. le Testu m'écrivit que, sur les côtes de Normandie, on donne à notre petit poisson & au doucet le nom de *souris de mer*. Je conviens que cette confusion de noms indique que ceux qui ont parlé de ces poissons ne les connaissaient pas parfaitement. Car si notre *cataphractus* ressemble aux poissons dont nous avons parlé dans cette section, par la grandeur & la position des yeux tout près du sommet de la tête, par les nageoires de dessous la gorge qui sont grandes & ovales, par l'aileron de la queue qui est arrondi & qui a la forme d'une palette, par sa tête qui est grosse; par les opercules des ouies, dont les bords ont des angles saillans qui se terminent en pointes; par la forme de son corps qui, depuis les opercules jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, diminue uniformément de grosseur; enfin, par l'aileron de derrière l'anus: il en diffère à beaucoup d'égards, comme on l'apercevra par la courte description que nous en allons donner.

148. SA longueur totale AB, pl. III, fig. 3 & 4, était de quatre pouces six lignes; il avait au bout du museau plusieurs especes de crochets; depuis le centre des yeux C, jusqu'à l'extrémité A du museau, il avait six lignes; depuis A jusqu'à la pointe la plus allongée F des opercules des ouies, treize à

quatorze lignes ; la mâchoire supérieure était beaucoup plus longue que l'inférieure ; la gueule qui était grande relativement à la taille du poisson , formait une portion de cercle G ; la largeur verticale de la tête à l'à-plomb des yeux C , était de sept lignes , & de dix lignes à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales D qui , comme nous l'avons dit , sont ovales , ayant onze lignes de longueur sur six lignes de largeur. Les nageoires de dessous le ventre H , *fig. 4* , ont leur articulation à quinze lignes du museau ; elles ont huit lignes de longueur sur deux de largeur ; il y a sur le dos deux ailerons I , K , *fig. 3* , qui se ressemblent beaucoup : ils sont contigus & si rapprochés l'un de l'autre , qu'il faut prêter beaucoup d'attention pour s'assurer qu'il y en a deux ; le premier rayon E de l'aileron I qui est du côté de la tête est à dix-huit lignes du museau ; chaque aileron est formé de sept ou huit rayons ; le premier de chaque aileron , qui est le plus long , a environ sept lignes de longueur : ils sont unis par une membrane déliée , sur laquelle on aperçoit quelques taches ; la largeur de chacun de ces ailerons à leur attache au corps , est à peu près de huit lignes ; le second aileron K se termine à neuf lignes de l'articulation de l'aileron de la queue B.

149. LE corps de ce poisson est hexagone ; entre chaque face il y a une raie en relief ; mais il y en a entr'autres quatre qui sont formées de boutons très-gros ; savoir , deux qui avoisinent le dos , & deux près du ventre ; aux autres raies ces boutons sont beaucoup plus petits. L'aileron de derrière l'anus L commence à deux pouces trois lignes du museau ; sa largeur à l'attache au corps est de cinq à six lignes. Ce poisson est de nulle valeur ; à peine les pauvres gens daignent-ils en manger ; aussi n'en fait-on point de pêche expresse , mais on en trouve dans les parcs.

150. APRÈS la description que nous venons de donner de ce petit poisson , on voit qu'il est très-bien cuirassé ; quainsi la dénomination de *cataphraëtus* , que lui a donnée Willugby , lui convient au moins aussi bien qu'au malarmat que Rondelet a jugé à propos de nommer aussi *cataphraëtus*.

C H A P I T R E VI.

Additions & corrections relatives à ce qui est imprimé jusqu'à présent du Traité général des pêches.

Additions à la première section de la première partie , dans laquelle il s'agit de la pêche aux haims.

151. NOUS avons expliqué fort en détail dans cette section , tout ce qui regarde les différentes façons de pêcher avec les haims , soit à la perche , ou à

à la canne sédentaire ou volante; aux lignes dormantes, aux grosses & aux petites cordes, soit tenues fixes, soit remorquées par une barque: nous avons fait appercevoir les avantages & les inconvéniens particuliers à chacune de ces façons de pêcher. Dans la pêche à la canne, ainsi que dans la plupart des pêches aux haims, l'appât est continuellement dans un mouvement qui engage les poissons à le saisir, de crainte qu'il ne leur échappe: celles à la canne ont de plus le grand avantage qu'on peut tirer hors de l'eau le poisson aussi-tôt qu'il a mordu à l'appât; on évite par-là que le poisson qu'on a pris ne devienne la proie d'un poisson vorace qui, à la pêche aux cordes, s'approprie assez souvent tous les poissons qui ont mordu aux haims. Un grand inconvénient des pêches à la canne, c'est qu'elles occupent beaucoup de pêcheurs, au lieu qu'un petit nombre suffit pour conduire un grand nombre d'haims attachés à une même corde. Mais nous avons omis de parler d'une pêche qu'on nomme en Languedoc *aven*, & qui tient en quelque sorte le milieu entre toutes les différentes façons de pêcher dont nous avons traité dans la première section de la première partie. Voici comme M. Poujet a vu pratiquer cette pêche dans les étangs salés des environs de Cette. Un pêcheur se met pendant la nuit dans un très-petit bateau qu'il conduit avec deux avirons; il prend avec lui plusieurs roseaux, auxquels sont attachées des lignes faites d'un fil de chanvre délié, c'est ce qu'ils nomment *aven*. A l'extrémité de ces lignes sont empilés de petits haims qu'ils amorcent de chevrettes ou de pattes de crustacées: le pêcheur, assis dans le bateau, passe sous chacune de ses cuisses une ou deux des cannes ajustées comme nous venons de le dire, & il conduit tout doucement son bateau, en ramant de façon qu'il n'agite l'eau que le moins qu'il est possible: c'est en cela que consiste principalement l'adresse des pêcheurs. Il a encore l'habitude de s'apercevoir lorsqu'un poisson a saisi un appât, à l'impression que le roseau fait à la cuisse qui porte dessus; & afin d'éviter que quelque poisson ne lui dérobe sa proie, il le retire promptement dans son bateau: cette pêche qui, suivant l'exposé que nous venons de faire, paraît n'être qu'un amusement, ne laisse pas d'être avantageuse. (9)

Additions à la première section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des poissons du genre des morues.

152. ON pêche dans le fleuve Saint-Laurent, depuis la pointe aux Ecu-

(9) L'inconvénient dont parle l'auteur, relativement à la pêche aux haims, à la corde, est réel; mais il peut être compensé en ce que les poissons voraces sont aussi avides que les autres de mordre à l'appât,

& se prennent quelquefois en voulant avaler ceux qui ont mordu. On ne parle point ici de l'avantage qu'ont les amorces vivantes sur les mortes. Voyez ce que j'ai dit là-dessus dans mes additions au tome X.

reuil, jusqu'à neuf lieues au-dessus de Québec, principalement au chenal des Trois-Rivieres, des poissons qu'on nomme *petites morues*, qui entrent en quantité dans les rapides pour y déposer leurs œufs. Cette pêche commence à Noël & dure jusqu'en février. Ces poissons ont effectivement les principaux caractères, & même assez le goût des morues; & je soupçonne que ce sont des tacauds, que j'ai décrits & représentés dans la seconde section.

153. QUOIQUE j'aie déjà parlé des pêches qu'on fait sous la glace, je ne crois pas devoir me dispenser de rapporter comment les Canadiens prennent les petits poissons dont je viens de parler. Ils percent dans la glace un trou d'environ deux pieds en carré: les pêcheurs se pourvoient de lignes fines de quatre à cinq pieds de longueur, qui se divisent à leur extrémité en trois ou quatre branches. On pourrait y mettre des haims amorcés; mais la plupart se contentent d'y attacher, au moyen d'un nœud coulant, un petit morceau d'étoffe rouge ou de viande, choisissant par préférence le foie de porc, parce qu'il est plus dur, ce qui est avantageux pour cette pêche. A peine ces lignes sont-elles entrées de deux pieds dans l'eau, que les poissons saisissent l'appât, & ne l'abandonnent que quand on les a tirés sur la glace; & souvent chaque branche de la ligne est garnie d'un poisson. On continue cette manœuvre jusqu'à ce qu'on soit fatigué; de sorte qu'un homme du cap de la Madeleine a assuré avoir pris à cette pêche dans une journée plus d'un millier de ces poissons. On fait encore sous la glace une pêche abondante avec le filet à poche qu'on nomme *truble*, qui est représenté partie première, seconde section; mais pour cela il faut faire à la glace une ouverture de six pieds en carré.

154. Je ne m'étendrai pas davantage sur cette façon de pêcher, ayant eu précédemment occasion d'en traiter. J'ajouterai à ce que je viens de dire, que les habitans de Québec, qui depuis le mois de mai jusqu'en août font la pêche de la morue sèche dans le golfe de Saint-Laurent, en remontant le fleuve, vers les côtes de Mont-Louis, manquant quelquefois d'appât, ont recours aux truites pour amorcer leurs haims; & après avoir attiré ces poissons dans les petites rivières avec des flambeaux d'écorce de bouleau, ils les dardent de dedans leurs petits bateaux avec les mêmes harpons qui servent pour prendre les anguilles, comme nous l'avons dit dans la seconde section, à l'occasion de la pêche des saumons.

Suite des additions à la première section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit de la morue.

155. J'AI dit, dans la première section, que sur les côtes de Flandres, on donnait aux jeunes morues le nom de *moruettes*, *guelk*, *doguets* ou *godlingue*. M. Porquet, ingénieur des arsenaux de la marine, m'a écrit depuis

l'impression de cet article, qu'on prend ordinairement sur le banc des Queues & des Gardes, vers le Blanc-nez, à trois lieues ou trois lieues & demie de Calais, un poisson appelé *moruette*, que les pêcheurs regardent comme une espèce différente de la vraie morue. Je vais essayer d'en donner une idée, d'après la description que m'en a faite M. Porquet.

156. CE poisson a depuis dix & douze pouces jusqu'à un pied & demi de long : ils ne s'en prend guere de plus grands. Il a trois ailerons sur le dos & deux sous le ventre, ainsi il est incontestablement de la famille des morues ; la queue n'est point échancrée ; il est d'un brun assez foncé sur le dos & le long des nageoires, & est parsemé de petites taches brunes mêlées de jaune, qui s'éclaircissent vers le milieu du corps. Depuis les reins jusques près de la queue, il regne une raie noire fort fine, qui fait une sinuosité au milieu du corps, & semble être éclairée de chaque côté par un reflet blanc. Le ventre est blanc, ondé de raies bleuâtres. Il a la tête fort grosse, le nez rond, les yeux saillans ; les mâchoires sont bien ouvertes ; la membrane qui les unit forme quelquefois une espèce de bourse qui s'enfle de vent quand on lui ferme la gueule ; il a un petit barbillon sous la mâchoire inférieure, deux nageoires sous le ventre près de la tête, & deux autres aux côtés des ouies. On voit par cette courte description, que la moruette de Calais approche beaucoup de celle du tacaud, dont nous avons parlé ailleurs.

157. A cette occasion, je crois devoir dire quelque chose d'un poisson que les matelots d'Olonne qui vont à la pêche de la morue, rencontrent quelquefois en pleine mer attaché à de vieux morceaux de bois. Ces poissons qu'on m'a nommés *peromelos*, ont environ un pied de long, dix pouces de largeur, & quatre pouces d'épaisseur ; les écailles sont les unes blanches & les autres noires, mais toujours très-luisantes. C'est un excellent poisson, fort gras, dans le ventre duquel on trouve des morceaux de graisse de la grosseur d'un œuf ; sa tête a quelque ressemblance avec celle du rouget.

Additions à la seconde section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des saumons.

158. ON pêche les saumons dans la Dordogne avec une espèce de harpon de fer qu'on nomme *saumonniere*. Dans la Russie, les Lapons prennent ces mêmes poissons avec des dards auxquels ils ajustent une ficelle qui sert à tirer au bord de l'eau les poissons qu'on a dardés. Je passe légèrement sur cette pêche, parce qu'elle sera exactement décrite en parlant de différens poissons qu'on pêche de la même manière.

Additions à la quatrième section, sur les dorades.

159. M. Cleron, professeur d'hydrographie au Havre, me marque qu'é-

tant à bord d'un vaisseau, & profitant de la circonstance où l'on voyait de vraies dorades d'Amérique s'approcher de la superficie de l'eau, il en prit avec des fouannes emmanchées d'une longue perche. M. le Testu m'a envoyé de Dieppe un poisson qui avait le dos voûté, garni d'un grand aileron qui s'étendait presque jusqu'à celui de la queue; à ce grand aileron les rayons excédaient la membrane qui les unissait; & ceux du côté de la tête étaient fort piquans; à l'aileron de derrière l'anus, il n'y avait de piquans que les premiers rayons, les autres étaient souples. On voyait une tache noire immédiatement derrière les opercules des ouies; on dit que, que quand les poissons sont nouvellement tirés de l'eau, on aperçoit une tache rouge auprès de cet endroit. Les nageoires de derrière les ouies étaient longues, étroites, & se terminaient en pointe. Quand les mâchoires étaient rapprochées l'une de l'autre, le museau paraissait obtus, l'intérieur de la gueule était pavé d'osselets arrondis en-dessus. Si l'on compare cette courte description avec celle que j'ai donnée de la daurade de nos côtes, à la quatrième section, je crois qu'on pensera, comme moi, qu'il y a des dorades sur les côtes de haute-Normandie.

160. DANS la saison où les daurades veulent sortir des étangs pour gagner la mer, les pêcheurs du Languedoc tendent dans les chenaux qui communiquent des étangs à la mer, des especes de palangres ou cordes garnies d'haims amorcés d'anguilles, & par ce moyen ils prennent des daurades pêle-mêle avec plusieurs autres poissons.

Réflexions relatives à la quatrième section, dans laquelle il s'agit de la mendole.

161. Nous avons fait remarquer en parlant de la mendole, qu'il y a bien des poissons qui ont beaucoup de rapport avec la mendole, auxquels on a donné différens noms, d'où il a résulté beaucoup de confusion. J'ai fait mon possible pour dissiper ces incertitudes, mais je ne me flatte pas d'y avoir complètement réussi; néanmoins je vois avec plaisir que ce que j'ai dit dans la quatrième section, se trouve assez d'accord avec ce que M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'a écrit dans une lettre qui ne m'est parvenue qu'après l'impression de ce que j'ai publié à ce sujet. Cet éclaircissement me marque qu'il connaît quatre especes de mendoles, savoir, celle qu'on nomme *verriere*, qui est assez semblable à la bogue; c'est, suivant M. Poujet, la mendole proprement dite: elle est seulement un peu plus renflée, & de couleur brune, avec des reflets argentés; elle a une tache grise ou brune vers le milieu de la longueur de son corps, & quelques autres taches irrégulières près l'articulation de l'aileron de la queue. J'ai donné sa description.

162. M. Poujet ajoute qu'il y a une autre mendole nommée *verriere*:

blanche, qui est un peu plus effilée que celle dont nous venons de parler ; elle en diffère principalement par sa couleur argentée, qui la fait nommer *blanquette*. Il me paraît que ce poisson se rapproche de celui que nous avons décrit, & de la *picarelle blanche*. Si notre poisson paraît petit, nous avons averti qu'il y a des saisons où les *picarelles* sont plus grosses que dans d'autres.

163. M. Poujet dit que les deux *verrieres* dont nous venons de parler d'après lui, sont un bon manger quand on les prend sur des fonds de gravier, & qu'on a coutume de les pêcher avec une sonde à laquelle on attache nombre de petits haims. Il met de plus au nombre des *mendoles* deux especes de jarets qui me paraissent peu différens de ceux que j'ai décrits sous ce même nom. Enfin je pense comme M. Poujet, & je l'ai dit aux endroits cités, qu'il y a plusieurs poissons du genre des *mendoles*, qui ne diffèrent les uns des autres que par la couleur ou quelques autres circonstances peu sensibles : ce qui, pour cette raison, occasionne de la confusion. Heureusement, comme ces poissons ne forment pas un objet de commerce, & ne sont pas très-recherchés comme aliment, on peut se contenter des especes que nous avons fait connaître.

Additions à ce qui est dit sur les poissons nommés demoiselles, section IV.

164. J'AI dit à cet endroit de la quatrième section, qu'on donne le nom de *demoiselle* à des poissons d'especes fort différentes : il suffit, pour mériter ce nom, que leurs écailles aient de belles couleurs agréablement distribuées. Ce que j'ai fait imprimer de la *demoiselle* de Cette, est en partie d'après les mémoires de M. Poujet, lieutenant-général de cette amirauté ; mais depuis il m'a écrit que quelques-uns de ces poissons ont une large raie qui s'étend de toute leur longueur, étant dentée comme une scie ; qu'à quelques-uns les trois premiers rayons de l'aileron du dos sont très-piquans & une fois plus longs que les autres ; enfin qu'il y aurait de quoi faire un petit volume, si l'on entreprenait de décrire toutes les variétés que présentent ces jolis poissons qui, pour la plupart, ont très-peu de mérite. Ce que dit ici M. Poujet s'accorde à merveille, au moins pour la taille, avec ce que j'ai rapporté dans la quatrième section.

165. DEPUIS l'impression de cette section, M. de la Courtaudière, qui se fait un plaisir de me faire part des connaissances qu'il acquiert sur les poissons, m'en a envoyé deux demi-plats qui ont beaucoup de rapport avec les pagres, ainsi qu'avec le *tablarigna* des Basques, l'*hepatus* ou *jecorinus*, &c. Les Basques appellent un de ces poissons *mouchogna*, & l'autre *moucharra*.

166. LE *moucharra*, *pl. III, fig. 5*, ressemble à plusieurs égards au *farquet* décrit dans la quatrième section ; mais comme la ressemblance n'est pas entière, & comme le *moucharra* fait un bon manger, je vais en donner une description abrégée.

167. SA plus grande largeur à l'à-plomb de D était de deux pouces deux

à trois lignes; sa gueule était petite, ses yeux C fort élevés sur la tête, même un peu plus que dans la *figure*. Du bout du museau A au derrière de l'opercule des ouies E, il y avait un pouce deux lignes; les opercules étaient en partie chargés d'écaillés; l'aileron de la queue était fourchu; mais la partie F qui répondait au dos, était plus longue que celle G qui répondait au ventre.

168. LE grand aileron du dos DH commençait à deux pouces de l'extrémité A du museau, & à son attache au corps il avait deux pouces & demi de longueur, s'étendant jusqu'assez près du commencement de l'aileron de la queue; les rayons du côté de la tête étaient plus durs que ceux du côté de la queue. L'aileron IK de derrière l'anus n'avait qu'un pouce deux lignes d'étendue à son attache au corps; le premier rayon I était plus court que les autres & fort piquant, les deux ou trois suivans étaient plus longs & un peu piquans; les autres jusqu'à K étaient assez flexibles, les nageoires L de derrière les ouies se terminaient en pointe comme celle de la daurade: la longueur du plus long rayon était d'un pouce; les nageoires M de dessous le ventre étaient un peu arrondies, & moins grandes que les branchiales; chacune était précédée d'un rayon détaché des autres, qui était fort & piquant. La couleur du poisson entre les bandes brunes était d'un blanc sale tirant un peu au jaune; les bandes circulaires brunes étaient plus larges & beaucoup plus apparentes que celles du sarguet.

169. LE second poisson que M. de la Courtaudiere m'a envoyé avec celui que je viens de décrire, se voit *pl. III, fig. 6*, & c'est celui que les Basques nomment *mouchogna*: il differe peu du moucharra, il est seulement un peu moins large; ses nageoires sont moins grandes & plus arrondies; il en differe davantage par les couleurs; le dessus de la tête tire au brun, ainsi que le dessus du dos; mais à cette partie le brun est moins foncé: en le regardant de profil, les côtés paraissent bleuâtres avec des reflets d'argent; le dessous du ventre était blanc sale; de plus, on découvre confusément sur les côtés quelques traits longitudinaux d'un brun clair, & très-peu sensibles, ainsi que des indices presque imperceptibles des bandes circulaires qui sont très-apparentes au moucharra: il y a seulement à l'articulation de la queue, des marques plus brunes, de forme irrégulière, & un barbouillage noir derrière les ouies, qui a quelque ressemblance avec celui qu'on aperçoit derrière les ouies de la daurade. Au reste, la ressemblance entre le *mouchogna* & le moucharra est telle, que plusieurs pêcheurs prétendent que ce sont des variétés du même poisson; & à l'égard de la couleur, ils disent avoir remarqué que les poissons qui se retirent dans les rochers, ont des couleurs plus brunes que ceux qui se tiennent au large & dans la grande eau.

170. L'AILERON de la queue du *mouchogna*, *fig. 2*, est fourchu, mais

les deux branches sont égales ; au lieu qu'au moucharra , *fig. 1* , comme je l'ai fait remarquer , la prolongation du dos est un peu plus longue que celle qui est la prolongation du ventre. J'ai dit à la quatrième section , d'après les notes que m'avait envoyées M. de la Courtaudiere , quelque chose du tablarigna des Basques ; mais ce même obligeant correspondant m'ayant envoyé depuis l'impression de cet article un petit tablarigna ou tablarina , un peu différent de celui que j'ai décrit , je crois devoir en dire quelque chose. Le petit poisson que j'ai reçu en dernier lieu , est plus blanc que celui que j'ai décrit précédemment ; il n'a pas de taches noires près l'aïeron de la queue , mais une tache rouge sur l'opercule des ouies à l'endroit où j'ai marqué une tache noire près A , *pl. III , fig. 4* . Cette *figure* indique assez bien la forme du mouchogna , qui cependant n'avait point la tache rouge dont nous parlons. Il est à propos de faire remarquer que le tablarigna que M. de la Courtaudiere m'a envoyé en dernier lieu , le mouchogna , ainsi que les pagres & l'erla , dont j'ai parlé aux additions qui sont à la fin de la quatrième section , tous ces poissons dont j'ai parlé , & dont je n'ai point fait graver la figure , se ressemblent tellement , que la *fig. 4 , pl. III* , servira à donner une juste idée de la forme de leur corps , pourvu qu'on ait égard aux descriptions que j'en ai données.

Additions à ce qui est dit dans la quatrième section sur les poissons dorés de la Chine.

171. J'AI dit que ces poissons se multipliaient beaucoup dans les rivières d'eau vive , & qu'ils fournissaient une grande quantité de variétés. J'en ai rapporté plusieurs d'après Edouard , & quelques-unes d'après mes propres observations ; mais depuis l'impression de la quatrième section , M. Defays , conseiller honoraire à la cour des aides , ayant fait mettre à sec un vivier où il y en avait beaucoup , on y a trouvé plusieurs variétés qui m'étaient inconnues , & qui méritent quelque attention. Je vais commencer par donner la description d'un de ces poissons , qui approche assez de la forme de ceux de la quatrième section , & je rapporterai ensuite les variétés les plus frappantes de plusieurs que j'ai examinés.

Description d'un poisson doré de la Chine , d'une taille médiocre.

172. LONGUEUR totale sept pouces six lignes ; du museau au centre de l'œil cinq lignes ; du museau à l'extrémité des opercules des ouies un pouce huit lignes ; du museau au commencement de l'aïeron du dos deux pouces sept lignes ; la largeur de l'aïeron à l'attache au corps un pouce une ligne ; la longueur du plus long rayon un pouce six lignes ; du bout du museau à l'anus quatre pouces ; la largeur de l'aïeron de derrière l'anus à son attache au corps neuf lignes ; la longueur du plus long rayon un pouce ; de

Panus à l'articulation de l'aïeron de la queue un pouce sept lignes : l'aïeron de la queue est fourchu ; la longueur du plus long rayon est d'un pouce neuf lignes ; du museau à l'articulation de la nageoire branchiale un pouce sept lignes. Cette nageoire étant étendue, est ovale ; elle est formée de douze rayons , dont le premier du côté du dos est gros & dur. Le plus long rayon de cette nageoire est d'un pouce quatre lignes.

173. LA distance du museau à l'articulation des nageoires du ventre est de deux pouces dix lignes. Cette nageoire est formée de sept rayons , dont le plus long a un pouce trois lignes : la courbure du ventre est plus considérable que celle du dos ; la largeur verticale à l'à-plomb des yeux est d'un pouce ; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires du ventre deux pouces une ligne ; à l'à-plomb de l'anus un pouce six lignes ; à la naissance de l'aïeron de la queue onze lignes. Les yeux sont de médiocre grandeur , la prunelle est noire, l'iris est couleur d'or : les écailles sont arrondies & assez grandes ; la couleur générale du poisson est d'un beau rouge avec des reflets couleur d'or ; le rouge paraît un peu plus fort aux ailerons & aux nageoires, sur lesquelles on n'apperçoit point les reflets couleur d'or.

174. LES écailles sont striées dans leur longueur ; les stries forment des traits divergens. Celles qui sont traversées par les raies latérales, ont une éminence languette d'un rouge foncé ; ces traits qui se suivent les uns les autres forment les raies latérales. Nous n'avons point apperçu des dents dans la gueule : un de ces poissons avait sur le dos, au lieu du grand aïeron, deux petits ailerons triangulaires, l'un vers le milieu de sa longueur, l'autre plus petit, assez près de la naissance de l'aïeron de la queue. De plus, entre le museau & la naissance de l'aïeron du dos, on apperçoit une bosse assez considérable ; à l'aïeron de derriere l'anus, le premier rayon était dur, piquant & garni de petites épines dans presque tout sa longueur. Un autre n'avait qu'un aïeron sur le dos, auprès de la queue ; celui du côté de la tête manquait absolument, mais à sa place il y avait une grosse bosse : le premier rayon de derriere l'anus était piquant, comme à celui dont nous venons de parler.

Additions à ce que nous avons dit dans cette cinquieme section, sur le doucet représenté planche VIII.

175. Aux environs de Caen, à l'entrée de la riviere d'Orne, on prend dans les bas parcs un poisson qu'on y nomme *savary* : comme je ne me suis point trouvé sur cette côte dans la saison où l'on pêche ce poisson, je n'en avais pas une idée exacte ; je soupçonnais seulement, d'après ce que m'avait écrit M. Viger, lieutenant-général de l'amirauté de Caen, qu'il était du genre d'un poisson qu'on nomme *doucet* ou *souris* de mer, & même je crois

crois *lavandiere* sur les côtes de haute-Normandie & de Picardie ; mais pour en être plus certain, j'en ai envoyé un dessin à M. Viger ; & suivant la critique qu'il en a faite, j'ai lieu de regarder le savary de Caën comme le doucet, les remarques de M. Viger ne tombant que sur des points qui sont sujets à varier dans les différens individus, comme, par exemple, sur les rayons D, *fig. 1 & 2* de la *pl. VIII*, qu'il dit être trop long.

176. J'AI oublié de parler d'un fort petit poisson qui n'a que trois pouces de longueur, qu'on trouve caché sous les pierres, dans les ruisseaux d'eau douce, *pl. III, fig. 7*. Comme il a la tête prodigieusement grosse, relativement à sa petitesse, on le nomme *chabot* ou *cabor testu*, en latin *cottus* ou *corius*, en Italie *capito* : sa tête est fort large, sa gueule grande, toujours proportionnellement à sa petitesse ; je crois qu'il n'a point de dents ; ses yeux assez grands, sont placés très-près l'un de l'autre sur le sommet de la tête ; il a derrière chaque ouïe une nageoire assez grande, proportionnellement à sa taille, deux beaucoup plus petites sous le ventre ; l'aileron de la queue est coupé quarrément. La grosseur de sa tête, la grandeur de sa gueule, la position de ses yeux me font incliner à le mettre auprès de la rascasse blanche, *uranoscopus* ; mais il n'a qu'un aileron qui s'étend depuis le derrière de la tête jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, ce qui convient plutôt aux poissons de la quatrième section, qu'à ceux de la cinquième. Quoique sa chair soit molle, elle est d'assez bon goût : mais ce poisson est si petit qu'on n'en fait point de cas.

Addition à ce que nous avons dit de la rascasse blanche.

177. Nous avons dit en parlant de ce poisson, qu'il s'en prend qui ont huit pouces neuf lignes de longueur. Depuis l'impression de cet article, M. Barry me marque que leur grosseur varie beaucoup, & qu'on en prend depuis le poids de neuf onces jusqu'à vingt-sept onces poids de marc. Nous avons fait observer que ce qu'il y avait de plus singulier dans ce poisson était la tête. M. Barry ajoute une chose bien remarquable : le haut de la gueule, dit-il, est bordé d'une levre comme dans les autres poissons ; mais à la partie inférieure, il n'y a qu'une demi-levre placée au côté gauche, qui s'élève & vient s'appliquer contre la levre supérieure : l'une & l'autre sont bordées d'un rang de petites dents presqu'imperceptibles, mais qui se sentent très-bien au tact. Le côté droit est sans levre, tout comme si la moitié destinée à garnir ce côté avoit été enlevée par hasard ou involontairement, au point que plusieurs personnes s'y sont méprises ; mais il a voulu vérifier par lui-même, & s'assurer par le témoignage des pêcheurs, que cette breche était naturelle à ce poisson. Ce défaut de la demi-levre laisse à découvert la mâchoire inférieure droite, où il n'y a point de dents, & l'orifice de la gueule.

SIXIEME SECTION,

Dans laquelle nous parlerons des poissons qui ont sur le dos deux ailerons bien distincts.

I N T R O D U C T I O N.

1. APRÈS avoir traité dans la quatrième section, des poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos, nous avons rassemblé dans la cinquième ceux où il est difficile de décider s'ils en ont un ou deux. Nous allons nous occuper dans cette sixième, de ceux qui ont incontestablement deux ailerons sur le dos. Nous aurions pu placer dans cette section les *merlus* & les *lingues*, puisque ces poissons ont sensiblement deux ailerons; mais comme assez fréquemment on les pêche avec les morues, qu'il arrive qu'on les sale, qu'on les prépare, & qu'on les vend pêle-mêle avec les morues, quoiqu'ils soient moins bons, toutes ces raisons nous ont engagés à comprendre ces poissons à la fin de la première section de la seconde partie, quoiqu'ils n'aient pas les caractères des morues, qui consistent à avoir trois ailerons sur le dos & deux sous le ventre. Comme nous avons très-amplement parlé des merlus & des langues à l'endroit cité, où nous les avons décrits, tant par leurs parties extérieures, que par leurs intérieures, & où nous avons détaillé les façons de les pêcher & les préparations qu'on leur donne, soit pour les consommer frais, soit pour les saler ou les sécher, à quoi nous avons ajouté des dessins instructifs sur les *planches* de la première section; nous avons cru pouvoir nous dispenser de revenir à en traiter encore dans cette sixième section, où ils auraient pu être placés plus convenablement. Ainsi, pour éviter les répétitions, nous nous bornerons à placer ici quelques réflexions sur ces poissons, renvoyant pour les détails aux endroits cités de la première partie.

2. IL s'agit de ce que nous venons de dire des caractères qui conviennent aux poissons de cette sixième section, qu'elle pourrait être regardée comme une continuation de la cinquième, dans laquelle nous avons déjà parlé de quelques poissons qui s'annoncent pour avoir deux ailerons sur le dos; mais comme cette famille est très-nombreuse, il nous a paru convenable de faire une section particulière des poissons qui ont incontestablement deux ailerons; même pour les présenter avec plus d'ordre, nous les distinguerons en plusieurs

chapters, essayant d'indiquer des caracteres particuliers qui empêcheront qu'on ne les confonde. Il s'agira dans le premier chapitre, des poissons qui ont sur le dos un petit aileron derriere la tête, & un grand qui s'étend vers la queue; & nous comprendrons dans le second chapitre, ceux qui ont sur le dos deux petits ailerons égaux.

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

Des poissons qui ont deux ailerons sur le dos, dont un petit, & l'autre fort grand.

3. CES poissons ont, comme ceux dont nous avons parlé dans la section précédente, une nageoire derriere chaque ouie, & deux sous la gorge, un aileron derriere l'anus, & celui de la queue point ou fort peu échancré; mais ce qui caractérise principalement les poissons de cette famille, est d'avoir sur le dos deux ailerons, un petit du côté de la tête, & un grand qui s'étend vers la queue.

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

Du merlu. (1)

4. NOUS avons détaillé les raisons qui nous ont déterminés à parler de ce poisson à la premiere section de la seconde partie, quoiqu'il n'ait point les caracteres des morues. Peut-être que ce sont ces mêmes raisons qui ont engagé Willughby à le nommer *azellus* five *merlucius*, & Artedi *gadus dorso dypterigio*. Effectivement, les morues & les poissons qui sont exactement de leur genre, comme les lieux, les ânons, les tacauds & les merlans de l'Océan, ont tous trois ailerons sur le dos; au lieu que les merlus, comme on le voit dans la premiere section de la seconde partie, ayant sur le dos, immédiatement derriere la tête, un petit aileron, & ensuite un beaucoup plus long qui s'étend jusques fort près de l'articulation de la queue, doivent être compris dans la sixieme section qui nous occupe; mais nous renvoyons, comme nous l'avons déjà dit, à la premiere section de la seconde partie. On prend en Bretagne de ces poissons avec les lieux, & il n'est pas rare d'en rencontrer qui ont vingt pouces & plus de longueur.

(1) En allemand *Stockfisch*.

ARTICLE II.

Du grand lingue.

5. VOICI encore un poisson dont avons amplement parlé à la premiere section de la seconde partie , pour les mêmes raisons que nous avons rapportées à l'occasion du merlu ; & quoiqu'il ressemble encore moins aux morues que le merlu , comme on peut le voir à l'inspection de la *planche* qui le représente , Artedi l'a néanmoins nommé *gadus dorso dypterigio* , ore *cirrato* , & Willughby *azellus longus*. Quelques-uns ont cru appercevoir qu'il avait plus de rapport aux lottes qu'aux morues ; & effectivement , il y a de petits lingues qui sont de vraies lottes , ce qui pourra nous fournir l'occasion de dire encore quelque chose du grand lingue qui , ayant sur le dos deux ailerons , un grand & un petit , peut être placé dans cette sixieme section. Quoi qu'il en soit , nous invitons les lecteurs à consulter ce que nous en avons dit dans l'article qui concerne ce poisson , premiere section , seconde partie.

ARTICLE III.

De la vive. (2)

6. ON a donné à ce poisson , comme à beaucoup d'autres , bien des noms différens ; à Gènes , à Marseille , en Languedoc on l'appelle *araignée* , en latin *araneus* , probablement parce que , regardant l'araignée comme venimeuse , on en a jugé de même des piquures de la vive , qui occasionnent de grandes douleurs. Et comme ce poisson a le regard vif & farouche , on l'a aussi appelé *draco marinus* ou *trachinus draco* ; & la dénomination de *vive* , que nous adoptons , vient probablement de ce que ce poisson vit assez long-tems hors de l'eau , & qu'il donne encore des signes de vie après avoir été vidé , ou même lorsqu'on lui a retranché la tête. Dans les mois de juin & de juillet il s'approche du rivage , & on en prend dans les manets qu'on tend pour la pêche des maquereaux. Quand il fait chaud , quelques-uns mordent aux haims ; mais l'hiver ils se retirent dans les grands fonds , où ils s'enfalent , & il faut les y aller chercher avec des filets de la dreige. *Voyez premiere partie , seconde section.*

7. LES plus grandes vives n'ont guere que seize à dix-huit pouces de longueur totale , les communes onze à douze pouces ; celle que je vais décrire , *pl. I, fig. 1* , n'avait qu'onze pouces de A en B : le sommet de la tête se joint avec le dos par une seule & même ligne , sans faire aucun ressaut. De l'extrémité du museau A au bord des opercules des ouies qui se ter-

(2) En allemand *Meer-Drach*.

minent par une pointe C, il y avait deux pouces cinq lignes ; la fente de la gueule qui remonte un peu par son extrémité, avait huit lignes d'étendue de A en D. La mâchoire inférieure était un peu plus longue que la supérieure ; du bout de cette mâchoire au centre de l'œil E, il y avait sept lignes. Les bords des mâchoires étaient garnis de dents fort piquantes ; la langue était grosse à son origine, elle se terminait en pointe, & était, ainsi que le palais, chargée d'aspérités.

8. LES yeux étaient grands, fort élevés sur la tête, ce qui fait que quelques-uns ont cru qu'il convenait de ranger ce poisson avec les *uranoscopus*. Les fosses orbitaires étaient ovales, leur grand diamètre était de cinq lignes, & le petit à peu près de quatre ; la prunelle était noire, l'iris nacré tirant au verd ; plus près des yeux que du museau, étaient les ouvertures des narines, ordinairement accompagnées d'une petite pointe ou d'une éminence ; l'anus étant au-dessus de G, une partie des viscères devait être comprise vers cet endroit, aussi en était-il rempli ; & à peu près à deux pouces neuf lignes de l'extrémité du museau, l'épaisseur verticale du poisson était d'environ deux pouces.

9. LES nageoires H de derrière les ouies étaient assez larges ; la longueur du plus long rayon était de 13 lignes, elles étaient formées de seize rayons ; un peu plus vers le museau sous la gorge, étaient deux petites nageoires I formées de six rayons, dont le plus long avait neuf à dix lignes ; les écailles étaient très-minces, & si exactement posées les unes sur les autres, que pour les appercevoir, même sur le dos & auprès de la tête, il fallait les soulever avec la pointe d'une fine aiguille. En général, quand ce poisson sort de l'eau, son dos est d'un brun noirâtre, qui, en approchant des raies latérales, dégénère en jaune clair mêlé de bleu & de verd de mer. Toutes ces couleurs qui sont sujettes à varier dans les différens individus, s'éclaircissent sur les côtés, & le ventre est blanc, légèrement teint de bleu ; mais en approchant du dos, on découvre des traits bruns assez régulièrement distribués, dont plusieurs s'étendent du dos vers le ventre, & qui, en s'éclaircissant, deviennent de couleur d'ardoise claire avec de légères taches jaunes & des reflets argentés ; communément les couleurs de la tête sont assez claires.

10. IMMÉDIATEMENT derrière la tête, il y a sur le dos un fort petit aileron K formé de quatre à cinq rayons durs & piquans ; ils excèdent une membrane mince qui les unit ; cet aileron représente une mollette d'éperon. Un peu plus vers l'arrière, est le grand aileron LF d'environ cinq pouces six lignes de longueur à son attache au corps ; il est formé de trente-un rayons ; il s'étend jusques fort près de l'articulation de l'aileron de la queue, & est formé par des rayons souples qui excèdent une membrane mince

qui les unit ; l'aïeron MN de la queue est coupé quarrément , & formé de dix-huit rayons. Les plus longs rayons qui le composent ont deux pouces de longueur ; la membrane qui unit ces rayons , ainsi que ceux de l'aïeron du dos , est d'un bleu foncé , chargée de mouchetures qui font un effet assez agréable. Sous le ventre , derrière l'anus G , est un grand aïeron OP , formé de trente-deux rayons entièrement semblables à la partie LF de l'aïeron du dos ; mais l'extrémité P de l'aïeron de derrière l'anus , approche un peu plus de la naissance de l'aïeron de la queue , que l'extrémité F de l'aïeron du dos ; enfin la couleur de l'aïeron OP est plus claire que celle de l'aïeron LF. Ce poisson a la chair ferme , sans être coriace ; son goût est très-agréable ; il fait l'honneur des bonnes tables les jours maigres ; sa peau est dure & sèche ; il a l'avantage de pouvoir être transporté assez loin , car il se conserve long-tems sans se gâter.

11. J'AI déjà dit que quand on est piqué par les aiguillons de la vive , on ressent de fortes douleurs qui occasionnent quelquefois la fièvre : il y a des charlatans qui se vantent d'avoir des secrets pour calmer ces douleurs. Les pêcheurs , pour prévenir ces accidens , qui ne sont que trop fréquens , rompent ou arrachent ces aiguillons aux poissons qu'ils tirent de l'eau ; mais l'expédient qui passe pour le meilleur , est de mettre sur la piquure le foie nouvellement tiré de l'animal. (3) Lémery conseille d'appliquer sur la piquure de l'esprit-de-vin ou un mélange d'oignon ou d'ail & de sel pilés ensemble ; ou bien on ouvre en deux une de ces grosses fèves qu'on nomme à Paris *de marais* , on l'assujettit sur la piquure avec un ruban qu'on serre fortement , & on laisse cet appareil pendant quelques jours sans y toucher ; car on assure que , si l'on ôtait la fève avant deux fois vingt-quatre heures , les douleurs & les autres accidens se renouvelleraient. Au reste , je ne rapporte ceci que sur ce qu'on m'en a dit , car je n'ai pas été à portée de constater l'efficacité de ce dernier remède. Toutes les piquures ne sont pas suivies d'aussi grands accidens ; ce qu'on attribue au tempérament de celui qui a été piqué ; mais je crois que la vivacité de la douleur vient de la partie piquée , charnue , ou nerveuse , ou tendineuse.

12. J'AI dit que la peau de la vive est très-dure : aussi il y a des cuisiniers qui écorchent ce poisson comme on fait les anguilles. On pêche des vives dans l'Océan & dans la Méditerranée ; mais celles-ci sont assez souvent fort petites , ce qui me fait soupçonner qu'elles pourraient être le petit poisson dont nous allons parler dans le paragraphe suivant.

13. *D'une petite espece de vive ou araignée de mer , araneola , qu'on nomme*

(3) On applique aussi de la chair ou le cerveau de la vive sur la plaie , ou des aiguillons est dangereuse , même après la mort du poisson.
feuilles de lentisque. La piquure de ces

bodereau ou bois de roc, qui me paraît confiner à la famille des poissons que *Rondelet* nomme boulerot. LE bois de roc, *pl. I, fig. 5*, est un petit poisson de trois à quatre pouces de longueur, qu'on trouve assez fréquemment dans les ports de la Manche, sur-tout pendant les mois de juin & de juillet; il est absolument semblable à la vive, sa tête paraît seulement un peu plus grosse par comparaison à la petitesse de son corps: la ressemblance parfaite qu'il y a entre la vive dont nous avons donné la description, & le petit poisson dont il s'agit, me faisaient penser que le bois de roc était une jeune vive; mais on trouve dans ces petits poissons des œufs & des laites bien formés, au lieu que les pêcheurs m'ont assuré qu'ils ne trouvaient ni laites ni œufs dans les jeunes vives qu'ils prenaient fréquemment: ce qui paraît établir que les bois de roc sont des poissons qui doivent toujours rester petits, & qu'il ne faut pas confondre avec les jeunes vives, d'autant que leur corps n'est point marqué de traits qui s'étendent du dos au ventre, comme on en apperçoit sur les vives. Ils sont un très-bon manger; & la piquure de leurs aiguillons occasionne, comme celle de la vive, de grandes douleurs.

14. *De la vive du Levant, draco sive dracæna, araignée de mer; aranea Græcorum recentiorum.* J'AI trouvé dans mes papiers un beau dessin, *pl. I, fig. 3*, d'un poisson qui m'a été envoyé sous le nom de *vive du Levant* ou araignée de mer, d'un pied de longueur. Il ressemble à beaucoup d'égards à notre vive, il a seulement la tête un peu plus allongée & l'aileron de la queue un peu fourchu; mais la principale différence consiste en ce qu'il n'a sur le dos qu'un grand aileron qui s'étend depuis le derrière de la tête jusques tout auprès de l'origine de la queue.

15. *D'un poisson très-approchant de la vive, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz faccaraila blanc.* LA longueur totale du poisson que je décris était de dix-huit pouces & demi: la gueule était assez grande relativement à la taille du poisson, les mâchoires étaient hérissées de dents fines; ce qu'on nomme la langue était une masse ronde & cartilagineuse. La mâchoire supérieure se terminait par une portion de cercle; les fosses orbitaires étaient assez grandes, & les bords fort hérissés de pointes; les opercules se terminaient en pointes dures, ils étaient écailleux; les nageoires de dessous la gorge étaient petites, celles de derrière les opercules plus grandes & arrondies, étant composées d'environ quinze rayons rameux. L'aileron du dos commençait très-près de la tête, & finissait à environ un pouce de la naissance de l'aileron de la queue; il commençait par six rayons durs & piquans; la longueur du premier était d'environ sept lignes, le second en avait neuf, le troisième huit, le quatrième cinq, le cinquième trois, & le sixième une ligne & demie; le reste de l'aileron était formé de vingt-huit ou trente rayons branchus & souples; & en prêtant beaucoup d'attention, on voyait que la membrane qui

les unissait n'avait qu'une ligne de largeur entre les rayons durs & les souples : elle était néanmoins continue ; d'où il suit que , quoiqu'il paraissait qu'il y avait deux ailerons sur le dos, il n'y en avait cependant qu'un. La membrane qui unissait les rayons était mince & transparente, & l'on apercevait çà & là des taches jaunes ou couleur d'or. Cet aileron était logé dans une gouttière dans laquelle les rayons se replient à la volonté du poisson. L'aileron du ventre commençait presque à l'à-plomb des rayons mous du dos ; il était formé d'une trentaine de rayons assez fermes , mais point piquans ; le corps était traversé , comme à la vive , de lignes obliques assez ferrées les unes contre les autres , elles paraissaient résulter de la disposition des écailles , qui sont minces , & très exactement posées les unes sur les autres ; la largeur du poisson vers l'extrémité des ouies était d'un pouce neuf lignes , à l'à-plomb de la nageoire branchiale deux pouces , aux deux tiers de la longueur du poisson un pouce quatre lignes , à la naissance de l'aileron de la queue dix lignes. Le dos tire au brun , le ventre au blanc , & est parsemé çà & là de taches , les unes brunes , les autres jaunes. Ainsi le faccaraila blanc des Basques , dont j'ai dit quelque chose section V & suivantes , ne diffère presque de la vive que parce que les deux ailerons qu'il a sur le dos sont moins distincts qu'à la vive.

A R T I C L E I V.

Suite des poissons qui ont sur le dos deux ailerons , un grand & un petit ; de ce nombre sont le maigre ou poisson royal , les ombres , les daines , &c. (4)

16. ON trouve dans les auteurs beaucoup de confusion à l'égard de ces poissons , soit à cause des noms particuliers qu'on leur donne en différentes provinces , soit parce qu'on donne quelquefois différens noms aux mêmes poissons , suivant qu'ils sont jeunes & petits ou de moyenne grandeur , ou lorsqu'ils sont parvenus à tout leur accroissement. Toutes ces distinctions occasionnent de la confusion que j'essaierai d'éviter le plus qu'il me sera possible ; pour cela je demande qu'on fasse attention que le poisson qu'on nomme en Languedoc *peis-rey* ou *poisson royal* , est de grande taille. Outre cet avantage , il a celui de fournir un manger excellent , digne d'être présenté à un roi ; aussi voit-on dans l'Histoire générale des voyages , édition in-4^o , tome IV , page 615 , qu'il y a un pays où il est ordonné aux pêcheurs , sous peine de mort , de porter ce poisson au roi : or , il paraît que ces excellentes qualités conviennent au poisson qu'on nomme *maigre* dans plusieurs

(4) L'ombre se nomme en allemand *Afche*.

ports de l'Océan. En effet, les Anglais du Cap-Corse regardent le maigre comme le poisson le plus délicat de la Côte d'Or, & on dit qu'ils donnent le nom de *seffer* aux petits, réservant pour les gros le nom de *maigre*. Il me paraît donc que notre maigre est le peis-rey ou le poisson royal de Languedoc. Les pêcheurs de l'embouchure de la Loire nomment *maigre* un poisson qu'ils m'ont marqué ressembler au bar; & comme, à la grandeur près, il y a de la ressemblance entr'eux, le peu qu'on m'a écrit de ce poisson, me laisse dans l'incertitude de savoir si le maigre de l'embouchure de la Loire ne seriat pas un bar, poisson dont nous parlerons dans suite.

17. ON pêche à Narbonne un gros poisson qu'on nomme *daine*, & qui, d'après les notices que j'ai pu me procurer, est notre maigre, non-seulement à cause de sa grosse taille, mais encore parce qu'on le regarde comme un fort bon poisson. Je ne pense pas qu'il convienne de confondre notre maigre avec le poisson que plusieurs auteurs nomment *umbre de mer*, & qui, suivant Rondelet, est connu depuis Marseille jusqu'à Naples, & dans une grande partie de l'Italie, sous la dénomination d'*umbrino*, que je soupçonne être le *borruga* des Bayonnais. L'*umbrino* a, à la vérité, beaucoup de ressemblance avec notre maigre; mais il en diffère à quelques égards assez sensibles pour qu'on ne le confonde pas: on en jugera par ce que nous dirons dans la suite; mais je crois qu'il faut, avant que d'aller plus loin, dire ce qui nous a déterminés à parler du maigre immédiatement après la vive.

18. JE conviens que ces deux poissons diffèrent prodigieusement l'un de l'autre par la grandeur, puisque les belles vives n'ont que dix-huit à vingt pouces de longueur, au lieu qu'on prend quelquefois des maigres qui ont plus de cinq pieds; mais ces deux especes de poissons sont de mer à écailles & arêtes: les uns & les autres ont deux ailerons sur le dos, savoir, un petit près de la tête, dont les nervures sont épineuses, ensuite un plus grand qui s'étend vers la queue, dont les nervures sont souples; les uns & les autres ont l'aileron de la queue coupé quarrément; ils ont encore un aileron sous le ventre derrière l'anus, une nageoire de chaque côté derrière les ouies, & deux sous la gorge. En comparant la description du maigre, que nous allons donner, avec celle de la vive, on appercevra encore d'autres points de ressemblance.

19. *Du maigre, daine; en Languedoc, peis-rey ou poisson royal.* LES connaissances que j'ai été à portée de prendre sur le poisson qu'on nomme *maigre* sur les côtes du Poitou & d'Aunis, & *daine* au Martigues, ainsi qu'en Languedoc, conviennent assez à ce que Rondelet & Belon disent du poisson auquel ils donnent ce même nom. Quelques-uns trouvent qu'il ressemble par la forme du corps à la carpe; sa tête est assez grosse, sa gueule de médiocre grandeur, ses dents sont fines, plusieurs sont cachées dans l'épaisseur des

gencives; & tant à la mâchoire supérieure qu'à l'inférieure, il y en a de plus sensibles & de plus apparentes que les autres; le palais est garni d'aspérités, la langue est adhérente à la mâchoire inférieure: les levres sont épaisses & elles paraissent comme doubles, sur-tout à la mâchoire inférieure. Ce poisson, comme nous l'avons déjà dit, est fort gros, puisqu'on en prend qui ont plus de cinq pieds de longueur; & qui, dit-on, pesent près de trois quintaux: je n'en ai point vu de cette taille, mais bien dont trois paraissent faire la charge d'un petit cheval. Proportionnellement à la grosseur de la tête, les yeux ne paraissent pas grands; ils sont vifs, la prunelle est noire, l'iris jaune approchant de la couleur d'or.

20. LE corps & même la tête de ce poisson sont recouverts de grandes écailles; comme elles sont fort adhérentes à la peau, on ne sent rien de rude en passant le doigt dessus; elles augmentent graduellement de grandeur depuis le derriere de la tête jusqu'à l'anus Q, puis elles diminuent peu à peu jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue R.

21. AUX maigres que j'ai vus en Aunis, les écailles du dos étaient grises & celles du ventre blanches; mais on m'a assuré qu'il y en avait dont les écailles étaient variées de différentes couleurs, & que quelquefois sur un fond blanchâtre avec des reflets d'argent, on appercevait des raies brunes qui s'éclaircissaient sur les côtés, de sorte que le dessous du ventre était presque blanc: peut-être ceci convient-il mieux aux ombres qu'aux maigres; on en jugera par ce que nous dirons dans la suite.

22. LE maigre, *pl. I, fig. 4*, a sur le dos deux ailerons, savoir, derriere la tête un petit triangulaire D, formé de huit à neuf rayons durs & piquans; & plus loin, en allant vers la queue, un grand GP formé de trente rayons flexibles. Les rayons du milieu sont plus longs que ceux des extrémités G & P, tous sont assujettis par une membrane assez forte. Un peu derriere l'anus Q est l'aileron du ventre O, qui n'est formé que de huit à dix rayons ramoux. L'aileron de la queue M est coupé presque quarrément; il y a de chaque côté, derriere les ouies, une nageoire F, & sous la gorge deux autres plus petites E, formées seulement de cinq à six rayons assez forts.

23. CE poisson est d'une force extraordinaire: car souvent quand il est en vie dans une barque, il renverse d'un coup de queue un matelot. Pour prévenir cet accident & éviter qu'il ne déchire les filets, les pêcheurs les affomment avant de les tirer à bord. Ils peuvent à leur volonté coucher tous les rayons des ailerons vers l'arriere, où ils se logent dans une gouttiere, de sorte qu'on ne les apperçoit presque plus: il faut, pour reconnaître leur forme, les relever avec une pointe; & je soupçonne que c'est pour cette raison que quelques-uns de mes correspondans m'ont écrit qu'ils n'avaient qu'un aileron sur le dos. La chair du maigre est blanche, tendre, délicate: quelques-uns la

comparent à celle de l'anguille; mais en ayant mangé à Rochefort & à la Rochelle, cette comparaison ne m'a pas paru exacte: néanmoins, comme elle n'a pas un goût fort relevé, il convient de servir le maigre avec une sauce de haut goût. Ce poisson est estimé, la hure est sur-tout regardée comme un excellent manger. Comme il est fort gros, on a coutume de le vendre dans les marchés coupé par tranches, à moins que des communautés qui font abstinence toute l'année, ne les achètent tout entiers. Malgré ce que nous venons de dire de la bonté de ce poisson, il est rare qu'on en chasse pour la cour, probablement parce que sa chair étant délicate, elle se corrompait dans le transport. Les maigres sont de passage; & de plus, il est rare qu'ils restent un tems un peu considérable dans un même parage.

24. ON en prend peu dans le mois d'avril; c'est dans les mois de mai, juin & juillet, qu'ils viennent par bandes, & c'est dans cette saison que j'en ai vu faire la pêche dans le Pertuis entre l'isle de Rhé & la riviere de Saint-Benoît, où on va les chercher sous l'eau jusqu'à dix & douze brasses. On assure qu'il reste de ces poissons jusqu'à la fin d'août; mais qu'alors on y en prend peu, parce qu'étant effarouchés, à ce qu'on prétend, par les pêcheurs, ils se séparent, & n'étant plus rassemblés, il est fort difficile de les rencontrer; car quand ces poissons sont rassemblés en troupe, ils avertissent du lieu où il faut les aller chercher, par un mugissement plus fort que celui des grondins, & qui se fait entendre d'assez loin. Il est arrivé que trois pêcheurs dans une barque, étant guidés par ce bruit, ont pris vingt maigres d'un seul coup de filet; mais cela est fort rare, sur-tout depuis plusieurs années que ces poissons ont abandonné les côtes d'Aunis pour aller peupler la mer de Biscaye, éloignée d'une centaine de lieues des côtes du Poitou.

25. M. BAUDRY m'a écrit qu'on ignorait ce qui a pu engager les maigres à faire ce changement de domicile. Quoi qu'il en soit, pour faire cette pêche dans les Pertuis, les pêcheurs se servaient de barques plates qu'on nomme *filadières*; & quand ils avaient gagné le milieu du Pertuis, ils tendaient un trémail à grandes mailles, qui avait environ quatre-vingt brasses de longueur, sur quatre de châte: la tête du filet était garnie de flottés & le pied de lest: on regardait les tems chauds & disposés à l'orage, comme les plus favorables pour cette pêche, qu'on commençait à trois ou quatre heures après midi, & qui se continuait jusqu'au coucher du soleil. A la côte de Buch on pêche ces poissons avec les tartanes (première partie, section seconde) & on les porte à Bordeaux, où la vente en est assurée.

26. JE vois dans un mémoire de Barcelone, & dans un de Catalogne, qu'on en prend d'assez gros avec l'espece de trémail qui sert pour les bastudes. On dit qu'on ne prend à Marennes que de petits maigres qu'on y nomme *maigreaux*; & que les pêcheurs de Saint-Palais, amirauté de Marennes, se ser-

vent, pour les prendre, d'une chaloupe & d'une espece de folle ou de manet dont les mailles ont une ouverture proportionnée à la grosseur du poisson, pour qu'une partie se maillent. Ces filets ont trente ou quarante brasses de longueur sur trois de châte, & sont lestés & flottés; ils sont faits de bons & gros fils retors. Les pêcheurs prennent des bordées sous voile ou à la rame, prêtant la plus grande attention pour entendre le bruit que font les poissons qui, suivant eux, est assez considérable pour être entendu lors même que les poissons sont à vingt brasses sous l'eau; guidés par ce bruit, ils tendent leurs filets, faisant en sorte de croiser la marée. Le bout forain du filet, auquel est attaché une bouée, est entraîné par le courant de l'eau, & ils dirigent sur cette bouée la marche du bateau, dans lequel ils conservent une manœuvre attachée au bout du filet opposé à la bouée. Aussi-tôt qu'ils s'aperçoivent qu'un poisson a donné dans le filet, ils le relevent, & affomment le poisson au sortir de l'eau.

27. JE vois dans un mémoire de Royan, que les pêcheurs s'étant portés au large dans leur chaloupe, mettent de tems en tems l'oreille sur les bords de la chaloupe pour essayer d'entendre le chant des maigres, & ils prétendent que l'arrivée de ce poisson annonce celle des sardines. Les maigres sont rares sur les côtes de Normandie & de Picardie; il n'arrive guere qu'on y en voie rassemblés en troupe.

28. COMME il ne m'est pas possible de détailler toutes les différentes méthodes que suivent les pêcheurs pour prendre ce poisson dans les différens parages, je me bornerai à rapporter ce que pratiquent ceux d'Olonne; ils prennent des maigres depuis le mois de mai jusqu'en octobre, avec des filets dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en quarré. Une chaloupe du port de quatre tonneaux, armée de huit hommes d'équipage, se porte à deux lieues au large, avec environ six cents quarante brasses de ces filets; ils les tendent sédentaires sur vingt-deux brasses d'eau, & ils les relevent tous les deux jours. Ils n'emploient aucun appât pour attirer le poisson; mais ils comptent produire cet effet avec un sifflet qui, suivant eux, fait à l'égard de ces poissons, le même effet que les appaux pour les cailles (5). Les nuits obscures & calmes sont les plus avantageuses pour cette pêche. En plusieurs endroits on pêche les maigres avec les saines à la traîne; les uns & les autres portent leurs poissons aux marchés les plus voisins.

(5) Si le fait dont parle ici notre auteur, était bien prouvé, pourrait-on contester aux poissons la faculté auditive? Il n'y aurait pas d'apparence qu'elle fût particuliere à ceux de l'espece qui fait la matiere de cet article. Dans ce cas, & pour épargner les amorces, il conviendrait de

pourraient être employés pour chaque espece. Mais il y a bien de l'apparence que cette anecdote est peu fondée. D'ailleurs on vient de voir que les maigres rassemblés en troupe, mugissent trop fort pour pouvoir entendre un sifflet dans l'éloignement; & ce bruit suffit pour diriger les pêcheurs.

29. JE vais terminer ce paragraphe par rapporter les principales dimensions d'un maigre qui avait près de cinq pieds de longueur totale B M : il avait été pêché dans les mois d'août ou de septembre. Les yeux A étaient entourés d'un cercle couleur d'or, la gueule B avait environ trois pouces d'ouverture, il y avait 16 à 17 pouces du bout du museau B jusqu'au derriere des opercules des ouies C ; à cet endroit l'épaisseur verticale du poisson DE était de quinze pouces ; les nageoires branchiales F avaient neuf pouces de longueur ; à dix pouces derriere les opercules des ouies, la largeur verticale du poisson était de treize pouces ; les nageoires E de dessous le ventre, dont les articulations étaient au-dessous de celles des nageoires branchiales F, avaient six pouces six lignes de longueur ; depuis le derriere des opercules C jusqu'à l'articulation de l'aileron de la queue I, il y avait trois pieds trois pouces ; depuis K jusqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue N il y avait neuf pouces : la queue n'était point échancrée ; mais comme la partie charnue du corps s'étendait jusques sur le milieu de l'aileron, les rayons IM n'avaient que cinq pouces de longueur, & il y avait dix pouces depuis K jusqu'à N.

30. SUR le dos, à environ seize pouces du museau B, étoit le petit aileron triangulaire D G, formé de six ou sept nervures dures & piquantes : son étendue à son attache au corps était de onze pouces ; à une petite distance vers l'arriere était le grand aileron G P, qui s'étendait jusques fort près de l'aileron de la queue. Il était formé de trente nervures souples. Sous le ventre, vers le milieu de la longueur du grand aileron, était l'anus Q, & un peu derriere le commencement de l'aileron O de dessous le ventre, qui avait cinq à six pouces d'étendue à son attache au corps. La largeur verticale du poisson en O était de onze pouces, & en K de quatre pouces. On ne prend guere de ces poissons avec les haims ; on en trouve peu dans les parcs ; la plupart se prennent comme nous venons de l'expliquer.

31. SI j'ai été embarrassé pour décider d'où provenait le bruit que font les grondins, je le suis encore plus à l'égard de celui des maigres. Je sais qu'on pense assez généralement qu'il est produit par de l'air qui sort du corps par l'anus ; mais comme je ne trouve aucune preuve satisfaisante de cette allégation, & comme il ne m'a pas été possible de rien constater par mes propres observations, je reste indécis. Je ne dois pas négliger de dire que M. Baudry m'a écrit de Rochefort que plusieurs pêcheurs prétendent qu'il n'y a que les mâles qui font ce bruit, & seulement dans le tems du frai. Les uns disent que ce bourdonnement est sourd, & d'autres qu'il est plus aigu & plus perçant que celui d'un sifflet : comment peut-il subsister des avis si opposés sur un fait qui paraît bien aisé à décider ? Aux environs de la Rochelle, on appelle ce bruit *seiller*, terme qui lui est affecté, comme *braire*, *hennir*, *aboyer mugir*, à l'égard d'autres animaux.

32. ON dit qu'un des meilleurs apprêts qu'on puisse donner à ce poisson pour le manger frais, est ce que les cuisiniers appellent *au bleu*, ou de le faire cuire sur le gril, en l'arrofant avec de l'huile, ou du beurre frais, & différens assaisonnemens. Je trouve dans mes papiers un mémoire dans lequel il est dit que, pour les conserver quelque tems bons à manger, il faut, après leur avoir fait prendre un peu de sel, les arranger dans une barrique avec de la farine, foulant bien le tout avant d'enfoncer la barrique; d'autres les mettent lits par lits dans un vase avec de bonne huile; enfin, on en prépare comme nous avons dit qu'on faisait les saumons, soit en daube, soit salés, soit fumés; & quand en Poitou & en Aunis on en a abondamment, on les prépare comme le thon.

A R T I C L E V .

Du poisson nommé negre, ombre, umbrine ou daine.

33. NOUS avons déjà prévenu qu'il y a des poissons qu'on nomme *negre*, *ombre*, *umbrine*, *daine*, *corvulus*, &c. Il me paraît, comme à Willughby, que le *latus* de Rondelet est le maigre que nous venons de décrire très-amplement, parce que nous avons été à portée de l'examiner dans les tournées que nous avons faites à Rochefort, à la Rochelle, à l'Isle de Ré, & en d'autres endroits du Poitou & du pays d'Aunis. Nous ne parlerons pas aussi affirmativement des poissons qu'on nomme *negre*, *ombre de mer*, *corvulus*, &c. parce que, n'ayant pas pu les examiner aussi en détail que le maigre, je suis forcé de me réduire à rapporter ce que j'ai pu apprendre dans les auteurs, ou des réponses que m'ont faites les pêcheurs.

34. GESNER dit, à ce qu'il m'a paru d'après Rondelet, que l'*umbra marina* ressemble au maigre, à cela près qu'il est moins grand, & sur-tout moins large; que ses écailles sont d'une couleur plus rembrunie; qu'il a le dos d'un bleu foncé, tirant au noir, & que la dénomination d'*ombre* lui a principalement été donnée à cause des raies, les unes jaunes tirant à l'or, & les autres sombres qui sont distribuées alternativement sur tout son corps, & de plus, parce que les bords des opercules sont noirâtres.

35. SUIVANT Rondelet, il paraît que l'*ombre* n'a qu'un aileron sur le dos; néanmoins il ajoute que le commencement de cet aileron du côté de la tête est composé de plusieurs rayons durs & piquans, considérablement plus longs que les autres qui forment la plus grande partie de cet aileron: cette restriction semble indiquer quelque chose qui approche beaucoup de deux ailerons; mais, ajoute notre auteur, les deux ailerons sont beaucoup plus distincts au maigre qu'à l'*ombre*; & de plus, Belon n'hésite pas de décider que l'*ombre* a deux ailerons.

36. SUIVANT plusieurs auteurs, ce qui distingue incontestablement l'ombre du maigre, est une excroissance charnue ou une espece de verrue que l'ombre a sous l'extrémité de la mâchoire inférieure, & au bout du museau des trous assez sensibles, que Rondelet dit être fort rudes au toucher. Je n'ai rien aperçu de tout cela aux maigres que j'ai examinés : au reste, ces poissons se ressembtent par le nombre & la position tant des ailerons que des nageoires. Mais il ne faut pas confondre l'ombre de mer, dont je viens de parler, avec un ombre d'eau douce, qui est de la famille des truites, que j'ai décrit dans la seconde partie.

37. ON voit dans l'Histoire générale des voyages, tome IV de l'édition in-4°, un poisson que l'on nomme *negre* ou *poisson royal*, dessiné d'après Barbot ; mais il ne ressemble ni à notre maigre qui est le poisson royal, ni à l'ombre.

38. *Nota.* JE m'apperçois que j'ai omis d'avertir, en parlant de la vive, que j'ai dit à la premiere partie, troisieme section, que, quand les vives sont très-abondantes dans un parage, les pêcheurs en prennent avec la fouanne, après les avoir d'abord attirés par un leurre : pour cela leur bateau étant sous voile, ils mettent à l'arriere une ligne à laquelle est attachée une petite anguille d'étain, dont l'éclat attire les vives. Quand les pêcheurs voient qu'il s'en est rassemblé un nombre, ils lancent dessus leur fouanne, & souvent ils en prennent plusieurs d'un seul coup. Pour la pêche de la dreige, il faut lire ce qui est dit dans la premiere partie, seconde section.

C H A P I T R E II.

Des muges ou mugils. (6)

Idee générale de ce qui est compris dans ce chapitre.

39. LES poissons de cette famille, auxquels les auteurs ont donné la dénomination générique de *muge*, ont sur le dos deux ailerons plus ou moins éloignés l'un de l'autre, de forme à peu près pareille, les uns formés de rayons souples & rameux, les autres de durs & piquans, mais toujours assez distincts pour qu'on ne puisse pas soupçonner qu'ils n'en forment qu'un. Les auteurs ont compris beaucoup d'especes ou variétés dans cette famille. On en pêche dans la mer, dans les étangs, même je crois dans les rivières. Rondelet en distingue de six especes, savoir, le *vrai mullet*, le *cabot*, le *same*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir* & le *muge volant*. D'autres au-

(6) En allemand *Harder*.

teurs augmentent le nombre des poissons de cette famille, & je crois qu'on peut y ajouter le *bar*, *loup* ou *lubine*. Je préviens que je ne parlerai que des poissons que j'ai été à portée d'examiner.

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

Du bar, loup ou lubine. (7)

40. COMME, suivant l'ordre général de la nature, ce qui fixe les différentes espèces d'un même genre se montre par des nuances peu sensibles qui donnent quelques embarras pour établir les points de partage, nous avons cru devoir placer au commencement de cet article les poissons qui s'éloignent le moins de quelques-uns de ceux que nous avons compris dans les articles précédens ; de ce genre est le poisson qu'on nomme *bar* aux Sables d'Olonne, *lubine* à Noirmoutier, *loup* à Tréguier, à Lannion & en beaucoup d'autres endroits ; en Provence *dréligny*, & dans la Gironde *brigné*. Quoi qu'il en soit de ces différentes dénominations, c'est un poisson très-estimé quand il est un peu gros & qu'il a été pêché sur un bon fond : malheureusement, à cause de la délicatesse de sa chair, il se corrompt promptement ; néanmoins on en chasse quelquefois pour la cour. Il est bon de prévenir qu'il ne faut pas confondre ce poisson qu'on nomme *loup marin* en plusieurs endroits, parce qu'il est vorace, avec un amphibie auquel on donne le même nom. M. Jacob, qui demeurait à Noirmoutier, où il était fort considéré, m'a dit que, pour la forme du corps, ce poisson pouvait être comparé aux saumons ; que quelquefois on en avait pris qui pesaient plus de trente livres ; & l'on m'a assuré que sur les côtes de Picardie & de Caux, on en prenait qu'on nommait *hauts-bars*, qui avaient deux ou trois pieds de longueur sur huit à dix pouces de circonférence. Je n'en ai point vu qui approchassent de cette taille, quelques-uns ont peut-être confondu le maigre avec le bar ; ceux que j'ai été à portée d'examiner, n'avaient guere plus d'un pied & demi de longueur. On en trouve assez abondamment sur les Sables de Concarneau, d'Audierne, de Dournenez, du Conquet, de Châteaulain, &c.

41. LE bar que je vais décrire, & qui est représenté *pl. I, fig. 6*, n'avait que dix pouces de longueur AB. C'est un poisson presque rond, qui avait deux ailerons M, N, sur le dos ; les rayons de l'aileron M étaient forts, durs & piquans ; ceux de l'aileron N étaient souples & rameux. Il est bon de faire remarquer que le premier rayon O & P de chacun de ces ailerons, est plus court que les autres, & qu'il est très-fort & piquant.

(7) En allemand *Barbe*.

42. IL y a deux pouces quelques lignes depuis le bout du museau A jusqu'à C ; mais au-delà de cette partie de l'opercule , il y en avait une autre D d'un pouce d'étendue, qui était comme cartilagineuse ; sous le prolongement de cette partie D , on sentait avec le doigt deux pointes dures & un peu piquantes. Les nageoires derrière les ouies E , avaient à peu près un pouce & demi de longueur ; elles étaient formées de rayons souples , la plupart rameux.

43. A l'à-plomb des nageoires dont nous venons de parler , étaient les articulations de deux autres F qui se terminaient presque sous le ventre ; elles étaient moins grandes que celles de derrière les ouies. Il y avait quelques rayons de piquans ; le plus long avait à peu près un pouce huit à neuf lignes de longueur. L'anus H était à environ neuf pouces du museau ; immédiatement derrière , était un petit aileron G , dont les rayons étaient rameux & souples , excepté le premier du côté de H qui était court , dur & piquant. L'articulation I de l'aileron de la queue était à un peu moins de quatre pouces de l'anus , vers l'arrière ; cet aileron était fourchu , & les plus longs rayons I , L avaient à peu près deux pouces de longueur. Les ailerons du dos , M , N , étaient formés chacun de huit à neuf rayons.

44. LE corps de ce poisson forme par le dos & par le ventre deux courbes en sens contraires FHI , ONI , qui diffèrent peu l'une de l'autre. Les écailles étaient rondes , minces , pas grandes , & fort adhérentes à la peau ; elles couvraient tout le corps , & une partie des ouies ont une teinte rouge : celles de dessus le dos sont brunes tirant au bleu ; cette couleur s'éclaircit peu à peu , & le dessous du ventre est blanc ; mais en général les couleurs sont fort sujettes à varier. Les raies latérales D , R sont plus sensibles dans les jeunes poissons que dans les gros ; elles s'étendent de derrière les ouies D , jusqu'à l'aileron de la queue R , où elles divisent la largeur du poisson en deux ; on aperçoit avec une loupe qu'elles sont formées d'une suite de points noirs.

45. LA tête OA , FA , forme une courbure qui est à peu près la continuation de celle du corps sans ressaut ; le museau finit en pointe moussée. Quelques-uns trouvent qu'il a quelque ressemblance avec celui du hareng ; la gueule est assez grande. Il y a au-dessus de A un feuillet cartilagineux S , qui borde les mâchoires & se termine carrément par - derrière ; l'ouverture des narines est double. Quand la gueule est ouverte , on aperçoit la langue qui est mobile & hérissée d'aspérités ; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure ; toutes les deux sont garnies de plusieurs rangées de dents courtées & pointues : les yeux sont assez grands , les prunelles noires , bordées d'un cercle jaune qui tire à l'or. On assure que ces

poissons nagent volontiers à la surface de l'eau, & qu'ils se plaisent à l'embouchure des rivières, dans lesquelles même il y en a qui remontent.

46. LE bar n'est pas un poisson de passage, néanmoins la vraie saison de le pêcher est dans les mois d'août, septembre & octobre, quand ils se rassemblent par troupes dans les anses où il se rend quelque ruisseau d'eau douce; en ce cas on en enveloppe quelquefois un nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournans, & l'on en prend entre les roches avec des filets traversans ou avec la saine à la traîne: pour cela on fixe un bout du filet à terre, & on traîne l'autre avec un bateau: les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en quarré; la tête est garnie de flottés de liege, & il n'y a point ou peu de lest au pied, le poids du filet suffisant pour le faire caler; & comme on ne se propose que de prendre des poissons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte sur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes, lorsque la mer commence à perdre; & quand l'eau est tout-à-fait basse, on trouve le filet à sec avec les poissons qui se sont maillés, & ceux qui se sont embarrassés dans les replis des filets. On dispose ces filets de bien des façons différentes, comme nous l'avons détaillé seconde section, première partie. On dit que le bar ne mord point aux haims; néanmoins on m'a assuré que cela n'est pas exact, & qu'on en prend avec les haims quand on les amorce avec des vers de mer ou de terre, même avec les crabes qu'on nomme *poltrons*. Ce poisson a beaucoup d'arêtes; sa chair passe pour être plus délicate même que celle du mulot: ainsi il est fort bon quand on l'a pêché sur un bon fond de sable.

47. *Du thyourre de Bayonne.* JE trouve dans mes mémoires, qu'on prend à Bayonne un fort bon poisson qu'on y nomme *thyourre*, qui ne diffère de la lubine que parce que le thyourre a de petites écailles: on en pêche depuis le mois de juillet jusqu'en octobre, & en haute mer. Il est moins grand que celui qui n'est pas moucheté; je soupçonne que c'est le poisson qu'on appelle *loubine mouchetée*, ou, suivant Rondelet, *loup tacheté*. C'est tout ce que j'ai pu apprendre de ce poisson que je n'ai point vu.

A R T I C L E I I.

Des mulots. (8)

48. OUTRE qu'on donne bien des noms différens à ce poisson, suivant les parages où il a été pêché, il y a beaucoup de variétés dans cette espèce, qui sont toutes comprises dans la famille des muges. Nous allons commencer

(8) En allemand *Metr-Barbe*.

par décrire le vrai mullet, *mullus*, qui est le *meuille* de Poitou, le *mugil* de Rondelet.

49. *Du mullet ou meuille de Poitou.* LES poissons que j'ai vus en Poitou & en Aunis, auxquels on donne, outre la dénomination de mullet, celle de *meuille*, sont à peu près ronds; ils vont communément par troupe; on en prend de petits qui n'ont que six pouces de longueur, & aussi de gros qui ont quelquefois plus de deux pieds: ceux-là sont les plus estimés. On en pêche peu en grande eau; c'est un poisson littoral qui passe dans les étangs, & même remonte les rivières: c'est pourquoi on en trouve fréquemment dans les parcs, pêcheries & étentes à la basse eau, sur-tout dans les mois de mai, juin & juillet. Néanmoins il s'en rencontre accidentellement quelques-uns toute l'année, même l'hiver; & quand les pêcheurs en aperçoivent un banc qui donne dans une anse, ce qui arrive rarement dans cette saison, ils les enveloppent avec des filets d'enceinte, & en prennent une grande quantité. On les confond quelquefois avec le bar; néanmoins nous avons dit qu'au bar, le dos & le ventre sont des courbes en sens contraires, mais à peu près semblables; au lieu qu'au mullet, la courbe que forme le ventre a beaucoup plus d'amplitude que celle du dos, qui néanmoins est assez épais & charnu.

50. LA tête du mullet est fort alongée, un peu aplatie en-dessus; sa gueule n'est pas grande, on n'aperçoit point de dents aux mâchoires, mais la langue & l'intérieur de la gueule sont chargés d'aspérités. Ses yeux, dont la prunelle est noire & l'iris argenté, sont entourés d'un cercle blanc; ils diffèrent de ceux des bars, en ce qu'ils ne sont recouverts d'aucune autre membrane que de la tunique propre, mais ils sont assez enfoncés dans les fosses orbitaires; entre les yeux & l'extrémité du museau, on aperçoit les ouvertures des narines.

51. TOUT le corps du mullet est couvert d'écailles, il en a même sur la tête jusqu'aux narines; celles du dos & des côtés sont assez grandes; elles sont moins sous le ventre: la tête est brune avec quelques reflets dorés; le dos est bleu foncé ou gris de fer: cette couleur s'éclaircit sur les côtés; le ventre est d'un blanc argenté; mais on voit sur les côtés, *pl. I, fig. 7*, des lignes parallèles alternativement tirant au noir & au blanc, qui s'étendent de la tête jusqu'à la queue.

52. ENTRE les yeux & les angles des mâchoires, il y a un petit osselet garni d'aspérités. A la pointe de la mâchoire inférieure, il s'élève une petite éminence qui se loge dans une cavité située à l'extrémité de la mâchoire supérieure. Dans l'intérieur de la gueule, il y a à la pointe de la mâchoire inférieure une membrane cartilagineuse assez forte qui s'étend jusqu'au bout de la langue. Le mullet a deux ailerons DE sur le dos, bien distincts l'un de l'autre, & à peu près de même forme & grandeur; celui D qui est le plus près de la

tête, a cinq rayons durs & piquans ; précisément entre l'aileron D dont nous venons de parler, & l'aileron K de la queue, est le second aileron E formé de onze rayons souples, ainsi que l'aileron de la queue K qui est large & un peu fourchu.

53. L'AILERON H de derriere l'anus est aussi formé de onze rayons, dont les trois premiers ou les plus près de l'anus sont courts, durs & épineux, les autres sont souples. Il y a derriere chaque ouie, vers C, une nageoire formée de dix-huit rayons flexibles ; on apperçoit encore deux nageoires G sous le ventre, composées de six ou sept rayons, dont le premier du côté de la tête est dur & piquant, les autres souples. Les rayons qui forment les ailerons & nageoires dont nous venons de parler, sont liés par des membranés fines, d'un gris-de-fer plus ou moins foncé aux unes qu'aux autres, & dont les bords sont un peu plus bruns que le reste.

54. JE vais rapporter les principales dimensions d'un petit mulot d'un pied de longueur totale AB, qui m'avait été envoyé à Paris. La tête, depuis le bout du museau A jusqu'au bord des opercules des ouies C, avait deux pouces quatre lignes ; du centre de l'œil au bout du museau, dix lignes ; la largeur verticale du poisson à l'à-plomb de C, était d'un pouce huit lignes ; à l'à-plomb de D, un peu plus de deux pouces ; à l'à-plomb de E, dix-neuf lignes.

55. LE plus long & le plus fort rayon de la nageoire de derriere les opercules des ouies, avait un pouce quatre à cinq lignes ; les autres étaient plus courts & plus déliés. Les articulations des deux nageoires G de dessous le ventre étaient fort rapprochées l'une de l'autre ; leur plus long rayon avait un pouce trois lignes de longueur ; les autres étaient plus courts ; le premier du côté de la tête était moins long, mais il était piquant. L'aileron H de derriere l'anus commençait par quelques rayons durs & piquans ; le plus long des autres qui étaient flexibles, avait un pouce sept à huit lignes de longueur.

56. L'AILERON KB de la queue était fourchu ; les plus longs rayons qui formaient les pointes, avaient un pouce dix lignes de longueur ; la largeur de cet aileron médiocrement étendu, était d'environ un pouce six lignes. Le plus long rayon des ailerons du dos DE, avait à peu près un pouce deux lignes de longueur. J'ai dit que ces poissons n'avaient point de dents ; néanmoins à celui que je décris, il m'a paru sentir avec le doigt des aspérités à l'extrémité de la mâchoire inférieure ; l'éminence que j'ai dit qui est à l'extrémité de cette mâchoire, & qui se loge dans une cavité de la supérieure, m'a paru être des dents incisives ; néanmoins comme ce poisson était sec, il reste sur cela quelques incertitudes.

57. NOUS avons dit que les mulots se plaisaient à l'embouchure des rivières à la mer ; qu'ils remontaient dans les rivières ; qu'on en prenait dans

le Rhône, dans la Garonne, dans la Seine, dans la Loire, &c. & que ce poisson est plus gras & meilleur quand on le prend dans les eaux douces, pourvu qu'elles ne soient point vaseuses, que quand on le pêche à la mer; néanmoins on prétend que ceux-ci ont plus de goût.

58. AVANT d'aller plus loin, il est bon de prévenir qu'on distingue à l'entrée de la Loire, deux especes de mulets, savoir, le brun qui n'entre jamais dans la Loire, & le gros dont les couleurs sont plus claires, qui y remonte fort haut: on le nomme *sauteur*, parce qu'il s'éleve quelquefois de plusieurs pieds au-dessus de l'eau. Ses écailles sont couvertes d'une mucosité, ainsi ce pourrait être le poisson du Poitou qu'on y nomme *limou*. A l'égard de la propriété qui l'a fait nommer *sauteur*, j'aurai occasion d'en parler dans la suite. Pour prouver que les mulets remontent fort haut dans les rivières, indépendamment de ce que j'ai mangé de ces poissons qui avaient été pêchés dans des eaux douces, j'ajouterai que feu M. l'abbé Cotelle, doyen du chapitre d'Angers, que je regrette parce que je perds par sa mort un correspondant éclairé & très-obligé; M. l'abbé Cotelle, dis-je, m'a écrit que le mulot qu'il nomme aussi *cabot*, & qu'il regarde avec raison comme un *muge*, ou une variété du mulot, remontait dans la Loire au commencement du printemps; de sorte qu'on en prend dans cette saison au Pont-de-Cé, même au-dessus de Saurmur: d'où il suit que ce poisson remonte ce fleuve plus de quarante lieues au-dessus de son embouchure. Il ajoutait que, quand il s'en rassemblait dans des endroits en nombre, on en prenait avec l'épervier, le carrelet & la faine; il soupçonnait, comme bien d'autres, que le mulot dépose, ainsi que les aloses & les saumons, ses œufs dans la Loire. On voit que M. Cotelle confondait, comme bien d'autres, le mulot avec le cabot: ce qui n'est pas étonnant, parce que ces deux especes de muges se ressemblent à beaucoup d'égards. Nous ferons appercevoir dans la suite les petites différences qui se trouvent entre ces deux poissons.

59. JOIGNONS à ce que nous venons de dire, que M. Poivre ayant mis des mulets pris à la mer dans une rivière d'eau douce & courante qui traversait son jardin, non-seulement les poissons y ont vécu, mais ils s'y sont multipliés, & y sont devenus plus gros & meilleurs qu'ils n'étaient au sortir de la mer. Les mulets & les bars ayant beaucoup de disposition à remonter les rivières & à passer dans les étangs, on en prend dans les bourdigues, dans les parcs fermés & ouverts, ainsi que dans les filets tournans qu'on voit représentés à la seconde section de la première partie. Ils donnent aussi dans les étentes simples ou trémaillées qu'on oppose à leur passage. On en voit quelques exemples où la tête du filet est garnie de flottés de liege, mais il n'y a point de lest au pied: on tend ces filets quand la mer commence à se retirer; & quand elle est entièrement basse, on trouve les poissons emmaillés ou em-

barrassés dans les plis du filet; sur quoi on peut consulter ce qui est dit première partie, quatrième section. Le mulot ne mange presque point de poisson; on assure qu'il ne se nourrit que d'herbe & de vase: c'est pourquoi on en prend rarement avec les haims. Ce qui me fait douter que le mulot se nourrisse de vase, est que sa chair est blanche & d'assez bon goût pour être servie sur les bonnes tables; on la trouve un peu moins délicate que celle du bar: aussi a-t-elle l'avantage de se mieux conserver sans se gâter, ce qui fait qu'on peut transporter ces poissons assez loin. La chair du mulot est fort grasse, & l'on prétend qu'elle tient le milieu entre celle du hareng & celle de l'aloë. Ce n'est pas le seul avantage qu'on retire des mulots; lorsqu'on en fait de grandes pêches, on en conserve soigneusement les œufs pour en faire un mets qu'on appelle la *poutargue* ou *boutargue*; il est appétissant, & on le trouve très-bon lorsqu'on en a contracté l'habitude. Pour préparer ainsi les œufs, on ouvre les mulots, on en tire les œufs avec la membrane générale qui les enveloppe, on les couvre de sel, & après les y avoir laissés quatre ou cinq heures, on les en retire, on les met en presse entre deux planches pour leur faire rendre leur eau; ensuite on les lave dans une faible saumure, puis on les étend sur des claies pour les faire sécher au soleil pendant une quinzaine de jours, ce qui se fait dans les mois de juin & de juillet, saison où le soleil a beaucoup de force; mais pendant qu'on les tient au soleil, il faut avoir soin de les retirer tous les soirs pour les tenir à couvert pendant les nuits; quelquefois on les fait sécher à la fumée. Ce sont ces œufs salés & séchés qu'on nomme la *boutargue* ou *poutargue*, qu'il ne faut pas confondre avec le *caviar* dont nous parlerons à l'article de l'esturgeon. On prépare de cette même façon des œufs de différens poissons du genre des muges; mais ceux des mulots passent pour être les meilleurs. On fait beaucoup de cas de ce mets en Italie & en Provence; & pour en faire usage, on l'assaisonne avec de l'huile & du citron.

60. Nous avons dit que les mulots remontaient dans la Loire, & que quelquefois ils se rassemblaient en grand nombre, & y formaient des bancs considérables: ce que les pêcheurs reconnaissent à la couleur de l'eau qui paraît brune, à cause que les poissons se tiennent près de la superficie. Dans ce cas un nombre de pêcheurs se rassemblent avec leurs bateaux, ayant chacun un filet; puis joignant les filets les uns aux autres, ils forment une enceinte & font leur possible pour envelopper en entier les bancs de poisson; quand ils y sont parvenus, ils essaient de diminuer peu à peu l'étendue de l'enceinte qu'ils ont formée: quelques pêcheurs qui sont restés dans l'enceinte avec de très-petits bateaux, en prennent quelques-uns; mais quelquefois ils parviennent à renfermer dans le filet quatre ou cinq cents poissons, qui néanmoins ne sont point encore en la possession des pêcheurs;

car comme les mulets sont très-vifs, & qu'ils nagent avec beaucoup de vitesse; quand ils sont effarouchés, ils s'élevent de plusieurs pieds au-dessus de la surface de l'eau, & beaucoup parviennent à franchir le filet; de sorte que sur le grand nombre qu'on avait renfermé, souvent il n'en reste qu'une douzaine dans le filet.

61. POUR prévenir ce fâcheux inconvénient, les pêcheurs qui ont tendu leurs filets, & qui sont en-dehors de l'enceinte, essaient avec des avirons d'effaroucher les poissons & de les écarter des bords du filet, pour empêcher qu'ils ne sautent par-dessus; mais comme ce moyen est insuffisant, les pêcheurs des bourdigues ont imaginé une façon de pêcher fort singulière, & qu'ils nomment *sautade* ou *canat*, *pl. III, fig. 2.* Voici la description que m'en a donnée M. Poujet; mais j'invite les lecteurs à prendre d'abord connaissance de ce qui est dit sur la *sautade* ou la *seinche*, à la seconde section de la première partie.

62. LES pêcheurs de Boufigues, à ce que rapporte M. Poujet, dans le ressort de l'amirauté de Cette, font, pour prendre les muges, une pêche assez singulière, qu'ils nomment *canat* ou *sautade*. Cette pêche ne peut se pratiquer que sur les bas-fonds, où on ne trouve que deux ou trois brasses d'eau tout au plus, & dans les tems les plus calmes; ainsi il est nécessaire de choisir de beaux jours, parce qu'on ne prend guère d'autre poisson à cette pêche que celui qui vient jouer vers la surface de l'eau. Les filets qu'on emploie sont des nappes de filet A, A, *pl. III, fig. 2,* de quarante à cinquante brasses de longueur & de trois ou quatre de large, dont les mailles ont dix à douze lignes d'ouverture en carré; un des côtés longs, ou la tête de la lanappe est garnie, suivant l'usage, d'un cordeau C. C.; on en attache un second B B sur les filets parallèlement à celui-là; à une brasse de distance on fixe solidement à ces deux cordes des roseaux passés dans les mailles du filet: ces roseaux D D, &c. sont perpendiculaires aux cordes C & B, & vont de l'un à l'autre; le côté inférieur de la nappe, ou le pied du filet E E, est suffisamment lesté par un chapelet de plomb. Lorsqu'on a reconnu un endroit où il se trouve une quantité suffisante de muges, on empile deux de ces filets sur l'arrière de deux chaloupes ou bettes F F; ils y sont pliés de manière qu'ils puissent être étendus très-promptement; les deux bateaux se rapprochent l'un de l'autre, & on lie avec des cordons les bouts des deux filets; après quoi les bateaux s'éloignent à force de rames, & décrivent, le plus promptement qu'il leur est possible, un cercle en jetant le filet à la mer; les roseaux D D qui flottent sur l'eau, retiennent sur la surface la partie du filet comprise entre les deux cordes B B & C C, ce qui forme sur l'eau une nappe circulaire en forme de zone, tandis que le reste du filet C E tombe perpendiculairement, & forme une enceinte. On a soin de faire:

enforte que l'enceinte CE soit intérieure à la zone : on conçoit aisément que les roseaux DD qui soutiennent la nappe doivent se rapprocher par leur extrémité intérieure, puisqu'ils deviennent les rayons d'un cercle ; & les portions de filet comprises entr'eux, sont alors des especes de poches GG. Les poissons compris dans l'enceinte H, inquiétés par les mouvements qui résultent de cette manœuvre qu'on fait fort brusquement, cherchent à s'échapper ; & comme ils ne trouvent aucune issue, ceux qui peuvent sauter sur la surface, & particulièrement les muges, essaient de franchir l'enceinte & tombent sur les poches G que forme la portion de la nappe qui est horizontale ; ils parviennent quelquefois à se dégager en sautant une seconde fois, mais pour l'ordinaire ils s'embarrassent dans les poches comprises entre les roseaux ; d'ailleurs on a soin de renfermer dans l'enceinte un ou plusieurs petits bateaux K, fort légers, conduits par un ou deux hommes qui prennent les muges dès qu'ils les voient tomber sur la nappe. On ne laisse le filet tendu qu'un quart-d'heure tout au plus ; & ce court intervalle de tems suffit quelquefois pour prendre une très-grande quantité de poissons. Cette pêche qu'on pratique sur-tout dans l'étang de Thau, est très-amusante & point du tout destructive ; les noms de *sautade* & *canat* lui conviennent fort bien dans l'idiome languedocien ; celui de *seinche* qu'on lui donne sur les côtes de Provence & d'Italie est un peu trop générique. Il paraît qu'on pourrait faire cette pêche dans les rivieres peu rapides, dans les lacs & les étangs d'eau douce pour les carpes. (9) Après avoir parlé du bar & du mulot, je vais dire un mot des différentes especes de muges que j'ai été à portée de connaître, & je commence par le cabot.

63. *Du cabot.* ON donne volontiers le nom de cabot à des poissons de différentes especes, lorsqu'ils ont la tête un peu plus grosse que les autres du même genre : il s'agit ici du mulot-cabot.

64. QUOIQUE ce cabot soit de la famille des mulots, c'est mal-à-propos

(9) Il se fait dans les environs de Bayonne une pêche de mulots, dont la description doit trouver ici sa place. On y emploie une espece de filet qu'on nomme *boulante*, dérivant à fleur d'eau comme ceux qui servent à la pêche des maquereaux, harengs & sardines. C'est un rets de trente-six mailles, tramailé, opérant à la surface, soutenu par des flottes de liege & calant de sa hauteur au moyen de petits plombs dont il est lesté. Son usage est de même que celui des manets pour les maquereaux, dont on a parlé ailleurs. Il n'a qu'une brasse de hauteur, &

50 à 60 de longueur. Il n'est destiné qu'à prendre des mulots qui paraissent en troupes à la côte depuis le mois d'août jusqu'au mois de mars. L'émail ou hameau des boulanges est de deux especes. Les plus larges mailles ont quatre pouces neuf lignes en quarré, & les plus ferrés quatre pouces sept lignes. Comme ce filet pêche en dérive, il ne peut faire aucun tort à l'empoisonnement, puisqu'il n'arrête dans les toiles que des poissons au moins de la taille d'un hareng.

qu'on

qu'on confond assez souvent ces deux poissons. Effectivement on voit par la figure qui est très-bien dessinée, que le mullet a la tête alongée & le museau assez menu : le cabot l'a plus grosse, plus large & plus courte qu'aucune autre espece de muge. Le terme de *cabot* est principalement en usage à Narbonne & en Provence. Suivant la description que j'en ai rapportée, il a la gueule assez grande, les levres peu épaisses, point de dents, les yeux grands, les ailerons & les nageoires assez conformes à ce que j'ai dit à l'article du mullet ; il y est dit qu'il se plaît à l'embouchure des rivières, & qu'il entre dans les étangs salés pour y déposer ses œufs ; on fait beaucoup plus de cas de ceux qu'on prend au Martigues & à l'étang de Thau, que de ceux qu'on pêche auprès de Marseille. On prétend que le cabot ne remonte point dans l'eau douce. On prépare aussi leurs œufs pour faire de la boutargue ; mais elle n'est pas tout-à-fait aussi estimée que celle qu'on fait avec les œufs des mullets.

65. INDÉPENDAMMENT des muges qui passent dans les eaux douces, les auteurs parlent d'un petit muge qui n'a guere plus d'un pied de longueur, qu'ils nomment *muge de riviere*, & qu'on appelle à Strasbourg *schnoisfisch*. Ses écailles sont d'un verd argenté & sa chair molle, ce qui, comme je l'ai dit, convient aux muges qui ont passé du tems dans les eaux douces. Ils ont l'avantage d'avoir la chair grasse & délicate, mais elle n'a pas autant de goût que celle de ceux qu'on pêche à la mer.

66. *Du fame*. IL y a en Languedoc une espece de muge qu'on nomme *fame* ; il ne differe du cabot que parce que sa tête est un peu moins grosse & son museau plus pointu ; on trouve sa chair plus molle ; il est sujet à fauter par-dessus les filets pour s'échapper. A ces indices, le fame paraît être à très-peu de chose près, le mullet dont nous avons parlé plus haut. On en prend dans la Garonne, le Rhône, la Loire & les étangs de Languedoc : on dit qu'il se nourrit de vase.

67. *Du muge noir, que je crois être le corvulus*. RONDELET, livre XX, chapitre V, parle d'un muge de mer qu'il dit être noir chargé de traits plus foncés ; il dit que l'ouverture de sa gueule est grande, que la mâchoire inférieure est considérablement plus longue que la supérieure. Je ne l'ai point vu ; mais je soupçonne que c'est l'espece de muge que quelques auteurs ont nommé *corvulus*. (10) On distingue en Poitou, de trois especes de meuille ; c'est ainsi qu'on y nomme le mullet : le meuille blanc est celui dont nous avons amplement parlé en premier lieu ; le meuille noir en differe en ce qu'il a la tête plus courte & un peu plus grosse, comme celle du cabot, mais les écailles du dos sont plus noires. La troisième espece, qui est

(10) Il a sur le dos sept à huit aiguillons tous séparés les uns des autres, & une petite nageoire entre le dernier aiguillon &

la queue. Ces traits noirs s'étendent de l'une des extrémités de son corps à l'autre.

nommée *lienne*, est moins grande & a le museau plus pointu que les précédentes ; ses écailles sont blanches & chargées d'une mucosité : il a une tache jaune sur le milieu des ouies ; d'ailleurs il est fort blanc.

68. *Du maxon*. ON nomme à la côte de Gènes *maxon* un muge, en latin *mugo*, qui est peu différent du fame ; sa chair est plus gluante, ses levres & les bords des ouies sont rougeâtres. Rondelet, page 210, dit qu'on nomme *maxon* en Provence un muge qui ressemble au cabot, excepté que le tour de ses levres & de ses ouies sont rougeâtres, & que sa chair est plus gluante que celle du cabot & du fame : il paraît que le *maxon* de Provence est le même poisson que celui de Gènes.

69. *Du chaluc*. LE poisson qu'on nomme *chaluc* en Languedoc, ailleurs *labrus*, par quelques-uns *vergadelle*, est un muge qui a la tête moins grosse que le cabot, mais de grosses levres ; il est estimé le moins bon de tous les muges. Suivant Belon, le *chaluc* ou *cynædus* est un poisson très-différent, qu'il met au nombre des tourdes ; sur ce pied, nous en avons parlé en son lieu.

70. *Du mulier*. ON nomme *mulier* à l'entrée de la Loire un poisson qui tient du mulot, mais qu'on dit qui a le corps comme une brème, & la gueule comme le merlan ; c'est tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant point vu.

71. *Du vaugeron*. SUIVANT Rondelet, le vaugeron du lac de Lausanne ressemble au muge par la forme de son museau, à la carpe par celle de son corps & la qualité de sa chair : il a près des ouies deux nageoires couleur d'or, deux autres jaunes sous le ventre, un aileron derrière l'anus, & un sur le dos ; celui de la queue est fourchu. Je ne connais ce poisson que par ce qu'en dit Rondelet.

72. *Du mulot du Bresil*, *mulus Brasiliensis*. ON pêche aux isles de l'Amérique des mulots qu'on dit semblables à ceux d'Europe ; on en prend beaucoup au Bresil vers l'Isle-Grande, dans la baie du canal *del Rey*. Les habitans les sechent en les ouvrant par le dos, comme on fait les saumons. En écosse, ils les font sécher sur des vigneaux de clayonnage, qu'ils nomment *rances*, pl. III, fig. 1 ; on en expose aussi sur les rochers & sur les sables, sur-tout quand la pêche est abondante. La préparation de ce poisson se fait comme celle des poissons qu'on sèche en Normandie ; on le trempe dans l'eau de mer, & on le fait sécher, ce qu'on répète à plusieurs fois : on ne le fait point tremper pour les apprêter lorsqu'on veut les manger. Les mulots ainsi préparés, se conservent pendant plusieurs mois ; les pêcheurs Portugais en vendent aux bâtimens qui sont en armement ; ils en distribuent le long de la côte avec leurs canots ; de plus, il s'en consomme beaucoup dans les terres.

73. *Du rouillon*. GESNER dit qu'on nomme ainsi un poisson qu'on prend dans le Tibre & dans le lac Albano : c'est un petit poisson qui, à la grandeur

près, ressemble fort au mullet; comme il est rouge, il est assez joli à voir, mais sa chair est fade & peu estimée. On attribue ce même défaut aux mullets qui ont long-tems séjourné dans les eaux douces.

74. *Du muge volant.* J'AI eu occasion, en parlant de la dorade d'Amérique, à la quatrième section de la seconde partie, de dire quelque chose des poissons volans; j'ai fait graver un de ces poissons sur la première planche de cette section. Je me suis un peu plus étendu sur les poissons volans dans la troisième section, & j'en ai fait graver deux sur une planche de cette section; j'invite les lecteurs à consulter ces différens endroits de mon ouvrage, où il était question de poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos. Mais je ne puis me dispenser de dire ici un mot d'un poisson qu'on nomme *muge volant*, & à Agde *faucon de mer*. Il ressemble beaucoup au fame; sa gueule n'est pas grande, ses yeux sont ronds, son dos & sa tête sont larges, ses écailles grandes. Les nageoires de derrière les ouies, qui, de même qu'aux autres poissons volans, lui servent d'ailes, sont larges & longues, puisqu'elles s'étendent presque jusqu'à l'articulation de la queue, dont l'aileron est très-fourchu. Les nageoires de dessous le ventre sont plus près de la queue que du museau: toutes les nervures, tant des ailerons que des nageoires, sont souples; sa chair est délicate & de bon goût. On dit qu'il fraie dans les étangs en décembre. On en trouve dans les nasses; on en prend avec les haims: mais la plus grande partie se pêche dans les bourdigues.

A R T I C L E III.

Du surmulet, rouget-barbet, mullet-barbet, mulus barbatus; en Aunis & à Bordeaux, barbeau de mer ou barbarin, &c. (11)

75. COMME ce poisson est en grande partie rouge, on l'a quelquefois nommé *vrai rouget*. J'avoue que la dénomination de *rouget* lui conviendrait mieux qu'à tout autre; mais il faut éviter de le confondre, comme plusieurs ont fait, avec le rouget-grondin. Si l'on a égard à la forme de son corps, ainsi qu'au nombre & à la position tant des nageoires que des ailerons, il paraîtra qu'il est à propos de le rapprocher des mullets; c'est ce qu'on a fait en le nommant *surmulet*, & c'est à tort que quelques-uns ont cru que cette dénomination convenait à de grands mullets, puisque dans l'article des mullets, nous avons dit qu'on en prenait qui avaient plus de deux pieds de longueur; au lieu que les plus grands surmulets n'excedent pas un pied. Je crois donc que, si on a nommé ce poisson *surmulet*, ce n'est pas à raison de

(11) Les Allemands n'ont point de nom particulier pour désigner le surmulet: ils le nomment *Meer* ou *See-Barbe*, comme le mullet.

sa grandeur, mais parce qu'il fait un manger plus délicat que le mullet, & qu'à cet égard il lui est supérieur. Le surmulet a, comme les grondins, des barbillons; mais au lieu que ceux des grondins ont leur attache auprès des articulations des nageoires de dessous la gorge, le surmulet les a à l'extrémité de la mâchoire inférieure: c'est ce qui l'a fait nommer *rouget* ou *mulet-barbet*, *mulus barbatus*, *barbarin*, *barbeau de mer*. La ressemblance qu'on a trouvée entre les barbillons que le surmulet a au menton avec ceux des morues, a fait qu'on a nommé en quelques endroits le surmulet *morude*, par comparaison à la morue. Il y en a qui veulent faire une distinction de ceux qui se tiennent dans la grande eau, d'avec ceux qui sont dans les étangs & les lieux vaseux; ce qui les a engagés à nommer ceux-ci *lutarii*. Je vois dans quelques auteurs qu'en Italie on le nomme *trigla*; mais c'est trop nous occuper des différens noms qu'on donne à ce poisson: il faut passer à quelque chose de plus intéressant.

76. LE surmulet est un poisson singulièrement estimé, sur-tout celui qu'on pêche en grande eau depuis le commencement de juillet jusqu'en août; car dans cette saison il est dans sa grandeur qui n'excede guere huit à neuf pouces; sa chair est blanche, ferme, se leve par feuillets; elle est d'un goût excellent. Ce poisson est donc fort recherché pour les grandes tables; car, quoique le rouget-grondin soit, comme nous l'avons dit, un bon poisson, le surmulet lui est bien supérieur: mais malheureusement il n'est pas de garde, il faut le manger dans les vingt-quatre heures. Il y a lieu de soupçonner que c'est ce poisson que les anciens Romains conservaient dans des vases de crystal pour être en état de les manger plus frais.

77. LES écailles du surmulet different peu de celles du mullet; elles sont placées à recouvrement, comme les ardoises sur un toit; elles sont si transparentes qu'on apperçoit au travers la couleur de la peau qui est d'un beau rouge; & lorsqu'on les a enlevées, la couleur rouge du poisson est plus sensible; le rouge de la peau subsiste même lorsque le poisson est cuit; seulement quand on a ôté les écailles, on n'apperçoit plus les reflets dorés qu'on voit sur les poissons nouvellement tirés de l'eau. Les écailles sont assez fortement adhérentes à la peau qui est mince, mais ferme sans être coriace.

78. A l'égard de la forme du corps de ce poisson, la courbe du côté du ventre A H V N, *pl. I, fig. 8*, est très-peu considérable: cette partie du poisson forme presque une ligne droite depuis N jusqu'à l'extrémité du museau. Le dos est beaucoup plus voûté, & la courbe A C S T est bien plus considérable: la largeur du poisson commence à diminuer en S, mais pas fort considérablement jusqu'à C; elle l'est beaucoup plus depuis C jusqu'à l'extrémité du museau qui est gros & camus. La tête est grosse & courte, sa gueule de médiocre grandeur; il n'a point de dents, la mâchoire d'en-

bas est seulement garnie d'aspérités qu'on sent avec le doigt , & il a deux osselets au palais.

79. Tous les furmulets grands , *fig. 8* , ou petits , *fig. 9* , ont les mêmes caractères ; ils diffèrent seulement par les couleurs ; la tête est arrondie , le museau camus ; ils ont deux barbillons à l'extrémité de la mâchoire inférieure , deux nageoires derrière les ouïes , deux autres sous la gorge , deux ailerons sur le dos , bien séparés l'un de l'autre , de forme à peu près semblable & de moyenne grandeur. Les rayons de celui K qui est du côté de la tête , sont gros & durs , pas fort piquans ; ceux de l'autre aileron M sont rameux & point piquans : l'aileron de la queue O R P Q est fourchu irrégulièrement ; l'aileron de derrière l'anus N I n'est pas grand , il est formé de rayons flexibles ; la portion de l'aileron de la queue qui répond au ventre est plus courte que celle qui est la continuation du dos. Les yeux C , qui sont un peu élevés vers le crâne , sont vifs , leur prunelle est noire , & l'iris rouge sur-tout vers les bords : entre les yeux & l'extrémité du museau sont les ouvertures des narines.

80. Les deux ailerons du dos , celui de la queue , ainsi que les nageoires de derrière les ouïes , sont rouges avec des reflets d'or qu'on n'apperçoit qu'au sortir de l'eau : cette couleur est fort pâle à l'aileron de derrière l'anus & aux nageoires de dessous la gorge. En général , la couleur de la tête est rouge , & l'on apperçoit sur les côtés des plaques nacrées qui font un bel effet. Au sortir de l'eau , le rouge de dessus la tête est foncé ; cette couleur se prolonge sur le dos du poisson , la couleur foncée du dos s'éclaircit sur les côtés , & le ventre est presque blanc , un peu argenté & chargé de nuages couleur de rose. Dans le moment où l'on tire le poisson de l'eau , on apperçoit que le rouge , plus ou moins foncé , forme des raies peu sensibles , qui s'étendent suivant la longueur du poisson. En y prêtant attention , on découvre des bandes jaunes , tirant à l'or ; mais toutes ces couleurs disparaissent en peu de tems.

81. JE vais donner les dimensions d'un furmulet qui n'avait que sept pouces huit lignes de longueur totale A B. De l'extrémité du museau au centre de l'œil C , il y avait un pouce. La longueur des deux barbillons F de dessous la mâchoire inférieure , était d'un pouce six lignes. Il y avait un pouce neuf lignes du bout du museau A , au bord D des opercules , & deux pouces dix lignes au commencement du premier aileron K. L'étendue de cet aileron , à son attache au corps , était à peu près d'un pouce ; le premier rayon était le plus long. De l'extrémité du museau au commencement du second aileron M , il y avait trois pouces neuf lignes ; l'étendue de cet aileron à son attache au corps , était à peu près la même que celle de l'aileron K ; les rayons étaient un peu plus longs que ceux de l'aileron K. De l'extrémité postérieure de cet aileron à l'articula-

tion de l'aïeron de la queue O P, il y avait quatorze lignes ; la longueur des plus longs rayons O R ou P Q était de dix-neuf lignes. L'anus N était à peu près à la moitié de la longueur totale du poisson , & à quelques lignes plus vers la queue commençait l'aïeron du ventre N I qui était un peu plus petit , mais à peu près de la même forme que l'aïeron du dos M. L'articulation D des nageoires branchiales était à vingt-deux lignes de l'extrémité du museau A ; & assez précisément au-dessous de D , étaient les articulations G des nageoires gutturales. La largeur verticale du poisson à l'à-plomb de C , était de quatorze lignes ; à l'à-plomb de T V , de dix-huit ; en P O , de huit lignes ; l'étendue Q R de l'aïeron de la queue était à peu près de quinze lignes. (19)

82. COMME les surmulets se tiennent au fond de la mer lorsqu'il fait froid, il faut les y aller chercher avec le filet de la dreïge, & l'on en trouve dans les fossés ; mais quand il fait chaud, ils s'approchent de la superficie de l'eau : alors il y en a dans les manets qu'on tend pour les maquereaux. Au reste, on trouve des surmulets dans les parcs, & l'on en prend comme les bars & les mulets, mais ils ne sont pas aussi communs ; néanmoins il y en a assez abondamment à la côte de Saint-Marcou, amirauté de la Hogue, à Jonville, amirauté de Barfleur, à la baie d'Isigny & sur les côtes de Poitou. Il est dit dans l'Histoire générale des voyages, qu'il s'en trouve beaucoup dans le royaume de Juda.

83. POUR ce qui est de l'apprêt dans les cuisines, on ne le vuide point, parce qu'il n'a point de vésicule du fiel, & que ses intestins qui sont gras sont réputés un mets fort délicat. On fait aussi cas de la tête : on la fait cuire sur le gril, l'arrosant avec de bonne huile ou du beurre frais, & on la mange avec une sauce blanche dans laquelle on met de herbes fines hachées menu, ou avec l'huile & le vinaigre ; mais la meilleure sauce se fait en écrasant le foie dans du vin.

84. JE vais maintenant parcourir les côtes, pour dire plusieurs choses qui sont relatives aux mulets, aux bars, &c.

85. *Bayeux & Port-en-Bessin.* ON prend dans cette amirauté des mulets avec des traux sédentaires ; les mailles des nappes ont quatre à cinq pouces d'ouverture en carré ; celles de la flue, huit à neuf lignes. A Port-en-Bessin, on se sert communément des filets dits *vas-tu viens-tu*, dont nous avons parlé à la seconde section de la première partie.

86. *Cherbourg.* ON y prend ces poissons avec les rets qu'on nomme *mulliers* ; ce sont de petites saines ou dranets. En mars & en mai, quand les pêcheurs apperçoivent des bancs de mulets ou de bars, ils amarrent une manœuvre qui répond à un des bouts du filet ; & conservant l'autre bout dans

(12) Les ichtyologistes distinguent trois especes de surmulets ; suivant qu'ils ont deux barbillons aux mâchoires ou derrière les ouïes, ou qu'ils n'en ont point du tout.

un petit bateau , ils essaient d'entourer ce banc ; & quand ils y réussissent , ils prennent quelquefois d'un seul coup de filet une immense quantité de poissons.

87. *Grand-Camp.* ON y pratique les mêmes pêches qu'à Cherbourg ; on se sert en outre de muletiers sédentaires, tendus par fond sur les roches, comme on fait les folles : les mailles de ces filets ont quinze lignes d'ouverture en quarré.

88. *Carentan.* ON prend à la côte des mulets & des bars avec de petites faines ou traines qu'on nomme *mulières*. Les mailles sont comme celles des faines qui servent pour les harengs. Indépendamment des petites perches, comme il se rassemble un grand nombre de mulets à l'embouchure de la Sienne, où tombe la rivière de Soule, principalement au lieu nommé le pont de la Roque, & dans les endroits où l'eau est tranquille, on forme une enceinte de filets qui ont quatre à cinq pieds de chute, dont les mailles ont dix-sept lignes en quarré d'ouverture ; la tête est garnie de flottes ; ils n'ont point de lest au pied : ainsi l'on ne prend point de poissons plats, mais seulement des mulets & des bars, & d'autres poissons qui nagent entre deux eaux.

89. *Marennés.* LES mulets qu'on nomme *menille* dans ce port, entrent avec la marée dans les cheneaux, & on les arrête avec des filets traversans appellés *salins* ou *saillans*.

90. *Abbeville.* QUAND les pêcheurs apperçoivent dans les eaux dormantes des bancs de mulets entre Abbeville & Noyelle, ils essaient de les entourer avec leurs filets qu'on peut regarder comme des muletiers d'enceinte & dormans.

91. *Sables d'Olonne.* LES fauniers prennent beaucoup de poissons, entre autres des mulets dans les étiers ou canaux qui fournissent l'eau aux marais salans. On prétend que quand ils sont une fois entrés dans ces étiers, ils ne retournent plus à la mer.

92. *Bayonne.* ON prend des mulets & des bars depuis la Barre de Bayonne jusqu'au Bec de Grave, principalement depuis le mois de septembre jusqu'en décembre : on en distingue de plusieurs sortes, les pêcheurs Bayonnais les appellent quelquefois *murle* : la plupart pesent une demi-livre ou une livre ; après la passée on en prend de plus gros, dont la chair est moins ferme ; ils ressemblent à ceux qu'on prend dans les lacs de la Méditerranée, & sont assez semblables aux poissons qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz *corracoins*.

A R T I C L E V.

De plusieurs petits poissons qui, ayant deux ailerons sur le dos, doivent être compris dans la présente section. (13)

93. J'AI dit seconde patrie, troisième section, qu'il n'y a guere de ports (13) Les prêtres ou prestres se nomment en allemand *Meer-Pfaffen*.

où l'on ne donne les noms de *capelans* ou *prestres* à quelques petits poissons; mais que ceux auxquels on donne ces noms dans les différens ports, quoique toujours petits, différent assez considérablement les uns des autres. J'ai parlé à l'endroit cité, des poissons qu'on nomme *prestres*, qui n'ont qu'un aileron sur le dos; j'avais même précédemment dit un mot de quelques-uns qui ont trois ailerons, & qu'en plusieurs endroits on nomme *prestres*: j'ai encore prévenu que je parlerais ailleurs de ceux qui en ont deux, & je vais satisfaire à cet engagement; mais comme dans beaucoup de ports on donne assez indifféremment les noms de *grados*, *prestre*, *prestra*, *capelan*, *éperlan bâtard*, &c. à des poissons peu différens les uns des autres, je les comprendrai dans le même article; j'y joindrai même plusieurs autres petits poissons qui n'en diffèrent pas beaucoup.

94. *Du prestre ou prestra de Brest.* J'AI prévenu à la troisieme section de la seconde partie, que n'ayant pu conserver des idées bien précises sur plusieurs petits poissons qu'on me présentait dans les ports sous des noms différens, je me suis cru obligé d'avoir recours aux officiers de ces départemens, pour m'affermir dans mes idées si elles étaient justes, ou les rectifier si elles étaient fausses. C'est après ces précautions que je donne avec confiance ce qui suit concernant ces petits poissons, qui dans le fonds ont pour la plupart peu de mérite. (14)

95. A l'égard du poisson qu'on nomme *prestre* à Brest, M. de Ruis-Embito, intendant de ce département, m'a envoyé le dessin sur lequel j'ai fait graver la figure, *pl. II, fig. 1*, & j'ai reçu de M. Blondeau, professeur de mathématiques à Brest, les principales dimensions de ce poisson.

96. LA longueur totale A B est de cinq pouces neuf lignes & demie; de l'extrémité du museau A au centre de l'œil C, il y a cinq lignes & demie; du bout du museau au derriere des opercules des ouïes D, un pouce; du bout du museau au commencement P du premier aileron du dos, deux pouces quatre lignes; cet aileron est formé de sept rayons; son étendue à son attache au corps est de cinq lignes & demie, & le plus long rayon avait six lignes. Du museau à la naissance du second aileron du dos Q, il y a trois pouces trois lignes; du museau à l'articulation de l'aileron B de la queue, quatre pouces onze

(14) J'avoue que j'ai beaucoup hésité si je ne retrancherais pas tout cet article du texte original, ou tout au moins les gravures destinées à représenter des poissons d'aussi peu de valeur; mais j'ai cru devoir conserver le tout dans son entier, & me borner à réduire, suivant ma coutume, les planches à un moindre nombre, d'autant

plus que M. Duhamel ajoute à la description anatomique de ces petits poissons quelques détails sur leur pêche & leur usage. D'ailleurs, cet illustre académicien voulait compléter le tableau de toutes les especes de poissons qu'il avait rangés dans une même famille; & la suppression de ces dernières y aurait fait un vuide.

lignes;

lignes ; du museau à l'anus E, deux pouces dix lignes ; à cinq lignes plus vers la queue est le commencement N de l'aileron du ventre ; l'étendue de cet aileron à son attache au corps était de cinq lignes, & le plus long rayon en avait neuf. L'aileron de la queue B était fourchu ; du museau à l'articulation D des nageoires de derrière les ouies, il y avait un pouce deux lignes, elles étaient formées de onze à douze rayons, dont le plus long avait neuf lignes ; du bout du museau à l'articulation M des nageoires de dessous le ventre, qui sont très-près l'une de l'autre, on comptait deux pouces. L'épaisseur verticale du poisson à l'à-plomb de D était de sept lignes, à l'à-plomb de P de dix à onze lignes, à l'à-plomb de QN de neuf à dix lignes ; en F, auprès de la naissance de l'aileron de la queue, de quatre lignes & demie à cinq lignes. Les écailles vers le dos, ont une teinte fauve ; celles de dessous les côtes sont brillantes & argentées.

97. LA pêche des prestres, prestres, grados, éperlans bâtards, se fait dans l'amirauté de Brest, avec le carreau & les haims, comme on le voit première partie, seconde section, & elle se pratique principalement autour des vaisseaux où se rassemblent ces petits poissons. On en prend aussi avec une espèce de truble ou un sac de filets à petites mailles, monté sur un cercle rond : ces petits poissons, dont on fait peu de cas, servent d'appât pour amorcer les haims ; ce cerçote est emmanché au bout d'une perche. Entre les pêcheurs qui sont dans le bateau, les uns manient le filet, les autres le hissent avec une manœuvre qui passe dans une poulie frappée au mât du bateau.

98. A l'entrée de la rade de Brest, on fait encore la pêche des grados ou grados avec une faine de vingt-cinq à trente brasses de longueur ; elle est lestée de pierres distribuées de brasse en brasse sur la ralingue du pied du filet. Un homme dans un petit bateau porte le filet au large ; & quatre qui restent à terre, conservent le hâlin qui est amarré au canon du filet, comme on le voit première partie, seconde section, où ces opérations sont détaillées. Quand celui qui est dans le canot, a mis le filet à l'eau, ceux de terre le hâlent & prennent les grados ou prestres. On trouve dans la même section, nombre d'exemples de cette façon de pêcher : je dirai encore quelque chose dans la suite du prestre de Brest, pour faire appercevoir qu'il diffère beaucoup de l'officier de Bretagne.

99. *Du prestre ou prestre d'Aunis.* M. Nion, sous-ingénieur de la marine, m'a envoyé de Rochefort un prestre d'Aunis qui diffère très-peu de celui de Brest : en voici la description. La longueur totale de A en B, *pl. II, fig. 2*, est de quatre pouces ; de B au centre de l'œil, de quatre lignes & demie ; de B au derrière des ouies, de neuf lignes ; de B au commencement C du premier aileron du dos, seize lignes : la largeur CD de cet aileron à l'attache au corps, est de six lignes ; de B au commencement E du second ail-

ron, deux pouces trois lignes; la largeur EF de cet aileron à son attaché au corps, est de cinq lignes; du museau B à la naissance G de l'aileron de derrière l'anus, il y a deux pouces deux lignes; du museau B à l'articulation des nageoires branchiales H, dix lignes; à l'articulation K des nageoires ventrales, un pouce trois lignes. La longueur de l'aileron de la queue L est de huit lignes. Le ventre & les côtés sont très-argentés; mais il y a une bande MN plus brillante que le reste; le dos est un peu fauve, & à cette partie le bord des écailles est pointillé de noir.

100. *Du grados de Saint-Malo.* J'AI dit à la troisième section de la seconde partie, que M. Guillot m'avait envoyé de Saint-Malo un grados conservé dans l'esprit-de-vin, & que je l'avais fait graver. Le corps est fort bien; mais j'ai prévenu à l'endroit cité que les ailerons avaient beaucoup souffert, ce qui me laissait dans l'incertitude de décider s'il avait sur le dos un ou deux ailerons; mais M. Guillot m'en ayant depuis fait parvenir un qui a incontestablement sur le dos deux ailerons, j'ai jugé convenable de le faire graver ici, *pl. II, fig. 3*, & d'en donner une description plus détaillée que celle qui se trouve à la troisième section que je viens de citer.

101. LA longueur totale AB du grados de Saint-Malo, était de cinq pouces neuf lignes; de A en C, derrière les ouies; il y avait un pouce; de C en D, à la naissance de l'aileron de la queue, trois pouces neuf lignes; la longueur de la nageoire de derrière les ouies depuis son articulation C jusqu'à son extrémité qui se termine fort en pointe, dix lignes. L'articulation des nageoires E de dessous le ventre était à un pouce neuf lignes du museau; ces nageoires sont étroites, pointues, longues de huit lignes: il a deux ailerons sur le dos; le plus près F de la tête est à deux pouces deux lignes du museau; son étendue à l'attache au corps, est de six lignes; l'autre aileron G est à trois pouces deux lignes du museau; son étendue à l'attache au corps est de huit lignes. L'aileron H de derrière l'anus commence presque à l'à-plomb de celui du dos, son étendue à son attache au corps est de huit lignes; l'aileron de la queue depuis D jusqu'à B, est d'un pouce; il est fourchu: l'anus est à peu près au milieu de la longueur totale du poisson; la tête depuis A jusqu'à K est aplatie en-dessus.

102. LES yeux sont grand, la prunelle d'un bleu foncé, l'iris argenté. On n'apperçoit point de dents aux mâchoires, mais avec le doigt on sent qu'elles sont bordées d'aspérités; les opercules des ouies sont nacrés & brillans; l'extrémité des mâchoires supérieure & inférieure sont brunes. Les raies latérales qui s'étendent depuis l'opercule des ouies jusqu'à l'aileron de la queue sont formées par deux rangées de points qui semblent de petits clous d'argent très-régulièrement arrangés. En général, toutes les écailles sont nacrées, en les regardant dans un certain sens: ces couleurs forment des raies très-brillantes.

103. PENDANT les mois de février, mars & avril, il monte dans la Rance une prodigieuse quantité de grados, de prestres & d'éperlans bâtards, ce qui fait une manne pour le pays, sur-tout pendant le carême, & dont Saint-Malo profite. On pêche ces petits poissons avec des saines épaisses.

104. *Du grados de la Manche, qui paraît être le prestre de Bretagne.* M. le Testu m'ayant envoyé de Dieppe un poisson sous le nom de grados de la Manche, je l'ai fait graver, *pl. II, fig. 4*, & je vais en rapporter la description. Ce poisson est rond & à écailles. M. le Testu me marque qu'il est de fort petite taille; néanmoins j'en ai reçu de M. Bertin, commissaire général de la marine, qui avaient été pris à l'embouchure de la Seine; ils étaient au moins aussi gros que ceux qui m'avaient été envoyés de Saint-Malo & de Brest. Effectivement, M. le Testu ajoute qu'ils se prennent avec quantité de petits poissons qui se rassemblent dans les parcs, & qu'on pourrait bien confondre les uns avec les autres. Celui que j'ai reçu de M. le Testu avait environ quatre pouces & demi de longueur, & il dit que les grands n'excedent guere cinq pouces; la mâchoire supérieure était un peu plus longue que l'inférieure; il y a une membrane qui s'étend de l'une à l'autre; on apperçoit dans l'intérieur de la gueule, la langue qui n'a guere qu'une ligne & demie de long; ses yeux sont ronds, la prunelle est noire & l'iris argenté, très-brillant; les raies latérales sont d'un bleu foncé d'une ligne de largeur, qui prend sa naissance au-dessus des ouies, & elles s'étendent jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue, où elles partagent la largeur du poisson en deux: le corps du poisson depuis le dos jusqu'à cette ligne, est de couleur olive-clair; le ventre est blanc & argenté, fort brillant; l'anus est placé à peu près à la moitié de la longueur du poisson: on n'apperçoit point de dents aux mâchoires: il a deux ailerons F, G sur le dos; le premier F éloigné du derriere des opercules des ouies de sept à huit lignes, est composé de six à sept rayons; le second G qui est plus vers la queue avait dix à douze rayons; en outre on appercevait sous le ventre, derriere l'anus, un aileron assez semblable au second aileron du dos.

105. CE poisson avait derriere les ouies deux nageoires de cinq à six lignes de longueur, & formées de neuf à dix rayons; celles de dessous la gorge, qui avaient au plus quatre lignes de longueur, étaient aussi formées de six à sept rayons; l'aileron de la queue était un peu échancré, & formé de dix-huit à vingt rayons: les membranes qui unissent ces rayons, sont si déliées qu'on a bien de la peine à les étendre sans qu'elles se déchirent. Si l'on divise ce poisson suivant sa longueur en six parties égales depuis les ouies jusqu'à l'origine de la queue, le corps en forme les deux tiers: la tête est d'un sixieme de cette longueur; la longueur des rayons de la queue est aussi d'un sixieme; la plus grande largeur qui est à l'a-plomb de l'anus est aussi

d'un fixieme de la longueur totale du poisson ; vis-à vis les yeux , cette largeur est diminuée d'un tiers , & de deux tiers près l'origine de l'aïeron de la queue ; son épaisseur est à peu près la moitié de sa largeur verticale. On n'en fait pas beaucoup de cas pour la table.

106. *Du grados de Normandie, éperlan bâtard, eperlanus marinus agreftis.* CE petit poisson , *pl. II, fig. 5* , n'a jamais plus de quatre à cinq pouces de longueur. On le nomme *éperlan* , parce qu'il ressemble effectivement au vrai éperlan par sa couleur & la forme de sa queue ; mais il est plus court , moins rond , & il a deux aïerons sur le dos , au lieu que le vrai éperlan n'en a qu'un ; c'est dans les mois de septembre & octobre qu'ils paraissent en plus grande quantité ; ils ne s'enfalent point comme le font quantité de petits poissons : sa tête a quelque ressemblance à celle du hareng ; ses écailles sont très-minces & petites , ce qui fait que son corps paraît demi-transparent ; les mâchoires sont à peu près égales , néanmoins celle d'en-bas est la plus longue ; l'œil est assez grand proportionnellement à la grosseur du poisson ; le dessus de la tête & le haut du dos sont marqués de traits bruns , à peine visibles ; les mâchoires sont garnies de très-petites dents , ou plutôt d'aspérités.

107. *Du faux éperlan de la Loire.* LES petits poissons qu'on nomme mal-à-propos *éperlans* à l'embouchure de la Loire , ressemblent un peu à une sardine de moyenne grosseur : néanmoins ils sont plus effilés & plus arrondis ; leurs écailles sont blanches , argentées , brillantes ; sur le dos sont des points noirs régulièrement distribués ; la tête est alongée , de même couleur que le dos ; elle est tellement transparente , qu'en l'opposant au jour on entrevoit la charpente cartilagineuse qui la forme ; les yeux sont ronds , l'iris couleur de perle , & la prunelle noire : la gueule est grande proportionnellement à la taille du poisson ; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure , l'une & l'autre sont armées de dents ; le palais jusqu'au gosier est garni d'aspérités , la langue même est rude ; on apperçoit sur le museau les ouvertures des narines qui sont doubles. Au reste , ces faux éperlans ont , comme les grados dont nous avons parlé , deux aïerons sur le dos , un sous le ventre derrière l'anus , l'aïeron de la queue fourchu , deux nageoires derrière les ouïes , & deux sous la gorge , toutes formées par des rayons souples , & la plupart rameux. Ces poissons entrent au printems dans la Loire , & c'est alors qu'on en prend un peu abondamment.

108. M. Barbotteau , correspondant de l'académie , qui m'en a envoyé de Nantes , m'a marqué que leur cœur est rouge & anguleux ; que le ventre des femelles contient grand nombre d'œufs blancs ; que la vésicule du fiel tient au foie qui est rouge ; que le ventricule est grand proportionnellement à la taille du poisson ; que la chair est délicate & d'assez bon goût , mais nullement comparable à celle du vrai éperlan qu'on prend à l'embouchure de la Seine , & que j'ai représenté seconde partie , seconde section.

109. *Discussions sur les poissons qu'on nomme sur les différentes côtes grados.*
 JE viens de donner les dessins & les descriptions de quelques poissons qui m'ont été envoyés de différens endroits, sous la dénomination de *grados*. Quoiqu'à considérer en gros ces poissons, ils paraissent d'une même espece, M. Guillot, d'après un examen plus assidu, prétend que ce sont différens poissons qu'on nomme, dit-on, *grados*, parce qu'en les maniant, on sent une substance grasse sur leur corps, principalement du côté de la queue; mais ce qui semble trancher la difficulté, c'est que les *grados* qu'on pêche dans la Manche & à Brest, sont, dit-on, pleins d'arêtes, & ont une chair fade, ce qui fait qu'on ne les emploie que pour amorcer les haims; au lieu que ceux qu'on prend à Cancalle, dans les pêcheries de la riviere de Rance, à Saint-Jacut, à Saint-Briac, où il en remonte une multitude toute l'année, mais sur-tout en mars & avril, ces poissons, dis-je, ont la chair ferme & très-blanche, & ont à peu près le goût fin & délicat des éperlans: on ne peut guere soupçonner que des différences aussi marquées dépendent de la qualité des eaux.

110. VOYANT qu'il y avait plusieurs façons de penser sur le compte des capelans ou prestres de Brest, j'ai pris le parti de m'adresser à mes correspondans pour avoir de plus grands éclaircissémens; car les uns ont cru qu'à la grandeur près, les capelans devaient être rangés avec les morues; il m'a paru que ceux-là les confondaient avec l'officier que j'ai décrit seconde partie, premiere section, & fait graver avec les morues; mais il est évident qu'il ne devait pas y avoir de confusion à cet égard, puisque l'officier dont j'ai parlé à l'endroit cité, a trois ailerons sur le dos, & deux sous le ventre; au lieu que tout le monde convient que le capelan de Brest n'a que deux ailerons sur le dos & un seul derriere l'anus.

111. DE plus, plusieurs de mes correspondans, sans dire que le capelan de Brest soit un excellent poisson, ne conviennent pas qu'il soit aussi méprisable qu'on me l'avait marqué: mais M. Leroy m'ayant envoyé une description fort détaillée du prestre de Brest, je vais la rapporter, parce qu'elle me paraît propre à jeter quelques lumieres sur la question qui nous occupe, & qu'elle établit très-bien la différence qu'il y a entre l'officier & le capelan de Brest.

112. *Description d'un petit poisson que quelques-uns appellent prestre, capelan ou prestre à Brest.* CE petit poisson, dit M. Leroy, qu'il ne faut pas confondre avec l'officier, a cinq ou six pouces de long, & un peu moins d'un pouce de largeur; il est moins large que l'officier qui est représenté seconde partie, premiere section; il est plus épais & plus rond; il n'a que deux ailerons sur le dos & un sous le ventre derriere l'anus, car cette figure étant exacte, il m'a paru superflu de faire graver un autre prestre de Brest;

à l'occasion de ce que m'a marqué M. Leroy. Sa queue est assez large & fourchue ; il faut ajouter à cela deux nageoires branchiales & deux sous la gorge, point de barbillons. L'anus est situé beaucoup plus loin de la tête que dans l'officier ; l'œil est moins saillant , la prunelle est noire , & l'iris argenté.

113. QUAND ce poisson est en vie , le dos est brun & le ventre blanc , de sorte que la couleur brune tranche sur le blanc dans toute la longueur du poisson ; après la mort le brun s'éclaircit , mais il ne se confond pas avec le blanc ; son corps étant opposé à la lumière , paraît transparent , à l'exception de la ligne latérale , où l'on n'aperçoit que confusément l'arête du milieu : en général , les rayons des ailerons de la queue & des nageoires ne sont pas si rapprochés les uns des autres que dans l'officier.

114. LE premier aileron du dos est presque à une distance égale de la tête & de la queue , comme on le voit *pl. II , fig. 1* ; il est formé de sept rayons. Le second aileron est à sept ou huit lignes du premier vers l'arrière , il est un peu plus étendu & ses rayons sont plus longs. L'aileron sous le ventre N est presque à l'à-plomb du second aileron Q du dos. Les nageoires branchiales D ont six lignes de longueur ; celles du ventre M sont plus petites , mais elles sont un peu plus étendues que les mêmes nageoires de l'officier : la mâchoire inférieure ne dérobe point la supérieure : le prestre a , ainsi que l'officier , au fond du palais des éminences hérissées d'aspérités. On remarque que le foie du prestre est plus pâle que celui de l'officier , & d'une forme différente ; il recouvre l'estomac , mais il s'étend plus à droite qu'à gauche , ne formant pas deux lobes longs & menus , comme dans le lieu , le merlan , l'officier , &c. La vessie à air est formée par une membrane transparente & si mince que le moindre effort la déchire ; le péritoine est noir ; les écailles paraissent plus grandes que celles de l'officier. Il est à propos de faire remarquer que ce poisson , quand il est en vie , a sur la tête deux petites taches rouges assez agréables ; sa chair ne se leve point par écailles comme celle de l'officier , mais par filets , & elle est d'assez bon goût. Il y a encore d'autres petits poissons auxquels on donne différens noms dans les ports , & qui y sont connus sous celui de *grados*. M. le Testu m'écrivit de Dieppe que le prestre de Brest est le même poisson qu'on nomme *crados* ou *grados* à Dieppe , & que ce poisson n'est pas recherché , ce qui revient à ce que dit M. Leroy.

115. ON nomme *gradeau* ou *grados* à la Hougue , un petit poisson qu'on prend avec les lançons , sur-tout lorsqu'on les pêche avec le savre. On peut consulter ce que nous avons dit du savre , première partie , seconde section ; & à la troisième section , on donne encore ce nom à une nappe de filet qui a au milieu une manché de toile dont l'ouverture a environ trois brasses de circonférence , & dont la profondeur est de quinze à vingt pieds. Ce filet est , à proprement parler

Raiffaugue de la Méditerranée. On le traîne comme une saine; & quand il ne gratte point le fond, on ne prend que des lançons & des grados. Quand on tire ce filet à terre, & que les ailes sont tendues sur le rivage, on bat l'eau avec des perches pour effaroucher le poisson & l'engager à entrer dans la manche. Les pêcheurs se fervent de ce poisson pour amorcer leurs haims, sur-tout lorsqu'ils se proposent de prendre des raies & des turbots; néanmoins ils assurent qu'étant frits, ils sont assez bon à manger.

116. *Du roseret de Caen.* M. Viger m'a envoyé de Caen un petit poisson, pl. II, fig. 7, qu'on y nomme *roséret*; on ne peut pas le confondre avec la blanche franche ou batarde dont j'ai parlé à la fin de la troisième section de la seconde partie, puisque je n'ai apperçu qu'un aileron sur le dos des blanches, au lieu que le *roséret* de Caen en a deux: néanmoins le roseret est tout blanc, & sa chair est si transparente qu'on apperçoit la grande arête dans toute sa longueur. Il est vrai qu'elle est brune & assez grosse, proportionnellement à la taille du poisson. Au reste, il a, comme ceux dont nous nous occupons, deux ailerons sur le dos, assez éloignés l'un de l'autre; un sous le ventre entre l'anus, qui est placé à peu près à la moitié de la longueur du poisson, & la naissance de l'aileron de la queue qui est fourchu, sur lequel on apperçoit de chaque côté deux petits points noirs. Les écailles de ce poisson sont petites, néanmoins épaisses, ce qui les rend sensibles; les yeux sont grands & parfaitement ronds, les mâchoires sont garnies de dents extrêmement fines, que l'on sent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en-bas est un peu plus longue que la supérieure; enfin la langue est pointue. Le goût de ce petit poisson est agréable: on le mange frit & en matelotte. Il me paraît avoir beaucoup de ressemblance avec le prestre de Brest; seulement les écailles du prestre sont de couleur fauve sur le dos, très-brillantes sur les côtés; vers le dos, le bord des écailles paraît pointillé de noir.

117. *Des fausses sardines d'auprès de S. Jean-de-Luz & de S. Malo.* J'ai fait dans ma quatrième section, une assez ample énumération des petits poissons qui ont quelques rapports aux harengs & aux sardines. J'ai dit d'après M. de la Courtaudière, que sur la côte d'Ondarroa ou d'Hondara, à dix ou douze lieues de S. Jean-de-Luz, les pêcheurs prennent quelquefois d'un seul coup de filet des milliers de fausses sardines. Je crois devoir rapporter à cette occasion que M. Guillot m'a écrit de Saint-Malo qu'on prend dans les environs une multitude immense de petits poissons qui ont assez la forme de la sardine sans en avoir le goût, & qu'on nomme *sardines bâtardes* ou *harangues*. Je ne rapporte ceci qu'historiquement, car je ne puis me rappeler si ces poissons avaient un ou deux ailerons sur le dos.

118. *Du jol de Languedoc.* ON prend en Languedoc un très-petit poisson,

pl. II, fig. 6, qui a deux ailerons sur le dos : on le nomme *jol* : je soupçonne que c'est le même qu'on nomme *safre* ou *sanfre*.

119. *Du sauclet*. LE sauclet ou *liego*, *pl. II, fig. 8*, est un petit poisson menu, allongé, & qui a le museau pointu : comme il a deux ailerons sur les dos, je suis surpris que Rondelet l'ait confondu avec le melet qui n'en a qu'un, & qui, relativement à sa taille, n'a pas la forme aussi allongée.

120. *Du hucau, ou lusseau en Poitou & Aunis*. ON donne ces noms à un poisson rond, dont les uns n'ont que six pouces de longueur, & d'autres plus d'un pied & demi : ses écailles sont petites, minces, noirâtres sur le dos, & grises sous le ventre ; sa tête est assez grosse, sa gueule grande, garnie de quelques dents ; il a deux nageoires derrière les ouies, deux plus petites sous la gorge, un petit aileron derrière l'anus ; sur le dos, un petit aileron derrière la tête, & ensuite un grand qui s'étend presque jusqu'à l'aileron de la queue qui est un peu fendu.

121. *De la buhotte de Caen, ou tout-nu d'Aunis*. J'AI dit quelque chose de ce petit poisson à la troisième section de la seconde partie, & j'ai prévenu que j'en parlerais dans la section où il s'agirait des poissons qui ont deux ailerons sur le dos. M. Viger m'a envoyé un petit poisson nommé *buhotte* aux environs de Caen, & j'ai reçu ce même petit poisson d'Aunis, où on le nomme *tout-nu*. Il avait trois pouces trois lignes de longueur totale A B, *pl. II, fig. 9* ; sa tête proportionnellement à sa petitesse, était assez grosse ; & la longueur de la tête C était de huit lignes ; les yeux E étaient un peu élevés sur la tête & à trois lignes du museau ; la prunelle noire & petite semblait un grain de vesce ; sur le dos étaient deux petits ailerons K, L, un autre derrière l'anus en H ; l'aileron de la queue I était très-peu fourchu. Tous ces ailerons sont formés par des nervures très-déliées & unies par des membranes si minces qu'en les étendant il est bien difficile de prévenir qu'elles ne se déchirent : alors les nervures semblent des poils.

122. LES articulations des nageoires de derrière les ouies, sont un peu engagées sous les opercules ; en F, sous le ventre, sont des nageoires qui paraissent n'être que des poils, & l'aileron de la queue semble un pinceau ; cet aileron est marqué de quelques traits qui ont une direction presque transversale. Pour appercevoir les ailerons du dos K, L, il faut relever les rayons avec une fine aiguille. On ne remarque point d'écailles sur le corps, néanmoins avec une loupe on découvre des raies qui se croisent & de petits points bruns. L'épaisseur verticale de ce poisson est de six lignes vers C, de cinq en F, & de trois lignes & demie en I ; ses mâchoires sont garnies de dents. On dit qu'il est très-vorace ; qu'il avale les petites chevrettes qui, ayant la vie très-dure, le font mourir. Au reste, il est assez

bon

bon à manger, & on le prend pêle-mêle avec d'autres petits poissons de sa taille. Les anguilles & les congres en détruisent beaucoup.

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

Additions & corrections relatives aux sections qui ont été publiées.

123. *Sur un petit poisson nommé cabot.* ON fait qu'il est d'usage dans les histoires des poissons de donner l'épithete de *cabot* à ceux qui ont la tête plus grosse que les autres du même genre ; c'est dans ce sens qu'on a nommé, comme nous l'avons dit, une espece de mulot *cabot* : mais nous avons parlé dans la cinquieme section de la seconde partie, d'un très-petit poisson qu'on a spécialement nommé *chabot* ou *cabot*, en Italie *capito*, parce qu'il a, proportionnellement à la petitesse de son corps, une fort grosse tête. Je ne répéterai point ici ce que j'ai dit de ce petit poisson, mais je conviens que j'ai dit trop généralement qu'il n'avait qu'un aileron sur le dos ; car j'en ai soigneusement examiné de pêchés dans la Seine, qui en ont deux exactement comme celui qui est gravé dans la cinquieme section.

124. Il est vrai que Rondelet fait mention de deux différens poissons qui ont une forme très-approchante du cabot que nous avons fait graver, un qui est d'eau douce qu'on trouve page 147 de la seconde partie de son ouvrage, qu'il dit qu'on nomme en France *chabot*, en Languedoc *tête d'âne*, en latin, suivant Gaze, *cottus*. Rondelet parle en outre, page 179 de la premiere partie de son ouvrage, d'un poisson de forme assez semblable, qu'il dit être de haute mer ; il le nomme *belenne* ; il ajoute qu'on l'appelle *gravan* à Toulon, & que Gaze le nomme en latin *cothus*.

125. SUIVANT Rondelet, le chabot d'eau douce qui se trouve en quantité dans les eaux vives, & qui se retire volontiers sous les pierres, est un fort petit poisson qui a une grosse tête & une grande gueule, suivant lui, dénuée de dents ; mais j'ai bien vérifié à ceux que j'ai examinés, & qui avaient été pêchés dans la Seine, que les levres sont garnies de fort petites dents très-pointues. Je conviens avec Rondelet que les yeux sont fort élevés sur la tête & tournés vers le ciel, ce qui fait que quelques-uns ont voulu le ranger avec les *uranoscopus*. Il a deux grandes nageoires derriere les ouies, & deux petites sous la gorge. Il ajoute qu'il n'a qu'un grand aileron sur le dos : ceux que j'ai examinés en avaient deux. Il est vrai que, comme ces ailerons qui sont fort déliés se logent dans une grande gouttiere que ces poissons ont sur le dos, il n'est pas possible de les appercevoir aux poissons un peu desséchés ; mais on les voit très-distinc-

tement à ceux qui nagent dans l'eau, ou qu'on examine si-tôt après qu'ils en sont tirés.

126. A l'égard du chabot que Rondelet nomme *belenne*, & qu'il dit être marin, il décide expressément qu'il a deux ailerons sur le dos; ainsi il ressemble beaucoup au cabot que j'ai fait graver, & que je crois avoir été destiné sur un de ces poissons apporté des bords de la mer: si cela est, je suis d'accord avec Rondelet pour les cabots de la mer, puisque nous pensons l'un & l'autre qu'ils ont deux ailerons; mais il n'en est pas de même pour les cabots d'eau douce, puisque Rondelet dit qu'ils n'ont qu'un aileron, & je suis certain que les cabots que j'ai fait pêcher dans la Seine en avaient deux.

127. *De deux petits poissons nommés en Provence la melette & le melet.* J'AI parlé assez amplement de la melette à la troisième section de la seconde partie, je l'ai fait graver & j'ai détaillé la manière de la pêcher. On peut aussi consulter ce que j'ai dit aux additions, à la fin de cette troisième section. J'ai été déterminé à parler à cet endroit de la melette, parce qu'elle fait un fort bon manger, bien supérieur au melet: ainsi je n'ai présentement qu'à ajouter quelques circonstances à ce que j'ai dit de la melette aux endroits cités; mais j'aurai à parler amplement du melet. Une des principales additions à l'égard de la melette, c'est qu'au bout du museau, l'extrémité des mâchoires tant supérieure qu'inférieure, est marquée d'une tache noire, & qu'à la supérieure qui est moins longue que l'inférieure, outre cette tache, il y a une marque noire qui, quand on regarde ce poisson de face, représente assez bien une fleur-de-lis, à laquelle on attribue le privilège qu'à ce poisson de ne point payer de droits; mais probablement cette exemption vient plutôt de ce qu'il est très-petit & qu'il ne fait point une branche de commerce. Le dessus de la tête vers C, est applati & forme comme une espèce d'écusson ovale, bordé d'un petit filet: au milieu de cet écusson, on aperçoit une petite éminence languette, figurée en navette, & en différens endroits quelques taches noires: à celui que j'ai sous les yeux, on voit çà & là quelques grandes écailles très-brillantes qui semblent de l'argent bruni. Je soupçonne que tout le corps en était couvert au sortir de l'eau, & qu'il n'en était resté que quelques-unes, d'autant qu'en ayant détaché avec la pointe d'une épingle, j'ai remarqué que la peau que je découvrais était précisément semblable à celle du reste du poisson.

128. J'AI dit à l'endroit cité de la troisième section, que je ne parlais point d'un autre petit poisson beaucoup moins estimé pour la table, qu'on nomme le *melet*, parce qu'on m'avait marqué qu'il avait deux ailerons sur le dos, ce qui ne convenait point aux poissons dont je traitais dans cette section; mais M. de Pradine, ancien intendant de Corse, m'en ayant envoyé un bien conservé dans de l'eau-de-vie, je me suis assuré que le melet n'a, ainsi que la

melette, qu'un seul aileron sur le dos: ce qui m'engage, pour rectifier l'erreur qu'on trouve à l'endroit cité, à donner ici la description de ce poisson, & à le faire graver sur la *pl. II, fig. 11.*

129. LE melet que je décris a quatre pouces une ligne de longueur totale, ou de A en B, depuis l'extrémité de la mâchoire supérieure A, jusqu'au centre C de l'œil, il y a quatre lignes, & dix lignes jusqu'au derrière des ouies D. L'ouverture de la gueule qui est fort grande, est de huit lignes: on sent avec le doigt quelques aspérités au bord des mâchoires: on voit dans l'intérieur de la gueule, la langue M qui est grande & d'une forme très-singulière; car le milieu est formé par une espèce de cartilage qui prend sa naissance au gosier, & s'étend jusqu'à la pointe de la langue: les bords de ce cartilage sont garnis de deux rangs de filets détachés les uns des autres, & comme on le voit dans la *figure*, très-ferrés les uns contre les autres: les filets du rang le plus près du fond de la mâchoire inférieure sont une fois plus longs que ceux du rang plus élevé: cette structure de la langue me semble particulière à cette espèce de poisson, du moins je n'en connais point d'autre qui lui ressemble. A l'extrémité des mâchoires supérieure & inférieure, on aperçoit, comme à la melette, des taches noires & une petite éminence, sur-tout au bout de la mâchoire supérieure, laquelle forme comme une fleur-de-lis. Le dessus de la tête vers C est applati, & forme, ainsi qu'à la melette, une espèce d'écusson, au milieu duquel il y a une petite éminence de forme longue.

130. DU museau A au commencement de l'aileron du dos E on compte un pouce neuf lignes: l'étendue de cet aileron à son attache au corps est de six lignes; le plus long rayon qui est du côté de la tête est de cinq à six lignes; du bout du museau A à la naissance F de l'aileron de la queue, il y a trois pouces cinq à six lignes; l'aileron de la queue B est fourchu, le plus long rayon est de neuf lignes. De l'extrémité L de la mâchoire inférieure à l'anus G, il y a deux pouces trois lignes; immédiatement derrière cet anus est l'aileron du ventre qui a sept lignes d'étendue à son attache au corps. L'articulation des nageoires de derrière les ouies H, est à onze lignes de l'extrémité de la mâchoire supérieure; les articulations des petites nageoires du ventre K, sont à un pouce neuf lignes de la mâchoire supérieure. La largeur verticale du poisson à l'à-plomb des yeux C est de cinq lignes; à l'à-plomb de D de six lignes; à l'à-plomb de G, à peu près la même; & à l'à-plomb de F, de trois lignes & demie. Le dessus du dos est brun, terminé par une ligne très-noire; tout le reste du corps est couvert, ainsi que la melette, de très-larges écailles brillantes comme de l'argent bruni, & qu'on a bien de la peine à distinguer les unes des autres; il faut pour cela les soulever avec la pointe d'une aiguille, & dessous on aperçoit la peau qui est argentée. Il n'y a que le peuple qui fasse usage de ce poisson.

EXPLICATION DES FIGURES.

SECTION III.

PLANCHE PREMIERE.

ON a rassemblé dans cette premiere *planche* les *figures* qui représentent l'aloſe & quelques autres poissons de la même famille.

I. L'aloſe.

Fig. 1. Aloſe franche. A, C, la tête ; N, O, une des deux nageoires branchiales ; P, Q, une des nageoires ventrales ; D, E, F, l'aïleron du dos ; K, l'anus ; M, L, l'aïleron derriere l'anus ; G, G, naissance de l'aïleron de la queue ; H, H, les deux pointes de cet aïleron.

Fig. 2, tête d'aloſe, détachée ; a, feuillet cartilagineux qui augmente la capacité de la gueule.

Fig. 3, une branchie représentée en grand.

Fig. 4, A, l'œſophage ; B, l'estomac ; C, le pylore ; D, D, les appendices vermiculaires ; E, la vésicule du fiel ; F, le canal cholidoque ; G, la rate ; H, la vessie pneumatique ; I, canal qui communique au fond de l'estomac.

Fig. 5, *pucelle* ou *ſeinte*. Ses différentes parties sont indiquées par les mêmes lettres que celles de l'aloſe, *fig. 1.* On voit la suite des taches de ce poisson.

Fig. 6, coupe transversale de l'aloſe, dont le dos est un peu en forme de toit.

Fig. 7, coupe pareille sur la *ſeinte*, dont le dos est arrondi.

Fig. 8, arêtes qui forment la scie que l'aloſe & la *ſeinte* ont sous le ventre.

Fig. 9, grande *pucelle*, ou *ſeinte* couvée.

Fig. 10, D, D, écailles près de l'aïleron du dos.

Fig. 11, E, E, gouttiere dans laquelle est implanté cet aïleron.

II. Le hareng.

Fig. 1, hareng plein, dont les nageoires & les aïlerons sont en même nombre, & disposés comme ceux de l'aloſe.

Fig. 2, vertebres qui forment la colonne de l'épine.

Fig. 3, vertebres qui n'ont que deux apophyses.

Fig. 4, arêtes formant la scie sous le ventre.

- Fig. 5, viscères du hareng.
 Fig. 6, branchie du même poisson.
 Fig. 7, hareng gay, vuide d'œufs & de laite.

P L A N C H E I I.

- Fig. 1, grand gay.
 Fig. 2, harengue, poisson peu différent du hareng.
 Fig. 3, B, bouées de liege en demi-cercle; C, flotte en roulette; D, plusieurs de ces flottes enfilées par une corde; E, signaux de forme différente; F, F, corbeilles.
 Fig. 4, A, A, corde qui soutient la tête du filet, B, B, bouées; D, D, bassouins; F, F, corde pour soutenir le filet; G, bateau pêcheur; H, manœuvre.
 Fig. 5, différentes manieres de disposer les filets pour la pêche.
 Fig. 6, pêche dans la riviere du Luy, au moyen des nasses, des verveux & d'un clayonnage qui en rétrécit le lit.

P L A N C H E I I I.

- Fig. 1, petite pêcherie du hareng avec un filet sédentaire, dont chaque bout est retenu par une ancre A & une ancre B, auxquelles sont amarrées les bouées C & D. E, bateau destiné à relever ce filet.
 Fig. 2, plan & profil d'un bateau pêcheur, & de ses principales parties; N, matote ou grande soute pour mettre les filets; O, petite soute pour le même usage; Q, soute où l'on met le poisson qui ne peut tenir sur le pont; K, soute où couche le maître; R, lieu où couchent les matelots & où l'on met les cordages.
 Fig. 3, ustensiles pour la pêche du hareng; A & B, barrils servant de bouées; C, D, manets avec leurs manches; E, ligne avec son haim; F, croc; O, mailles du filet; H, P, cables.
 Fig. 4, filets de plusieurs lez, cousus ensemble de K en D; E, D, ralingue nommée *funcelles*; g, i, cordage nommé *bassouin*; f, g, hauffiere ou halin; h, h, bandingues ou cordages; A & B, barril vuide, percé d'un trou.

P L A N C H E I V.

- Fig. 1, bateau qui dérive avec son bourset, tandis que l'équipage met sa tessure à la mer.
 Fig. 2, matelots occupés à abattre leur grand mat.

Fig. 3, bateaux pêcheurs dans leurs diverses positions : les uns A, se rendent au lieu de la pêche ; d'autres B, se dégréent ; d'autres C, ayant conservé leur bourslet, mettent leur filet à l'eau ; d'autres D, ayant amené tous leurs mâts, dérivent avec leurs filets ; d'autres E, après avoir fini leurs pêches, se remâtent ; d'autres G, régagnent leur port. On voit des batelets qui vont prendre le poisson des pêcheurs ; H est une frégate garde-pêche.

Fig. 4, transport du poisson chez les saleurs, & qui se fait ou dans des paniers à bras A, ou des civieres B ; ou de grands paniers C, ou des hottes D ; E.

Fig. 5, préparation des harengs ; A, matelots qui les caquent ; B, contre-mâtres qui les salent ; C, garçons & mouffes qui fournissent le sel.

P L A N C H E V.

Fig. 1, grande baignoire ; B, cuves pleines d'eau ; C, transport des issues à la mer.

Fig. 2, A, maître saleur ; B, garçon de cour.

Fig. 3, instrument qui sert à marquer les barrils.

Fig. 4, paniers treillés à jour pour mettre égoutter le hareng ; *a, a*, faux fonds ; *b*, cerceaux ; *c*, douves ; *d, e*, paniers ; *f*, pelle pour répandre le sel ; *g*, feu à marquer.

Fig. 5, C, matelot qui livre les harengs ; D, tonnelier qui les arrange ; E, garçon de bord, qui porte les harengs caqués au saleur.

P L A N C H E VI.

Fig. 1, grande coreffe ou saurissérie ; K, le maître fauteur qui entretient le feu ; H, fauteurs qui mettent égoutter des harengs dans des corbeilles ; I, femmes qui les enfilent dans des *ainettes* ; L, saleurs & laveurs ; M, hommes qui les pendent ; N, hommes qui les dépendent ; O, ouvrier qui les visite & les compte ; P, tonnelier qui les paque.

Fig. 2, coreffe moins grande pour faire des harengs bouffis. Les mêmes opérations que pour les harengs fors s'exécutent par des femmes.

On a retranché ici les *figures* des paniers, qui ont été représentés tant de fois.

Fig. 3, A, auge pour brailler les harengs ; B, B, piliers qui la soutiennent ; C, son extrémité ; D ou H, corbeille à claire-voie ; E, baquet ; G, le fond de l'auge.

P L A N C H E VII.

ON a rassemblé dans les neuf *figures* de cette *planche* divers poissons de

la famille des harengs, tels que la grosse & la petite *sardine*, le hareng *halbourg*, le *sprat*, le *fretin* de hareng, la *melette*, l'*arache*, le *pretra* & la *harenquette*. Ceux dont l'auteur a donné la description particulière, portent des lettres qui renvoient à l'ouvrage même.

P L A N C H E V I I I .

SUITE des poissons de la famille des harengs, savoir, l'*éprault*, le *herault*, la *menise*, l'*esprot*, l'*anchois*, dont il est principalement question ici, la *franche-blanche*, la *blanche-bâtarde*, & ce qu'on nomme *menuise* ou assemblage de petits poissons de diverses especes.

P L A N C H E I X .

Fig. 1, A, bateau qui fait la pêche de la sardine; C, matelot qui jette de la résure avec la main; B, bateau plus grand qui dérive à voiles & à rames; b, matelot qui répand la résure avec une cuiller.

Fig. 2, presse à sardines avec des tonneliers qui enfoncent & roulent les barrils qui en sont remplis.

Fig. 3, hommes & femmes qui transportent les sardines au magasin A, où des femmes C les salent en piles.

Fig. 4, A, bateaux qui arrivent de la pêche; D, femmes qui portent les sardines à la mer pour les laver, après qu'elles ont pris le sel.

P L A N C H E X .

Fig. 1, saurissage des sardines; a, femmes qui les mettent aux ainettes; b, qui les apportent dans des corbeilles; c, qui portent les ainettes à la corresse; d, homme qui les met en place, & jette de la mousse sur le feu.

Fig. 2, A, B, matelots qui tirent la saine ou le boulier sur le rivage; C, C, matelots qui battent l'eau pour empêcher le poisson de sauter par-dessus le filet; D, bateau léger pour soulever le filet, lorsqu'il est accroché.

Fig. 3, mulette ou bateau Portugais qui pêche la sardine.

P L A N C H E X I .

Fig. 1, bateau Gènois pêchant la sardine.

Fig. 2, pêche à la rissole; A, B, bateaux pêcheurs; C, C, D, D, nappe de filets dont M est le milieu; E, E, grappins, l'un en mer, l'autre à terre; F, F, petits bateaux qui attirent les poissons H avec leurs pharillons ou lanter-

nes G, G; L, bout de la vergue qui soutient le filet; M, M, halins.

Fig. 4 & 5, muges ou poissons volans, semblables au hareng.

P L A N C H E XII.

Fig. 1, able ordinaire avec ses principales parties extérieures.

Fig. 2, grand able.

Fig. 3, pêche des ables avec un palis de pieux A, auquel on attache un panier B; ou dans un bateau C à la canne, ou en D avec un filet nommé *carreau*, sur le bord de l'eau dans un bateau E, ou avec l'épervier F, ou enfin avec une fainette G.

Fig. 4, canne avec sa ligne empilée de trois ou quatre petits haims; A, B, perche, & à son extrémité un morceau de bois creux C, que l'on plonge dans l'eau pour effaroucher les poissons.

Fig. 5, goujon avec ses principales parties.

Fig. 6, gardon expliqué de même dans le texte; M, partie découverte de l'une de ses écailles; N, rayon rameux, l'un & l'autre vus à la loupe.

P L A N C H E XIII.

ON a représenté par les six figures que comprend cette planche, six especes de poissons de la même famille, la *rosse*, la *vandoise*, la *chevanne*, la *brème*, la *tanche* & la *platane*. Les lettres qui les accompagnent, renvoient à l'explication de leurs parties extérieures.

P L A N C H E XIV.

Fig. 1, tronçon ou partie supérieure d'une carpe ordinaire.

Fig. 2, carpe appelée *à miroir*.

Fig. 3, écailles de la carpe.

Fig. 4, 5 & 6, *bouviere*, *veron*, *épinocbe*.

Fig. 7, *épinocbe* vu par-dessous le ventre.

Fig. 8, *barbotte* grasse.

Fig. 9, *franche-barbotte*.

Fig. 10, tête de la *barbotte* représentée plus en grand.

P L A N C H E XV.

Fig. 1, *barbeau* avec les lettres de renvoi.

Fig. 2, *brochet* de même.

Fig.

Fig. 3, mâchoire inférieure du brochet.

Fig. 4, sa mâchoire supérieure.

Fig. 5, petit cailleu.

Fig. 6, sardine des Antilles.

P L A N C H E X V I.

Fig. 1, O, O, nappe de filet quarrée, que l'on calle au fond de l'eau; C, C, D, D, quatre chaloupes qui dirigent ce filet, étant amarrées par les quatre coins E, E, E, E. B, bouée qui indique le lieu de la pêche.

Fig. 2, *schut*, bateau de pêche Russe.

Fig. 3, aviron d'un bateau Russe; B, renflement qui met les deux parties en équilibre, lorsque E repose sur le bâtiment.

Fig. 4, magasin Russe portatif, composé de pieces de bois, assemblées & entaillées à leurs extrémités, comme on le voit aux figures 5 & 6.

Fig. 7, grosse pierre servant d'ancre ou de cabriere, posée sur une croisée de bois A, & retenue par les montans B.

Fig. 8, bouée représentée sur une plus grande échelle. La partie A A est de bois; B, trou pour y amarrer la pierre C, qui sert de lest; E, E, balai servant de signal; D, l'orin aboutissant à la cabriere de la fig. 7.

P L A N C H E X V I I.

Fig. 1, nappe de filet garnie de flottes à la tête A B, & de lest au pied D, E.

Fig. 2, G, G, H, g, filet triangulaire, faisant le fond du *gord*, ou piege suivant.

Fig. 3, disposition du *gord*. F, G; A, B, e, ancrs qui tiennent le filet en état; G, H, I, & g, D, C, manœuvres amarrées à la côte pour le même but; G, g, entrée du piege; M, pêcheur qui ferme cette entrée en halant sur la corde; M, R, G, f, x, y, filet triangulaire; E, F, bouées; N, yolle ou petit bateau.

Fig. 4, A, B, C, entrée du piege; D, échafaud où se place le pêcheur qui ferme l'entrée en halant sur la corde B, D.

Les figures 5, 6, 7, 8 & 9 indiquent la maniere dont on tranche, on ouvre & on assujettit le saumon en A, avec de petites lattes; C, C, B, est un anneau d'osier pour le suspendre.

Fig. 10, cailleu - taffart des isles.

P L A N C H E X V I I I.

RIVIERE d'*Herault*. G, G, chaussée qui la traverse; H, moulin; A, grand
Tome. XI.

bassin ou *écluse ronde*; B, C, D, les trois niveaux; *a, a, i, i, m, m, l, l,* portes buéquées; E, E, E, E, lieux où les pêcheurs prennent les aloses avec des trubles.

Q U A T R I E M E S E C T I O N.

P L A N C H E P R E M I E R E.

- Fig. 1*, dorade d'Amérique.
- Fig. 2*, écaille de ce poisson.
- Fig. 3*, pitoneau ou lagadec.
- Fig. 4*, sparaillon.
- Fig. 5*, fucet ou remora.
- Fig. 6*, le plomb.

P L A N C H E I I.

- Fig. 1*, daurade de nos côtes.
- Fig. 2*, mâchoire d'une daurade.
- Fig. 3 & 4*, la même mâchoire vue de deux différens côtés.
- Fig. 5*, coyau ou corlasseau.
- Fig. 6*, ouariac de la Guadeloupe.
- Fig. 7*, petite brème.
- Fig. 8*, brème ou carpe de mer.
- Fig. 9*, far de Toulon.
- Fig. 10*, poisson volant.

P L A N C H E I I I.

- Fig. 1*, grosse farde grise.
- Fig. 2*, petite farde rouge.
- Fig. 3*, mâchoire du denté.
- Fig. 4*, castagnolle.
- Fig. 5*, vieille ou carpe de mer, avec ses parties intérieures.
- Fig. 6*, ferran de Provence.
- Fig. 7*, la bogue.
- Fig. 8*, la mendole.
- Fig. 9*, scare ou raveau vert.
- Fig. 10*, faupe ou fopi.

P L A N C H E I V.

- Fig. 1*, gros yeux du Conquet.

- Fig.* 2, perche goujonnée avec une de ses écailles.
 3, pitre ou grosse picarelle grise.
 4, pitre ou petite picarelle blanche.
 5, jars ou jaret brun.
 6, scare rouge.
 7, scare brun.
 8, pret ou sprat de Calais.
 9, grande grive de mer.
 10, perroquet de mer.
 11, autre perroquet de mer.
 12, paon de mer.
 13, canadelle.
 14, farguet, fargo.

P L A N C H E V.

- Fig.* 1, vivano de la Guadeloupe.
 2, goret de la Guadeloupe.
 3, vieille de la Guadeloupe.
 4, colas de la Guadeloupe.
 5, dos de banette.
 6, chirurgien ou porte - lancette.
 7, méru.

P L A N C H E VI.

- Fig.* 1, acaranna du Brésil, ou veuve coquette des isles.
 2, grisette, espece de demoiselle de l'Amérique.
 3, lavaret, forte de faumon.
 4, la caunique, petite brème du lac de Bourget.
 5, poisson de lune.

P L A N C H E VII.

- Fig.* 1, le pilote.
 2, 3 & 4, parties anatomiques du pilote.
 5, 6 & 7, poissons dorés de la Chine.
 8, onagre ou zebre, espece de demoiselle de l'Amérique.
 9, poisson rayé, ou poisson à rubans.
 10, parties anatomiques du méru.

T R A I T E' D E S P E C H E S.
S E C T I O N C I N Q U I E M E.

P L A N C H E P R E M I E R E.

Fig. 1, dorée ou poule de mer.

Fig. 2, parties anatomiques du rouget; A, l'orifice de l'estomac; B, l'estomac; C, l'intestin ouvert; D, le pylore; E, E, appendice du pylore; F, leur ouverture dans l'intestin; H, canal cholydoque; G, son infertion dans l'intestin; I, I, les vaisseaux hépatiques; L, M, la vésicule du fiel; N, la rate.

Fig. 3, O, O, les reins; P, la réunion des uretres; Q, un gros vaisseau qui se distribue aux reins; R, R, les deux ovaires; S, leur réunion; T, leurs ouvertures près de l'anus; V, le rectum; X, l'anus; Y, embouchure de la vessie.

Fig. 4, Z, l'union des reins; a, a, la vessie ouverte; b, les trois ouvertures des uretres dans la vessie; c, le col de la vessie; d, le mamelon du col de la vessie; e, le rectum; f, l'anus.

Fig. 5, g, g, g, les trois vessies pneumatiques, vues par - derriere; h, h, deux muscles placés aux côtés de la vessie du milieu.

Fig. 6, rouget - grondin, vu en entier.

Fig. 7, petit rouget.

P L A N C H E I I.

DIVERSES especes de scorpions.

Fig. 1, petit scorpion des bords de la mer.

Fig. 2, scorpion rouge de haute mer.

Fig. 3, scorpion de mer, d'après Edouard, & qui jette des œufs.

Fig. 4, chaboisseau du Conquet.

Fig. 5, diable ou crapaud de mer d'Amérique.

Fig. 6, scorpion ou racuissé de la Méditerranée.

P L A N C H E I I I.

Fig. 1, diable ou crapaud de mer du Croisic.

Fig. 2, testard ou petit diable de mer.

Fig. 3, cataphractus.

Fig. 4, le même poisson vu par le ventre.

Fig. 5, moucharra.

Fig. 6, mouchogna.

Fig. 7, chabot.

P L A N C H E I V.

- Fig. 1*, crabe de Biarritz en entier.
Fig. 2, tête de ce poisson, vu de face & la gueule ouverte.
Fig. 3, le même poisson vu par - dessous le ventre.

P L A N C H E V.

- Fig. 1*, crabe des Achottards.
Fig. 2, poisson qui a du rapport avec le précédent.
Fig. 3, perche de riviere.
Fig. 4, tête de la perche, vue de face.
Fig. 5, la même tête, vue par - dessous.

P L A N C H E V I.

- Fig. 1*, rascasse blanche, ou *uranoscopus*.
Fig. 2, le même poisson vu de côté.
Fig. 3, bellicant.
Fig. 4, malarmat.
Fig. 5, tête du malarmat.
Fig. 6, petit malarmat.

P L A N C H E V I I.

- Fig. 1*, rouget - grondin, appelé bourreau.
Fig. 2, tête d'un rouge-tumbe.
Fig. 3, rouget grumet.
Fig. 4, rouget grumelet.
Fig. 5, rouget testard ou bécard.

P L A N C H E V I I I.

- Fig. 1*, doucet vu par le côté.
Fig. 2, doucet vu par le dos.
Fig. 3, la tête du doucet.
Fig. 4, autre tête du doucet.
Fig. 5, doucet vu par - dessous la gorge.
Fig. 6, doucet femelle.

S E C T I O N S I X I E M E.

P L A N C H E P R E M I E R E.

- Fig. 1*, vive ou araignée de mer.
Fig. 3, vive du Levant.

Fig. 4, maigre ou poisson royal.

Fig. 5, bodero ou bois de roc.

Fig. 6, bar ou lubin.

Fig. 7, mullet.

Fig. 8, grand surmulet.

Fig. 9, petit surmulet.

P L A N C H E I I .

LES deux figures de cette planche représentent autant de petits poissons dont chacun porte son nom, & qu'on peut se dispenser de répéter ici.

P L A N C H E I I I .

Fig. 1, desséchement des mullets au Brésil.

Fig. 2, pêche des mullets à la fautade.

Fig. 3, petite seine ou mulier.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux lieux dont il est parlé dans les trois dernières sections du Traité des pêches.

S E C T I O N I V .

A

ANTOINE (isle de Saint-).

Isle d'Afrique, l'une des isles du Cap-Verd, la plus septentrionale de toutes.

Arguin (baie d'). L'isle de ce nom est une des isles Atlantiques sur la côte d'Afrique, à douze lieues du Cap-Blanc.

Arles, grande, belle & ancienne ville de la basse-Provence, située sur la rive gauche du Rhône qui la sépare du Languedoc; elle est bâtie sur un rocher en pente douce.

Atlantique (Océan), nom qu'on donne à l'étendue de mer entre

l'Afrique & l'Amérique: on l'appelle aussi Océan occidental.

Aunis. Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

B

Basques (pays des). Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Belle-Isle. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Berre (étang de), étang d'eau salée de la basse-Provence, de quatre lieues de long sur trois de large, qui a dix lieues de tour. Il com-

munique à la mer par les canaux du Martignies & de la tour de Bouc. Il fournit de très-bon sel & beaucoup de poisson. On le nomme aussi étang du Martignies.

Biarritz, village du pays des Basques, dans le Labourd, entre Saint-Jean-de-Luz & Bayonne.

Biscaye. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Bonne - Espérance (Cap de). Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Bourget (lac du). Lac de Savoie, dans la Savoie propre, où il reçoit la petite rivière de Laisse qui vient de Chambéry, & se décharge dans le Rhône, près de Bellai. Il a quatre lieues de longueur, mais il a peu de largeur.

C

Camieries (étang de). Etang près de Boulogne-sur-mer, dans la basse-Picardie, célèbre par la délicatesse & la grosseur des carpes qu'on y pêche.

Canaries. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Cap Blanc. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

Cap - Breton, très-ancien bourg de Gascogne, au pays de Marennes, dans les Landes sur le bord de la mer, près d'un lac à trois lieues au septentrion de Bayonne, & à six au couchant de Dax.

Chambéry, ville de la Savoie méridionale, dite la Savoie propre, dont elle est la capitale, sur la rivière de Laisse.

Cherbourg, ville de basse-Normandie, au diocèse de Coutances, au nord-ouest de Valognes, avec un port de mer, dans lequel se viennent

rendre deux rivières, la Divette & la Trolebec.

Chine, grand empire d'Asie, situé entre le vingtième & le quarante-deuxième degré de latitude septentrionale, & entre le cent dix-huitième & le cent quarante-cinquième de longitude, borné au nord par la Tartarie Chinoise, à l'occident par le Tibet, par l'Océan à l'orient, et au midi par le royaume de Tonquin.

Chio, voyez *Schio*.

Congo, grand pays de l'Afrique méridionale, dans la partie occidentale de l'Ethiopie, aux confins de la Guinée, ce qui l'a fait nommer la basse-Guinée.

Conquet. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

D

Danube. Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

G

Guadeloupe (la). Isle de l'Amérique, l'une des Antilles Françaises, située entre le continent de l'Amérique méridionale, & l'isle de Porto-Rico, à l'est du golfe du Mexique, & au nord de l'Amérique méridionale. Cette isle a dix lieues de tour, & se trouve à 16 degrés 20 min. de latitude, & à 316 de longitude.

H

Hieres (étang d'). Grand étang salé, situé dans le territoire de la ville d'Hieres, dans la basse-Provence, au diocèse de Toulon.

J

Japon. Royaume d'Asie, composé de plusieurs isles situées entre le 146 & le 159 degré de longitude, & entre le 31 & le 41 degré de latitude septentrionale.

Jean-de-Luz (Saint). Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

Illyrie. L'Illyrie comprenoit à peu près la Slavonie proprement dite, la Dalmatie, la Croatie & la Bosnie.

Juan Fernandés (Isle de). Isle de la mer du Sud, d'environ deux lieues de tour, à quelque distance du Chili.

Juda. Petit royaume d'Afrique dans la Guinée méridionale, à l'occident de celui de Benin.

L

Lausanne (lac de). Lac de Suisse, à peu de distance de la ville du même nom, & peu éloigné du lac de Geneve.

M

Madere. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Maldives. On donne ce nom à un amas de très-petites isles situées en Asie au sud-ouest de la presqu'isle occidentale en-deçà du Gange.

Martiques. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

May (isle de), une des isles du Cap-Verd, située à l'ouest de la Guinée, vis-à-vis la côte occidentale d'Afrique, entre le 15 & le 18 degré de latitude, & le 352 & le 356 degré de longitude.

Montpellier, grande & belle ville épiscopale du bas-Languedoc, à deux lieues de la mer, proche la riviere de Lez, sur le Merdanson.

N

Narbonne, ancienne & grande ville de France dans le bas-Languedoc, à deux lieues de la mer, sur un canal tiré de la riviere d'Aude.

O

Olenne, ville & port du bas-Poitou,

dans un petit golfe, au commencement de la côte méridionale du Poitou, à l'entrée d'une petite riviere.

Or (côte d'), contrée d'Afrique dans la Guinée, entre la côte des Dents, à l'ouest, & le royaume de Juda, dont elle est séparée à l'est par la riviere de Volte.

P

Pekin, grande & belle ville de Chine, capitale de la province de Pe-tche-li, l'une des provinces septentrionales de la Chine & de tout l'empire.

Pensacole, fort bâti sur la baie de ce nom, dans la Floride, sur le golfe du Mexique.

Pontchartrain. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Portendic (mer de), nom d'un fort bâti sur la côte de Barbarie, au midi du désert de Zanhaga.

Porto-Praya, ville d'une des isles du Cap-Verd, sur la côte orientale, au levant septentrional de la ville de San-Jago.

Porto-Santo, petite isle de la côte d'Afrique, au nord-est & près de Madere.

R

Raguse. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

S

Sel (isle de), isle d'Afrique, entre les isles du Cap-Verd, plus occidentale que la pointe du Lezard, en Angleterre.

Sénégal, grand fleuve d'Afrique qui sort du lac de Maberia dans la Nigritie.

Setwal. Voyez seconde partie, troisieme partie, *Notice géographique*.

Schio ou *Cbio*, une des isles de la Turquie d'Asie, située dans la Méditerranée,

ranée, au voisinage de la Natolie. Elle fait partie de celles de l'Archipel qu'on nomme *Sporades*, & appartient aux Turcs.

Sierra-Leona, pays d'Afrique, dans la Guinée méridionale, au nord-ouest de la Malaguette.

T

Timor (isle de), isle de l'Océan oriental, ou mer des Indes. Elle est au sud des Moluques, & la plus éloignée de celles qui sont à l'orient de l'isle de Java.

Toulon. Voyez seconde partie, troisième section, *Notice géographique*.

W

Wang-bo ou *Hoang*, riviere de Chine qui prend sa source dans le grand désert, au pays des Sifans, à l'occi-

dent la Chine, remonte au nord, descend du nord au midi, coule ensuite à l'orient, & se jette dans la mer, au nord de Nankin. On l'appelle aussi la *Riviere jaune*.

Volga, fleuve de la grande-Russie, qui prend sa source dans la province de Weliki-louki ou de Rzeva, traverse la Russie d'Europe d'occident en orient, arrose Casan qui est de la Russie d'Asie, & se jette dans la mer Caspienne au-dessous d'Astracan, après un cours de cinq cents lieues.

Z

Zirchnitzersée, lac d'Allemagne, dans la basse-Carniole, au cercle d'Autriche, vers les confins du Windischmarck, qui a environ six lieues de long & trois de large.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des poissons dont il est parlé dans les trois dernières sections du Traité des pêches.

SECTION VI.

A

ACARAUNA du Bresil, §. 272.

Acarne, 135.

Acarne-Alboro, 135.

Aiole, 195.

Alphestes, 181.

Antessa, 46.

Aourade, 25.

Aourade de Provence, 25.

Arrain-Gorria, 102.

Arrouquero, 120.

Arroussèu, 125.

Aurade de Provence, 73.

Aurata, 28.

Tome XI.

Auriole, 5, 168, 198.

Auriole de Languedoc, 241.

Ayena, 151.

B

Bailleur, 155.

Befogo, 125.

Befogue de Biscaye, 87.

Befugue de basse-Bretagne, 87.

Blade, 85.

Boca, 165.

Boga, 165.

Bogue de Languedoc, 165.

Bogue-Ravelle, 167.

R r r r

Bouchougna, 280.
 Bourdonnée, 28.
 Box, 165.
Brama marina, 90.
Brama saxatilis, 120.
 Brame de mer, 90.
 BreLOT d'Aunis, 82.
 Brème, 90.
 Brème de mer, 90.
 C

Cagarelle, 169.
 Calet, 128.
 Calot, 215.
 Canadelle, 218.
Cantharus, 103.
 Canthéno, 103.
Canthera, 103.
 Canudo, 43.
 Canus de Languedoc, 180.
 Capelan, 205.
 Capon, 206.
 Capone, 206.
 Caponi, 206.
 Carlinoto, 51.
 Carpe de mer, 143.
 Carrouffe de mer, 51.
 Casse-Burgos, 82.
 Castagno, 109.
 Castagnola de Marseille, 110.
 Castagnole, 110.
 Cato, 213.
 Caunique, 72.
Channus, 152.
 Colas, 209, 265.
 Cor, 209.
Coracinus, 150.
 Corbeau, 209.
 Corbeau de mer, 150. 210.
 Corlasseau, 184.
 Coyau, 184.
 Crabe des Basques, 110.
 Crahatte, 143.
Chromis, 108.
Cuculus ou rougèt, 145.

Cynedus, 180.
 D

Dauphin, 14.
 Daurade de nos côtes, 28.
 Daurade du Languedoc, 29.
 Demoiselle, 146.
 Dentale, 105.
Dentatus, 105.
 Denté, 105.
 Denté de Marseille, 106.
 Dentillac, 107.
 Donzelle, 226.
 Dorade d'Amérique, 14.
 Dorade d'Europe, 29.
 Dorados, 52.
 Dos de Banette, 268.
 E

Erla, 280.
Erythrinus, 125.
 Escabetcher, 127.
 Espargoulin, 79.
 F

Fiatola, 73.
 Fouilleur, 177.
 G

Galli marini, 206.
 Galot, 147.
 Garde-côte, 184.
Garum, 173.
Garus, 173.
 Gerle, 169.
 Gerre, 173.
Girella, 226.
 Girelle, 226.
 Girolo, 173.
 Gomitz ou goujon de mer,
 Goret, 258.
 Goujon de mer, 222.
 Goulard, 215.
 Goulu, 121.
 Grande-Gueule, 66.
 Gremille, 164.
 Grifette, 276.
 Grives, 210.

Grive (grande), 211.
 Grive de mer, 210.
 Gros-Yeux du *Cochinet*, 128.
 Gueule-rouge, 259.

H

Hepatus, 138.
Hiatala, 152.

J

Jaret, 179.
 Jars, 179.
Jecorinus, 138.
 Julis, 229.
 Juscle, 169.

L

Labrus Bergylta, 217.
Labrus marina, 147.
 Lagadec, 86.
 Lepras, 150.
 Lontequé ou Lontek, 201.
 Lucran, 217.
 Lune, 278.

M

Marme, 140.
 Marmo, 107.
 Meiane, 28.
 Melandrin, 81.
Melanurus, 86.
 Mendole, 169.
 Menola, 169.
 Merle de mer, 153.
 Merlo, 210.
 Merou du Cap-Breton, 157.
 Meru, 158.
Merula, 153.
 Moine, 205.
 Mombain, 257.
 Morme, 140.
Mormillo, 140.
 Mormo, 140.
Mormylus, 140.
 Mouchicouba, 176.
 Mouchou, 45.
 Mourmy, 141.
 Montchourдина, 151.

N

Nigroil de Montpellier, 85.

O

Oblada de Marseille, 85.
 Oblade, 85.
 Occhiado, 85.
Oculata, 85.
Oilladiga de Marseille, 85.
 Onagre, 274.
 Orata, 28.
 Orphe, 139.
Orphus, 139.
 Ouariac, 251.

P

Pageau, 115.
 Pagel, 115.
 Pagre, 115.
 Pagre blanc, 115.
 Pajeu, 115.
 Pajou, 115.
 Paon de mer, 216.
 Paraye, 174.
 Pargo, 115.
Pavo, 216.
 Perche gardonnée, 161.
 Perche goujonnée, 161.
 Perche de mer, 155.
 Perot, 213.
 Perroquet de mer, 210, 213.
 Pes Carpa, 150.
 Pesquits de Biarritz, 35, 203.
 Phagorio, 115.
 Phagros, 115.
Phicis de Belon, 182.
 Phragolino, 115.
Phycis, 182.
 Picarelle, 173.
 Pilonneau, 86.
 Pilote, 233.
 Pis-fal, 174.
 Pitre, 173.
 Plomb de Nantes, 101.
 Poisson qui a rapport avec le denté, 109.
 Poisson volant, 22.

Porte-lancette, 271.
 Poule de mer, 147.
 Pומרengues, 28.
 Prestra, 205.
 Prêtre, 205.
 Prêtre de Biarritz, 206.

R

Raspailon, 48.
 Ravaille, 167.
 Raveau verd, 199.
Remora, 235.
 Remore, 235.
 Rochau brun, 200.
 Rochaux, 120.
 Roquaux, 210.
 Roquiers, 210.
 Rose, 213.
 Rouget, *cuculus*, 206.
Rubellio, 115.
Rutilus, 115.

S

Salpa, 65.
 Sanut de Marseille, 55, 142.
 Saphir, 50.
 Sar de Toulon, 56.
 Sarde, 60.
 Sarg de Provence, 75.
 Sargo, 81.
 Sargo, *petit sargo noir*, 81.
 Sargone, 81.
 Sarguet de Provence, 81.
Sargus, 81.
 Sarofano, 115.
 Saucanelle, 28.
 Saupe, 67.
 Sauquefine, 28.
 Saurel, 177.
 Sayre, 212.
Scarabeus, 104.
 Scare, 53, 195.
 Scare, 14.
Scarus, 53.
Scarus fuscus, 200.
Scarus ruber, 198.

Scarus viridis, 199.
 Scolette, 28.
 Sergat d'Olonne, 87.
 Serran, 152.
 Serratan, 152.
 Severeau, 173.
Smaris, 175.
 Soë-Kapé, 35.
 Sopi, 67.
 Sparailon, 48.
 Spargoil, 48.
Spargus, 48.
 Sparlo, 48.
Sparlus, 48.
Sparulus, 48.
Sparus, 22.
 Sperlin, 48.
 Spigaro, 173.
 Sprat, 207.
 Sprat de Calais, 207.
 Subre-Daurade, 28.
 Sucet, 235.
 Sucle, 41.
Synagris, 106.
Synodon, 106.

T

Tablarina des Basques, 136.
Tenia aureo-cerulea, 19.
 Tambourinaire, 202.
 Tanado, 104.
 Tanche de mer, 183.
Tanna, 152.
 Testard, 215.
 Tomble, 141.
 Torpille, 108.
 Tourde, 208.
 Tourdourau, 210.
 Turdo, 208.
Turdus, 147, 208.
Turdus pavo, 216.
Turdus-psittacus, 213.

V

Variolé, 257.
 Verdone, 204.

Vergadelle, 71.
 -Veuve coquette *des isles d'Amérique*,
 272.
 Vieille, 143.
 Vieille *de la Guadeloupe*, 260.
 Vieille (*petite*), 35, 211.
 Vivano, 255.

Vivano gris, 257.
 Vivano à oreilles, 257.
 Vrac, 143.

Z

Zaphir, 50.
 Zebre, 274.
 Zigurella, 229.

C I N Q U I E M E S E C T I O N .

A

ARROUSSEU. *Voy. Dorée*, 2.

B

Batard. *Voy. Rouget*, 84.
 Bellicant, 120.
 Belugo. *Voy. Rouget*, 34.
 Bourreau, 83.
 Bricotte. *Voy. Rouget*, 34.
 Burrâu, 109.

C

Cabot-Testu, 176.
 Cabotte, 118.
 Calumet. *Voy. Rouget*, 128.
 CAPITO, 176.
 Capon. *Voy. Rouget*, 82.
 CATAPHRACTUS. *Voy. Malarmat*, 147.
 Chaboisseau. *Voy. Scorpion de mer*, 13.
 Chabot. *Voy. Doucet*, 113.
 Chiqueux. *Voy. Doucet*, 145.
 CITHARUS, 81.
 Coq de mer. *Voy. Dorée*, 2.
 CORMETA. *Voy. Malarmat*, 130.
 Cortus. *Voy. Doucet*, 176.
 CORVUS, 85.
 COTTUS. *Voy. Doucet*, 176.
 Crabe. *Voy. Scorpion de mer*, 13.
 Crabe des Achottards, 49.
 — de Biarritz, 38.
 Crapaud de mer. *Voy. Scorpion de mer*, 12.
 Crapaud de mer *d'Amérique*, 35.
 — du *Croisic*, 29.
 Crape. *Voy. Scorpion de mer*, 13.

CUCULUS. *Voy. Rouget*, 82.

D

Diable de mer. *Voy. Scorpion de mer*,
 12.
 Diable de mer *d'Amérique*, 35.
 — du *Croisic*, 29.
 Dorée, 3.
 Doucet, 136.
 DRACUNCULUS. *Voy. Doucet*, 146.

F

FABER. *Voy. Dorée*, 2.
 Forchato. *Voy. Malarmat*, 113.

G

Gal. *V. Dorée*, 2.
 Galline, 121.
 Gallinette. *V. Rouget*, 81.
 Gourlin. *V. Bourreau*, 83.
 Gournaut, 82.
 Grogneau, 82.
 Grogneux. *V. Grondin*, 100.
 Grondin, 82.
 Grondin-Testard ou Becard, 125.
 Groneau, 82.
 Grumelet. *V. Rouget*, 127.
 Grumet. *V. Rouget*, 126.

I

Imbriague. *V. Rouget*, 125.

J

Jau. *V. Dorée*, 2.

L

Lacert. *V. Doucet*, 136.
 Lavandiere. *V. Doucet*, *ibid.*

- Lezard de mer. *V.* CATAPHRACTUS, 133.
 LUCERNA. *V.* Rouget, 84.
 LYRA. *V.* Malarmat, 130.
 Lyre, 81.
- M
- Malarmat, 130.
 Milan, 85.
 MILVAGO. *V.* Rouget, *ibid.*
 MILVUS. *V.* Rouget, *ibid.*
 Mort-sec, 83.
 Moucharra, 121.
 Mouchogna, *ibid.*
- O
- Organeau, 82.
 Oville. *V.* Dorée, 2.
- P
- PERCA FLUVIATILIS, 59.
 Perche de rivière, *ibid.*
 Perdrix d'eau douce, 65.
 Perlan. *V.* Rouget, 84.
 Pesche forcha. *V.* Malarmat, 130.
 Pierre (poisson de S.). *V.* Dorée, 2.
 Pogge. *V.* Cataphractus, 147.
 Poule de mer. *V.* Dorée, 2.
 Pyrelong. *V.* Rouget, 83.
- R
- RANA PISCATRIX. *V.* Scorpion de mer, 13.
 Rascaffa bianca, 68.
 Rascaffé. *V.* Scorpion de mer, 12.
 Rascaffé blanche, 68.
- Rappecon, *lisez* Tapecon, *ibid.*
 Raspecon. *V.* Rascaffé blanche, *ibid.*
 Rosé. *V.* Dorée, 2.
 Rouge, 81.
 Rouge-Tumbe, 105.
 Rouget, 81.
 Rouget bâtard ou Calumet, 112.
 Rouget-Grondin, 88.
 ——— Grumelet, 112.
 ——— Grumet, *ibid.*
- S
- Saccaraila des Basques, 39.
 Saillot. *V.* Diable de mer, 29.
 Savary, 175.
 SCORPENA, 12.
 Scorpene, *ibid.*
 Scorpeno, *ibid.*
 Scorpeun, *ibid.*
 Scorpi, 39.
 Scorpion de mer, 13.
 Scourpi. *V.* Scorpion de mer, 13.
 Serran, 59.
 Souris de mer. *V.* Doucet, 136.
- T
- Tapecon, 68.
 Testard ou petit diable de mer, 36.
 Truette. *V.* Dorée, 2.
- U
- URANOSCOPUS. *Voyez.* Rascaffé blanche, 80.
- Z
- ZEUS, 1.



T A B L E

DES CHAPITRES ET ARTICLES.

QUATRIEME SECTION.

INTRODUCTION.	page 457	à Marseille, <i>salpa</i> .	page 482
Caractères généraux des poissons compris dans cette quatrième sec- tion, que nous nommons <i>sparus</i> , comme dénomination générique.	460	De la vergadelle.	483
CHAP. I. <i>De la dorade d'Amérique</i> , <i>tænia aureo - cærulea</i> , que les Anglais nomment quelquefois dauphin.	461	De la <i>fiatola</i> .	ibid.
Du poisson volant dont la dorade cherche à se nourrir.	465	Du farguet ou farg de Provence ; <i>fargo</i> en Languedoc & à Venise ; <i>fargone</i> à Rome ; <i>fargus</i> .	484
CHAP. II. <i>Des poissons qui ont rap- port à la daurade de nos côtes</i> , <i>daurade de la Méditerranée</i> , & qui font partie d'une famille à la- quelle nous avons imposé la déno- mination générique de <i>sparus</i> .		Du mélandrin ou petit fargo noir.	486
Idee générale de ce qui fera l'ob- jet de ce second chapitre.	466	Du brelot d'Aunis, vulgairement <i>casse-burgos</i> .	ibid.
ART. I. <i>De la daurade ou aourade de nos côtes</i> , <i>orata</i> ou <i>aurata</i> .	467	De l'oblade, <i>oblada</i> ou <i>oilladiga</i> de Marseille ; <i>blade</i> à Toulon ; <i>nigroil</i> à Montpellier ; à Rome <i>oc- chiado</i> , <i>oculata</i> , <i>melanurus</i> .	487
Du sparailon, <i>sparulus</i> , <i>spargus</i> , <i>sparlus</i> ; en Espagne, <i>spargoil</i> ; en Italie, <i>sparlo</i> ; suivant Belon, <i>car- linotus</i> ; à Narbonne, <i>raspillon</i> ; à Antibes, <i>sparlin</i> .	475	Du pilonneau ou lagadec, & du sergat d'Olonne.	488
Du scare, <i>scarus</i> .	477	ART. II. <i>De la brème, brune</i> ou <i>brame de mer</i> , <i>brama marina</i> ; & <i>des pois- sons qui y ont rapport</i> .	490
Du sar de Toulon.	478	Considérations générales sur la brème.	ibid.
De la farde.	480	Du poisson qu'on appelle <i>brème de mer</i> sur les côtes de Normandie.	491
De la grande gueule.	482	Du plomb de Nantes.	494
De la saupe ; en Languedoc, <i>sopi</i> ;		De l' <i>arrain-gorria</i> des Basques, qui paraît confiner à la brème ou au plomb de Nantes.	495
		Du canthéno ou canthera ; suivant Belon, <i>scarabeus</i> .	ibid.
		ART. III. <i>Du denté & des poissons qui ont avec lui de la ressemblance</i> .	497

- Du denté ou *dentex* de Marseille & de Languedoc; *dentillac* à Narbonne; *dentale* en Italie; *dentatus*. page 497
- D'un poisson pris à Dax, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec le denté. 499
- De la castagnole. *ibid.*
- ART. IV. *Du pagre*. 501
- Considérations générales sur les poissons de ce genre. *ibid.*
- Du pagre proprement dit. 502
- Du pajeau ou pagel; *pageu* à Antibes; suivant Gesner, *rubellio* ou *erythrinus*. 503
- Du bezogo des Espagnols, & à la côte de Biscaye; *arouffeu* à Biarritz; *rousseau* en français, *sorte de pajeau*. 505
- Du calet ou gros-yeux. 507
- Des gros-yeux du Conquet. 508
- Du mérrou de Biarritz. *ibid.*
- De l'acarne-alboro des Vénitiens ou pagre-blanc. *ibid.*
- Du tablarina des Basques, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec l'espece de pagre nommé *hepatus* ou *jecorinus*. 509
- De l'*hepatus* ou *jecorinus*. 510
- De l'orphe, *orplus*. *ibid.*
- Du morme; *mormo* à Marseille, ainsi que sur la côte de Gènes & en Espagne; *marme* ou *marmo* en Languedoc; *mormillo* à Rome. *ibid.*
- CHAP. III. *Des poissons du genre des sparus, qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le chapitre précédent*. 511
- Réflexions générales sur les poissons dont nous allons nous occuper. page 511
- ART. I. *De la vieille ou vielle, vrac ou vracq à Grandville; par quelques-uns carpe de mer; crahatte à Tréguier & à Lannion*. 512
- Remarques relatives à la vieille. 515
- De l'ayena ou montchourдина. 516
- ART. II. *Du ferran, ferratan; hiatala, tanna en Languedoc; channus de Belon*. 517.
- ART. III. *De la perche de mer*. 518
- Du mérrou du Cap-Breton. 519
- Du méru. *ibid.*
- De la perche gardonnée ou goujonnée. 520
- ART. IV. *De la bogue de Languedoc, de Gènes, d'Espagne, boga, box ou boca*. 522
- De la bogue dite ravelle ou ravelle. 523
- ART. V. *De la mendole ou cagarelle en Languedoc, juscle à Narbonne, gerle à Toulon: menola*. *ibid.*
- De la picarelle ou severeau de Languedoc, *gerre* à Marseille, *pitre* à Antibes, en quelques endroits *garum*, *gerolo* à Venise, *spigaro* à Rome. 524
- Du mouchicouba de la côte de Saint-Jean-de-Luz. 526
- Du jaret. 527
- Du canus de Languedoc, *canudo* à Marseille: *cynædus*. *ibid.*
- Du fanut. 528
- ART. VI. *De la tanche de mer*. *ibid.*
- Du coyau, corlasseau ou garde-côte du Croisic, qui me paraît être la tanche de mer. 529

CHAP. IV. *De plusieurs poissons du genre des sparus, la plupart petits & presque ronds.* § 31

Idee générale des poissons compris dans ce chapitre. *ibid.*

ART. I. *Des scares, scarus.* § 32

Du poisson nommé *scare* au département de Cette. *ibid.*

Du *scare* rouge, ou rochau rouge, *scarus ruber.* § 33

Du *scare* verd, rochau ou raveau verd, *scarus viridis.* *ibid.*

Du rochau brun rayé de jaune, *scarus fuscus lineis flavis circumvolutus, &c.* § 34

Du lonteque ou lontek du Croisic, petit poisson saxatile, sorte de petit *scare.* *ibid.*

Du tambourinaire de Toulon, qui confine au *scare* brun. *ibid.*

Des pesquits de Biarritz, sorte de petits scares. *ibid.*

De la petite vieille de Biarritz. § 35

ART. II. *Des poissons nommés dans différents ports* prêtre, pretra, moine, capelan. *ibid.*

Du prêtre de Biarritz. *ibid.*

Du prêtre ou spret de Calais. *ibid.*

ART. III. *Des tourdes, turdus, turdo.* § 36

Du cor, ou durdo corbeau. *ibid.*

Généralités sur les poissons qu'on nomme, à Toulon *tourdes.* § 37

De la grande grive ou petite vieille, peut-être ariole de Languedoc. *ibid.*

Du perroquet de mer, *turdus pfitiacus.* § 38

Du paon de mer, *turdus pavo.* § 39

De la canadelle qui a quelque res-

semblance avec le canus, & que quelques-uns ont mis au nombre des *tourdes.* § 40

Du goujon de mer. § 41

ART. IV. *Des demoiselles ou donzelles, julis, girella.* § 42

De la demoiselle de Cette. *ibid.*

De la demoiselle à Antibes. *ibid.*

De la demoiselle de Belon. § 43

De la demoiselle de Belle-Isle. *ibid.*

De la demoiselle de Toulon. *ibid.*

De la demoiselle, suivant les voyageurs. § 44

ART. V. *Du pilote.* *ibid.*

ART. VI. *Du sucet ou remore, remora.* § 45

ART. VII. *Des poissons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment dorades chinoises.* § 47

CHAP. V. *De plusieurs poissons de la famille des sparus, qu'on prend à la Guadeloupe.* § 51

Remarques sur ce que nous avons dit dans les quatre chapitres précédens; & introduction à ceux qui suivront pour compléter la quatrieme section. *ibid.*

ART. I. *De l'ouariac,* § 52

ART. II. *Du vivano franc, & de quelques-unes de ses variétés.* § 63

ART. III. *Du goret,* § 54

ART. IV. *De la vieille de la Guadeloupe.* § 55

ART. V. *Du colas ou corbeau.* § 56

ART. VI. *Du dos de bannette.* § 57

ART. VII. *Du porte-lancette.* § 58

ART. VIII. *De l'acarauna du Bresil, ou veuve coquette de l'Amérique.* § 59

ART. IX. *Des demoiselles de la Guadeloupe.* § 60

ART. X. *Du poisson rayé ou à rubans de la Caroline ; en anglais , ribband-fish.* 561

Du poisson lune. 562
Du charax. ibid.
De l'erla. 563

CINQUIEME SECTION.

INTRODUCTION. 564

CHAP. I. *De la dorée , qu'on nomme aussi poule de mer , ou poisson de Saint-Pierre.* 565

ART. I. *Description de la dorée.* ibid.

CHAP. II. *Des différens poissons de la famille des zeus , qu'on nomme scorpions de mer , scorpene , scorpene , scorpene , en quelques endroits de Provence , scorpem , & en Languedoc , crapaud , diable de mer , ou rascasse , &c.* 568

ART. I. *Considérations générales sur les scorpions de mer.* 569

D'un scorpion que j'ai rapporté des côtes maritimes. 570

D'un autre scorpion de la Méditerranée. ibid.

Du scorpion d'après Edouard. 572

Du chaboisseau du Conquet , crapaud de mer à Dieppe. 573

D'un autre crapaud de mer qu'on prend sur les côtes de Normandie. 574

Du diable ou crapaud de mer du Croisic , qui paraît être le faillot de Tobay , sur les côtes d'Angleterre. 575

Du diable ou crapaud de mer d'Amérique. 577

Du testard ou petit diable de mer. 578

CHAP. III. *De plusieurs poissons qui ont encore les caractères des zeus ; savoir , la crabe de Biarritz , ou le saccailla des Basques , la crabe*

des Achottards , & de quelques poissons qui leur ressemblent. 579

ART. I. *De la crabe de Biarritz , saccailla de Saint-Jean-de-Luz ; en Provence scorpene ou scorpi ou rascasse rouge.* ibid.

ART. II. *De la crabe des Achottards.* 582

ART. III. *D'une sorte de zeus qui paraît avoir quelque rapport avec la crabe des Achottards.* 584

ART. IV. *De la perche de riviere ; perca fluviatilis.* 585

ART. IV. *De la rascasse blanche , rascassa bianca ; par les pêcheurs Italiens & Provençaux , rappecon ou raspecon.* 588

Differtation sur la dénomination de rascasses , qu'on a donnée à différens poissons. 590

CHAP. IV. *Des rougets & de leurs différentes especes ; rubelliones.*

INTRODUCTION. 592

ART. I. *Du rouget-grondin.* 594

Sur la lumiere qu'on a prétendu que répandent les grondins. 599

ART. II. *Des rouges-tumbès.* 601

ART. III. *D'un gros grondin qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz bourreau ; en termes de pêcheurs , burraù.* 602

ART. IV. *De la cabotte.* 605

ART. V. *Du bellicant.* 606

ART. VI. *De la callinette.* ibid.

ART. VII. *De plusieurs autres poissons du genre des grondins.* 607

- Du grondin, testard ou becard. 607
 Du rouget-grumet. ibid.
 Du petit rouget-grumelet. 608
 Du rouget-bâtard ou calumet. ibid.
 CHAP. V. *De plusieurs poissons qui ont encore quelques rapports avec les rougets-grondins.* ibid.
 ART. I. *Du malarimat.* ibid.
 ART. II. *Du doucet ou de la souris de mer, lacert de Rondelet, lavandiere de Fescamp.* 610
 ART. III. *Du poisson appelé cataphractus, Schonfeldii; suivant les Anglais, pogge.* 615
 CHAP. VI. *Additions & corrections relatives à ce qui est imprimé jusqu'à présent du Traité général des pêches.* 616
 Additions à la premiere section de la premiere partie, dans laquelle il s'agit de la pêche aux haims. ibid.
 Additions à la premiere section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des poissons du genre des morues. 617

Suite des additions à la premiere section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit de la morue. 618

Additions à la seconde section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit des saumons. 619

Additions à la quatrieme section, sur les dorades. ibid.

Réflexions relatives à la quatrieme section, dans laquelle il s'agit de la mendole. 620

Additions à ce qui est dit sur les poissons nommés demoiselles, section IV. 621

Additions à ce qui est dit dans la quatrieme section sur les poissons dotés de la Chine. 623

Description d'un poisson doré de la Chine, d'une taille mediocre. ibid.

Additions à ce que nous avons dit dans cette cinquieme section sur le doucet représenté pl. VIII. 624

Addition à ce que nous avons dit de la rascasse blanche. 625

SIXIEME SECTION.

- INTRODUCTION. 626
 CHAP. I. *Des poissons qui ont deux ailerons sur le dos, dont un petit; & l'autre fort grand.* 627
 ART. I. *Du merlu.* ibid.
 ART. II. *Du grand lingue.* 628
 ART. III. *De la vive.* ibid.
 D'une petite espece de vive ou araignée de mer, *araneola*, qu'on nomme *bodereau* ou *bois de roc*, qui me paraît confiner à la famille des poissons que Rondelet

- nomme *bourelot.* 630
 De la vive du Levant, *draco* live *dracena*, araignée de mer; *aranea Græcorum recentiorum.* 631
 D'un poisson très-approchant de la vive, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz, *scaraila blanc.* ibid.
 ART. IV. *Suite des poissons qui ont sur le dos deux ailerons, un grand & un petit; de ce nombre sont le maigre ou poisson royal, les umbres, les daines, &c.* 632

Du maigre, <i>daine</i> ; en Languedoc, <i>pais-rey</i> , ou <i>poisson royal</i> .	633		
ART. V. Du poisson nommé <i>negre</i> , <i>umbre</i> , <i>umbrine</i> ou <i>daine</i> .	638		
CHAP. II. Des <i>muges</i> ou <i>mugils</i> .			
Idee générale de ce qui est com- pris dans ce chapitre.	639		
ART. I. Du <i>bar</i> , <i>loup</i> ou <i>lubine</i> .	640		
Du thyoure de Bayonne.	642		
ART. II. Des <i>mulets</i> .	ibid.		
Du <i>mulet</i> ou <i>meuille</i> de Poitou.	643		
Du <i>cabot</i> .	648		
Du <i>fame</i> .	649		
Du <i>muge noir</i> , que je crois être le <i>corvulus</i> .	ibid.		
Du <i>maxon</i> .	650		
Du <i>chaluc</i> .	ibid.		
Du <i>mulier</i> .	ibid.		
Du <i>vaugeron</i> .	ibid.		
Du <i>mulet</i> du Brest, <i>mulus Bras-</i> <i>liensis</i> .	ibid.		
Du <i>rouillon</i> .	ibid.		
Du <i>muge volant</i> .	651		
ART. III. Du <i>surmulet</i> , <i>rouget-barbet</i> , <i>mulet-barbet</i> , <i>mulus barbatus</i> ; en <i>Aunis</i> & à <i>Bordeaux</i> , <i>barbeau</i> de <i>mer</i> ou <i>barbarin</i> , &c.	ibid.		
<i>Bayeux</i> & <i>Port-en-Bessin</i> .	754		
<i>Cherbourg</i> .	ibid.		
<i>Grand-Camp</i> .	655		
<i>Carentan</i> .	ibid.		
<i>Marennes</i> .	ibid.		
<i>Abbeville</i> .	ibid.		
<i>Sables d'Olonne</i> .	ibid.		
<i>Bayonne</i> .	ibid.		
ART. V. De plusieurs petits poissons qui, ayant deux ailerons sur le dos, doivent être compris dans la présente			
		<i>section.</i>	655
		Du <i>prestre</i> ou <i>prestra</i> de Brest.	656
		Du <i>prestra</i> ou <i>prestre</i> d' <i>Aunis</i> .	657
		Du <i>grados</i> de <i>Saint-Malo</i> .	658
		Du <i>grados</i> de la <i>Manche</i> , qui pa- rait être le <i>prestre</i> de <i>Bretagne</i> .	659
		Du <i>grados</i> de <i>Normandie</i> , éper- lan bâtarde, <i>eperlanus marinus</i> <i>agrestis</i> .	660
		Du faux éperlan de la <i>Loire</i> .	ibid.
		Discussions sur les poissons qu'on nomme sur les différentes côtes <i>grados</i> .	661
		Description d'un petit poisson que quelques-uns appellent <i>prestra</i> , <i>capelan</i> ou <i>prestre</i> à Brest.	ibid.
		Du <i>roseret</i> de <i>Caen</i> .	663
		Des fausses sardines d'auprès de <i>Saint-Jean-de-Luz</i> & de <i>Saint-</i> <i>Malo</i> .	ibid.
		Du <i>jol</i> de <i>Languedoc</i> .	ibid.
		Du <i>sauclet</i> .	664
		Du <i>huceau</i> , ou <i>lusteau</i> en <i>Poitou</i> & <i>Aunis</i> .	ibid.
		De la <i>buhotte</i> de <i>Caen</i> , ou tout- nu d' <i>Aunis</i> .	664
		CHAP. III. Additions & corrections relatives aux sections qui ont été publiées.	
		Sur un petit poisson nommé <i>ca-</i> <i>bot</i> .	665
		De deux petits poissons nommés en <i>Provence</i> la <i>melette</i> & le <i>melet</i> .	666
		<i>Explication des figures</i> .	668
		Notice géographique.	678
		Table alphabétique.	681

Pucelle ou Feinte.

Fig. 5.

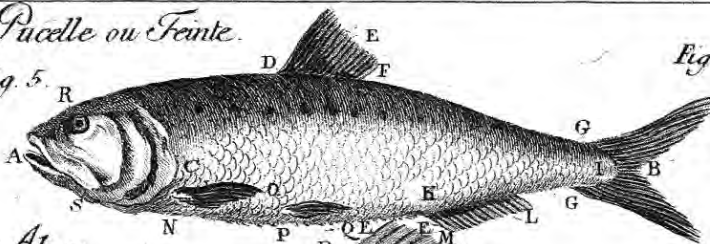
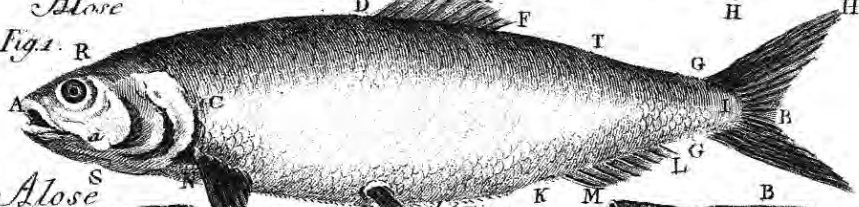


Fig. 6. a b

Fig. 7. a b

Alose

Fig. 1.



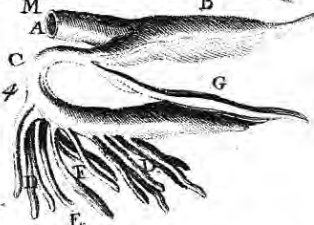
Alose

Fig. 2.



Fig. 8.

Fig. 4.



Grande Pucelle ovée

Fig. 9.

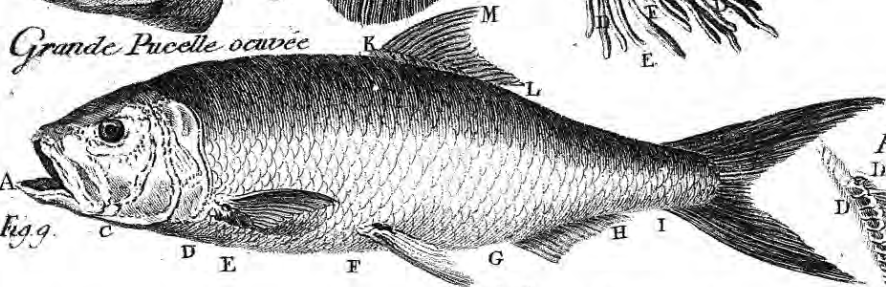


Fig. 10.



R

Harang plain

Fig. 1.

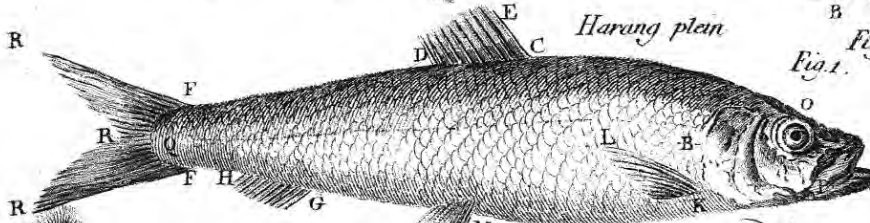


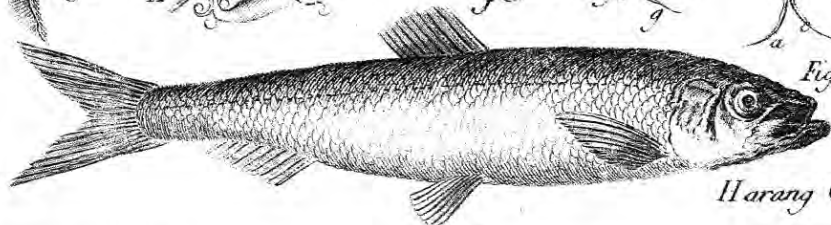
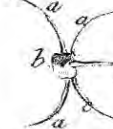
Fig. 6.

Fig. 5.

Fig. 3.

Fig. 2.

Fig. 7.



Harang Gay

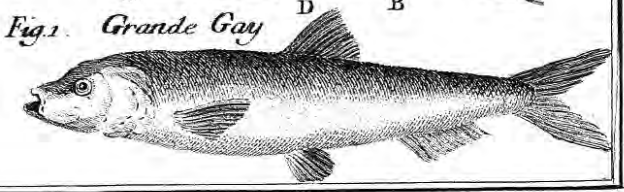
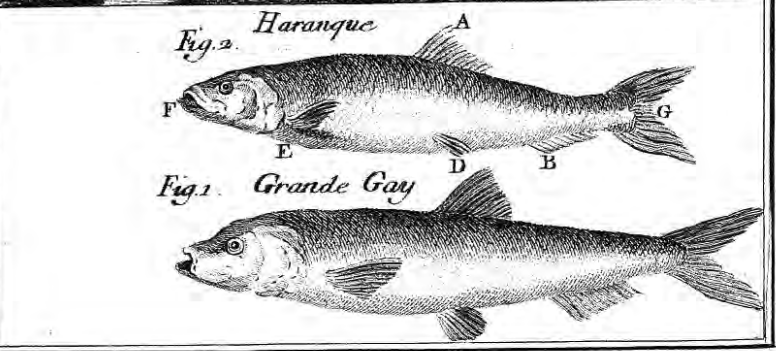
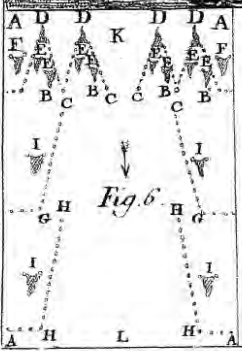
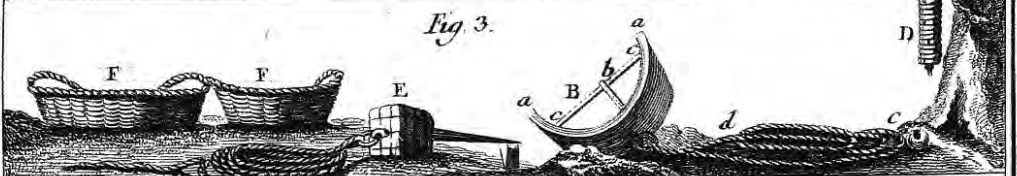
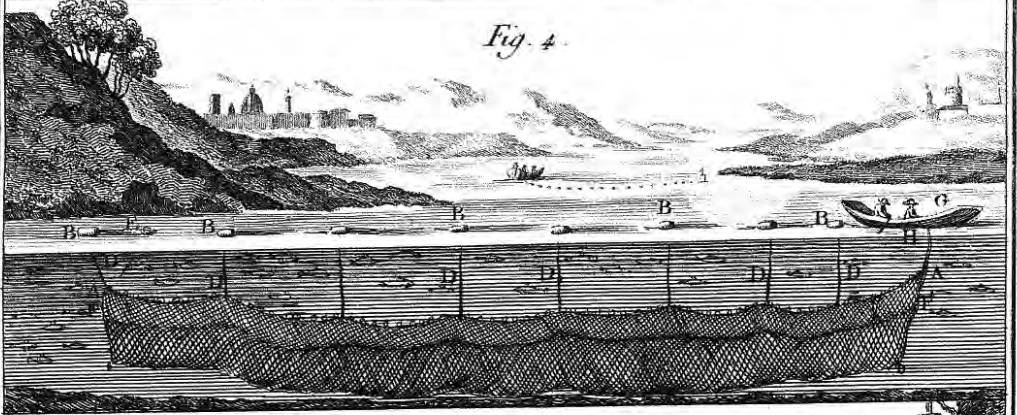


Fig. 1.

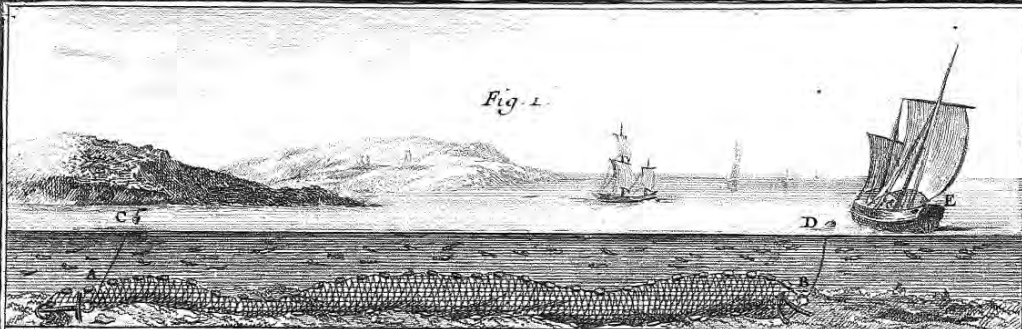


Fig. 2.

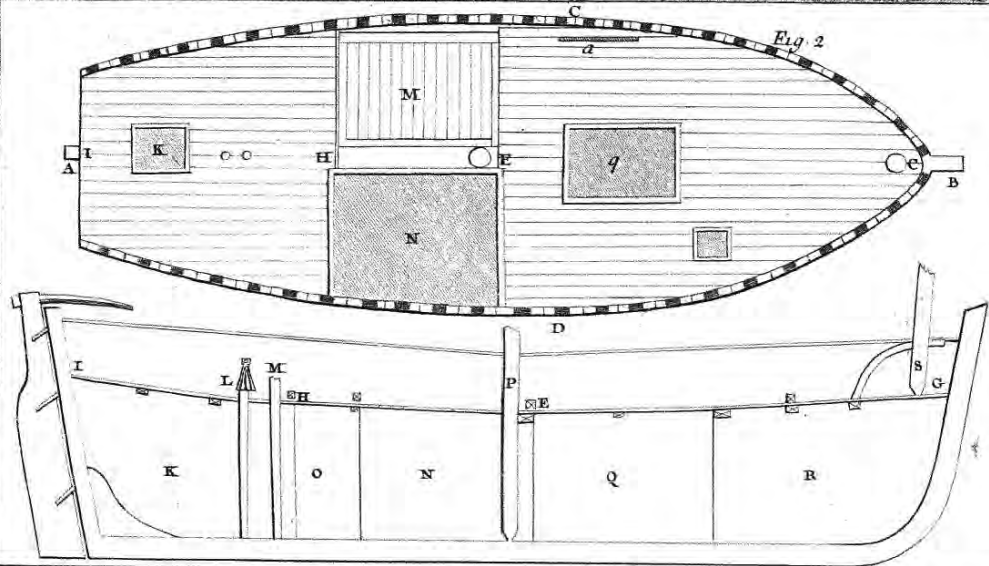


Fig. 3.

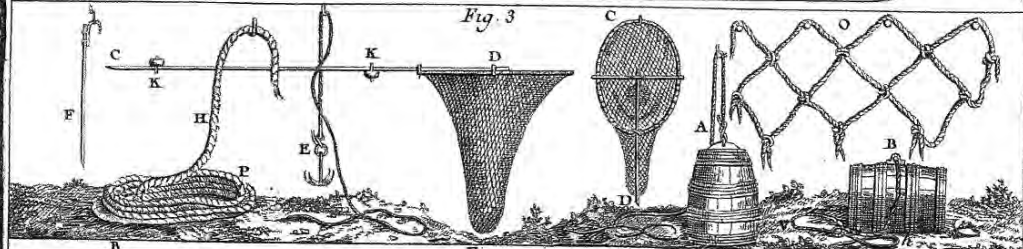
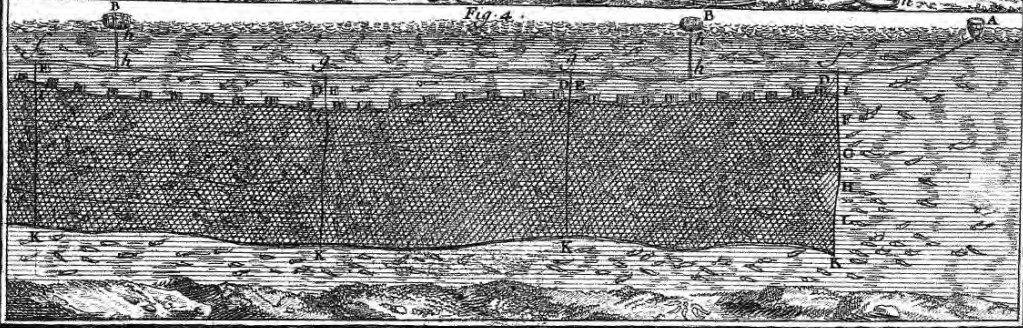
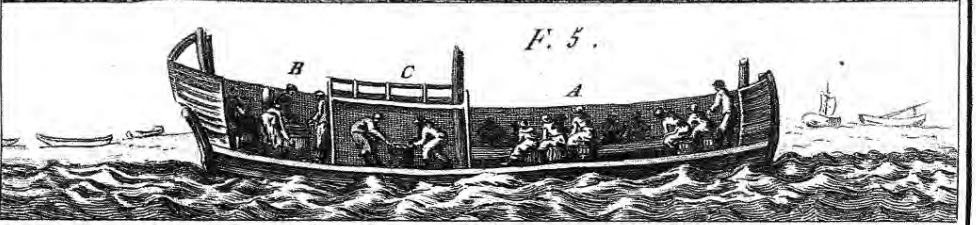
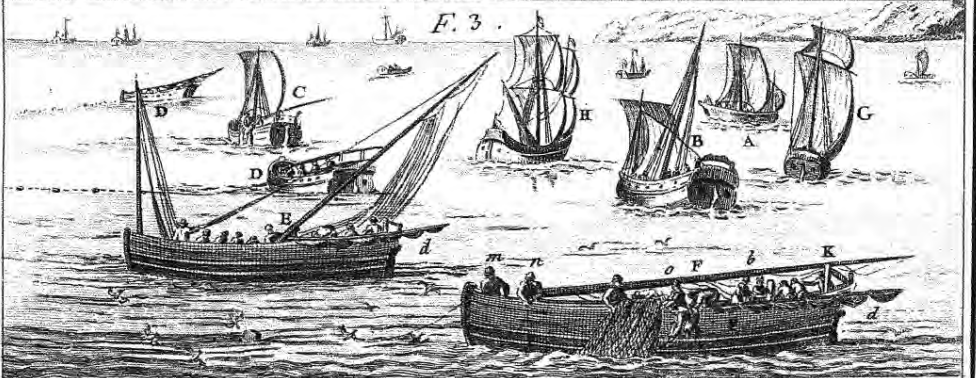
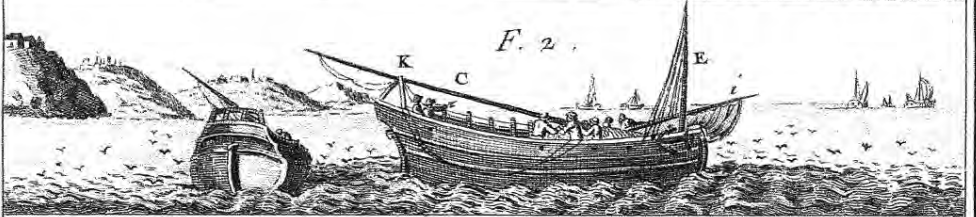
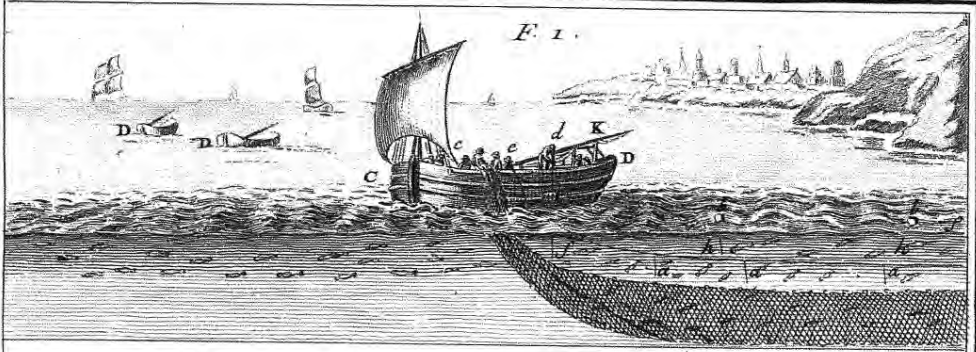
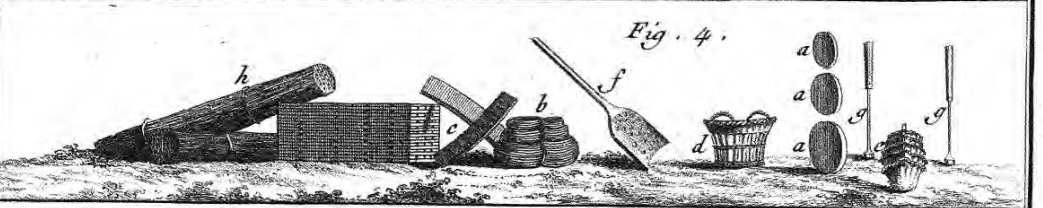
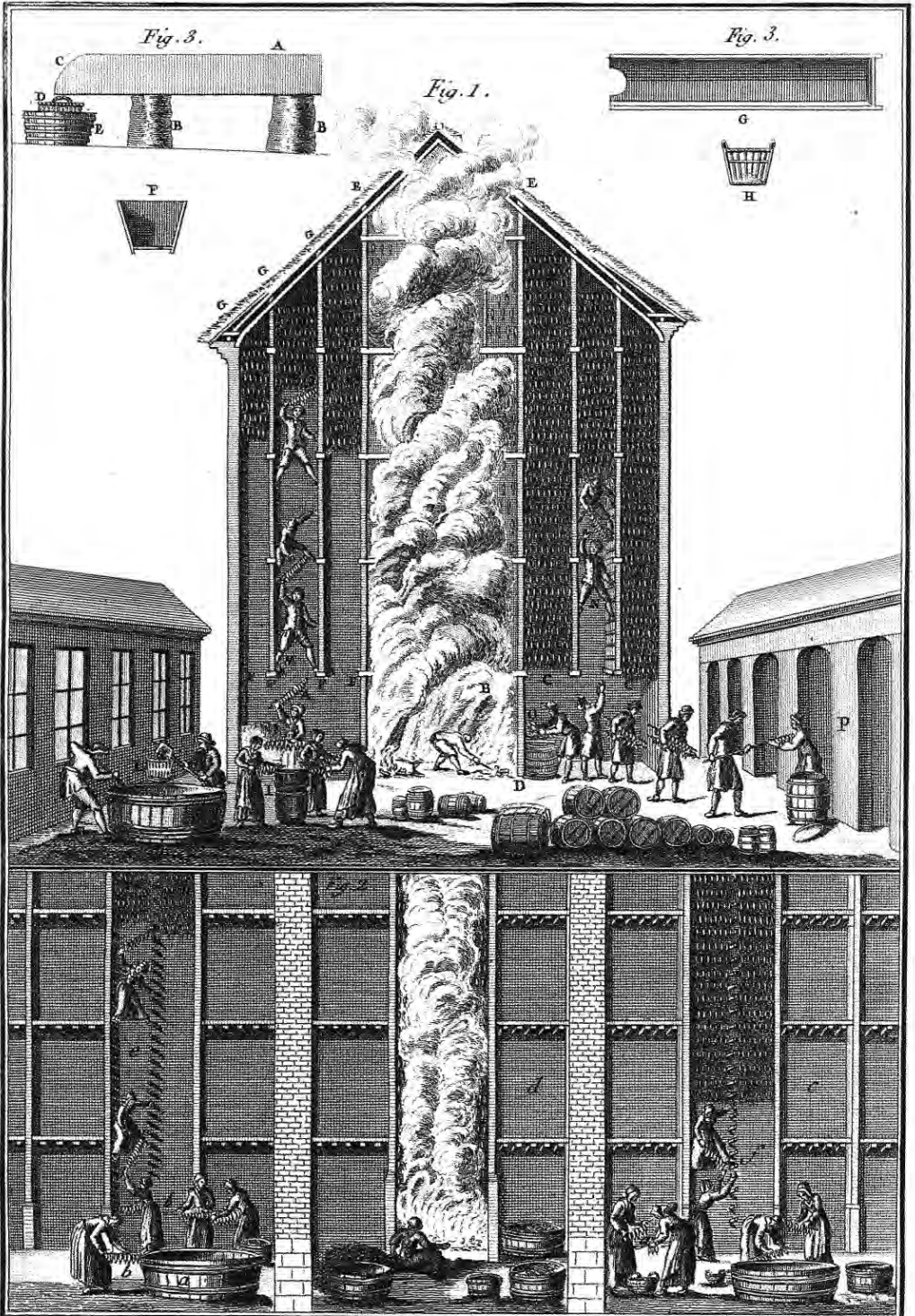


Fig. 4.









Grosse Sardine

Fig. 1.

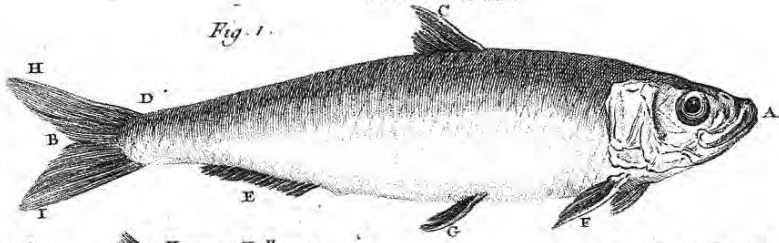
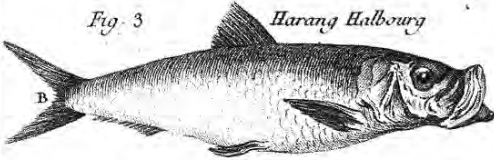


Fig. 3 Harang Halbourg



Petite Sardine

Fig. 2

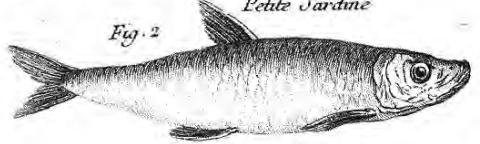


Fig. 5

Sprat

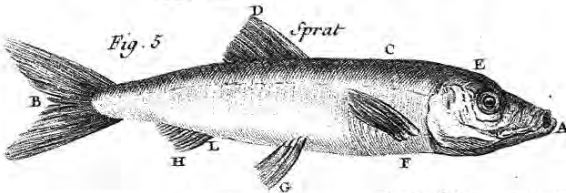
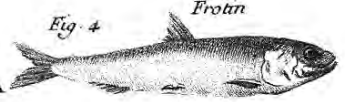


Fig. 4

Frotin



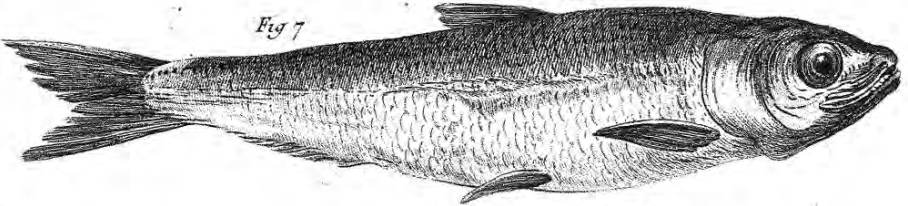
la Melette

Fig. 6.



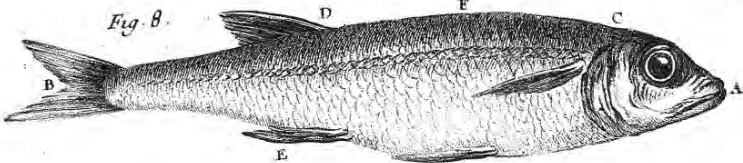
Arache

Fig 7



Pretra de S^t Malo

Fig. 8.



Haranguette de Caen

Fig 9



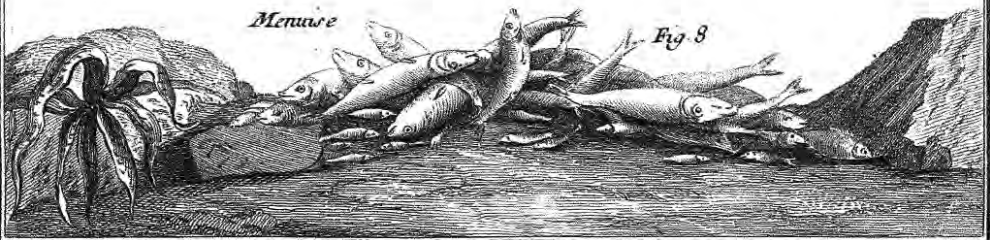
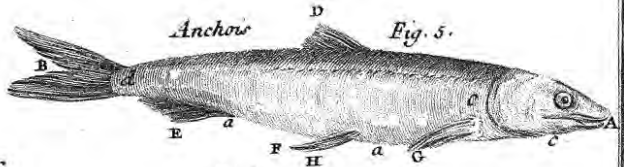
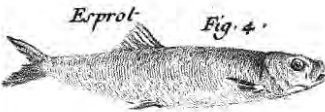
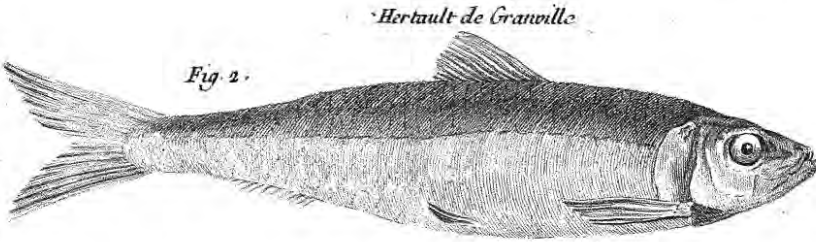
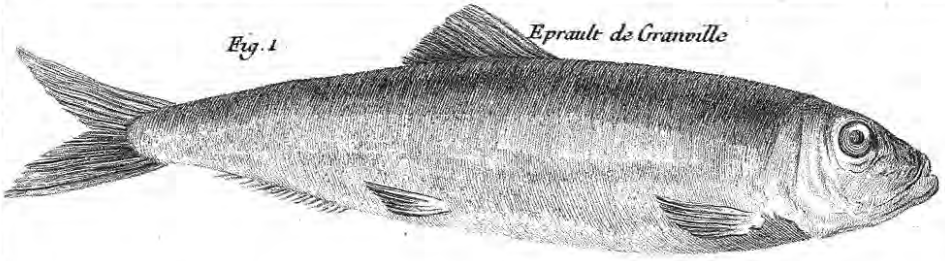


Fig. 4

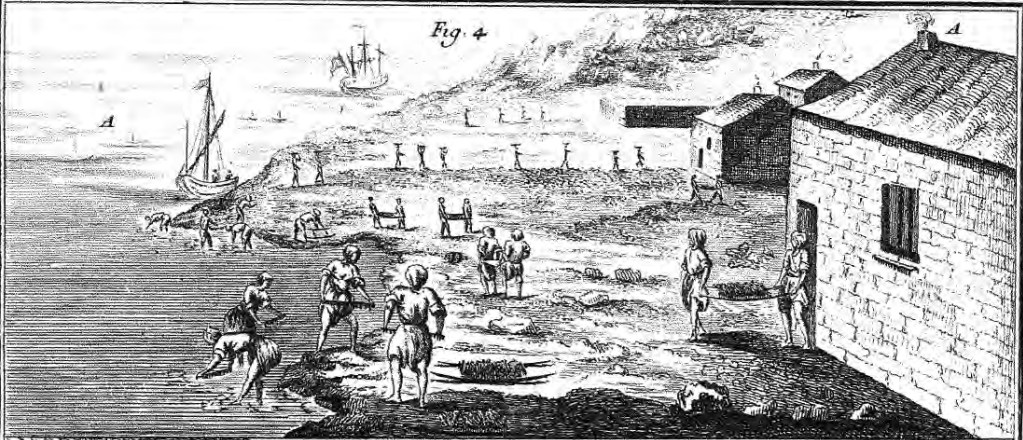


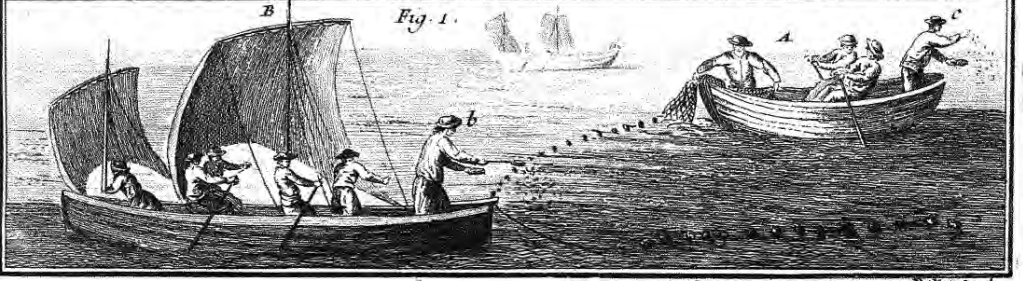
Fig. 3



Fig. 2.

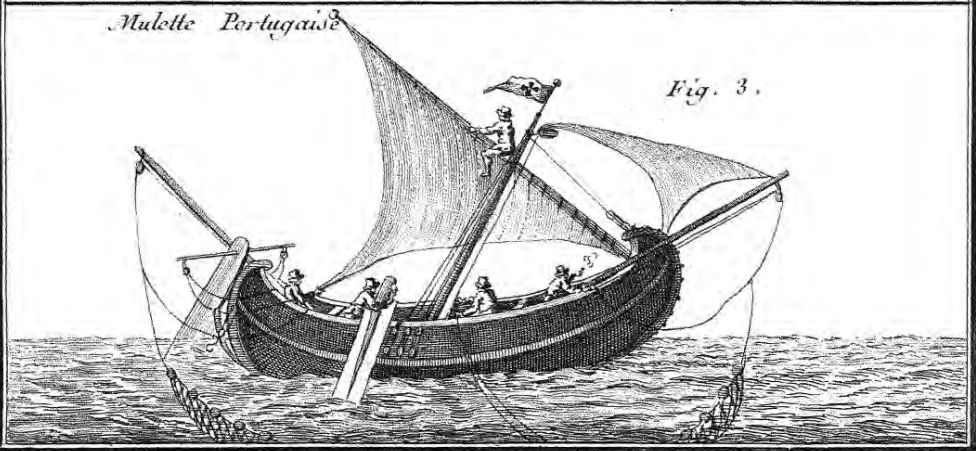


Fig. 1.





Mulette Portugaise



Hirondelle de Mer .

Fig. 5 .

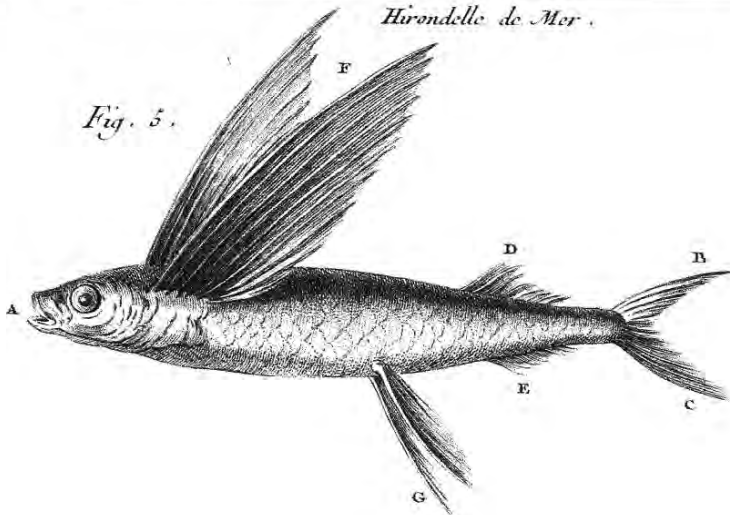


Fig. 4 .

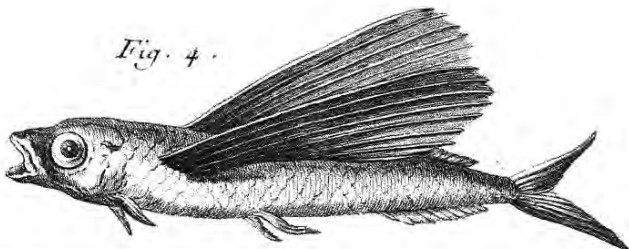


Fig. 2 .

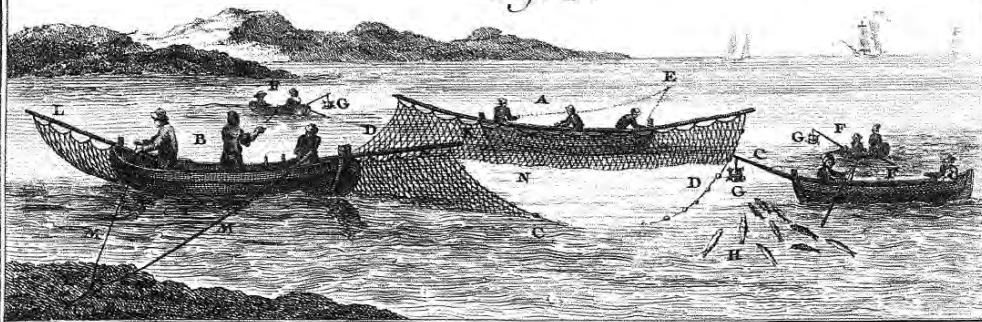
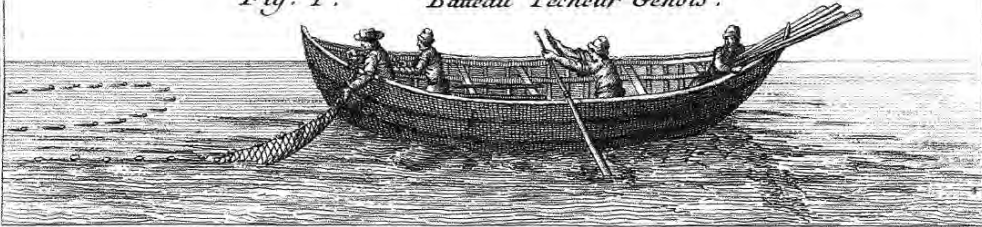


Fig. 2 . Batteau Pecheur Genoïs .



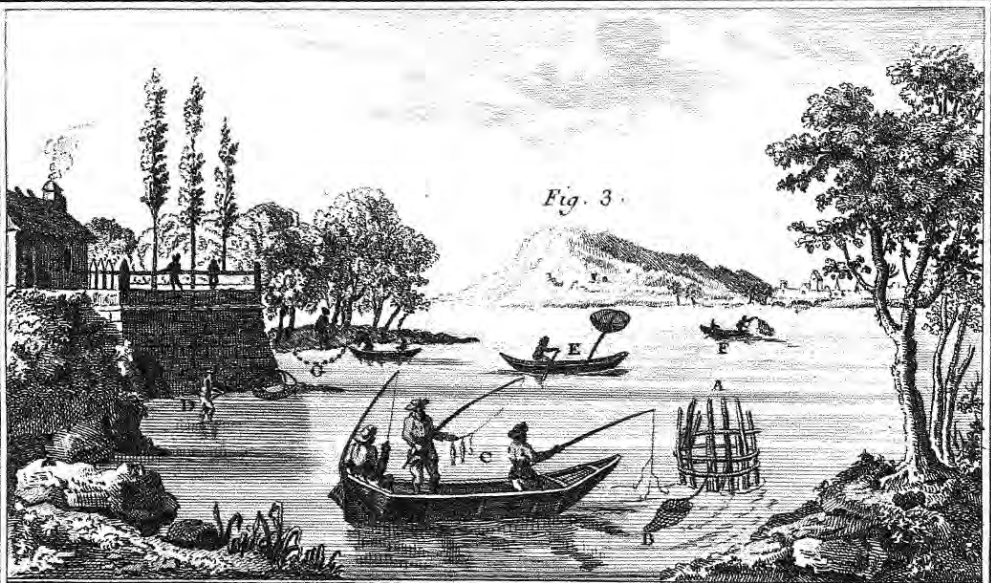
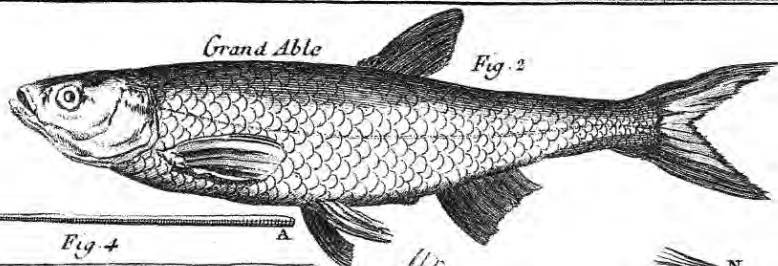


Fig. 3.



Grand Able

Fig. 2

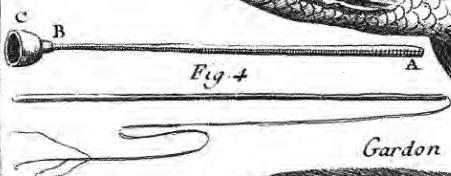


Fig. 4

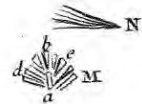
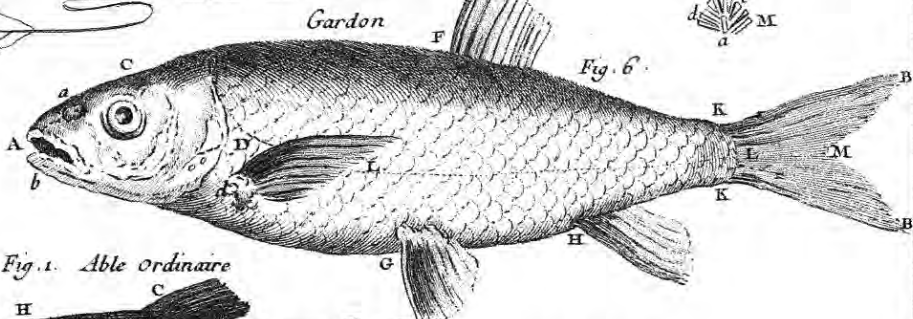


Fig. 6.



Gardon

Fig. 1. Able ordinaire



Gardon Fig. 5.

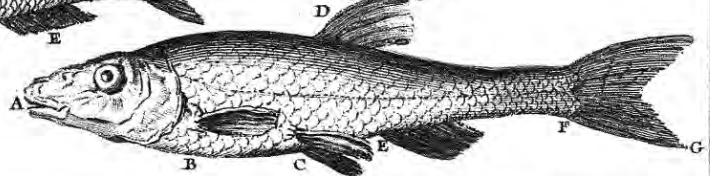


Fig. 1.

Rosse

Vandose

Fig. 2.

Chevanne

Fig. 3.

Breme

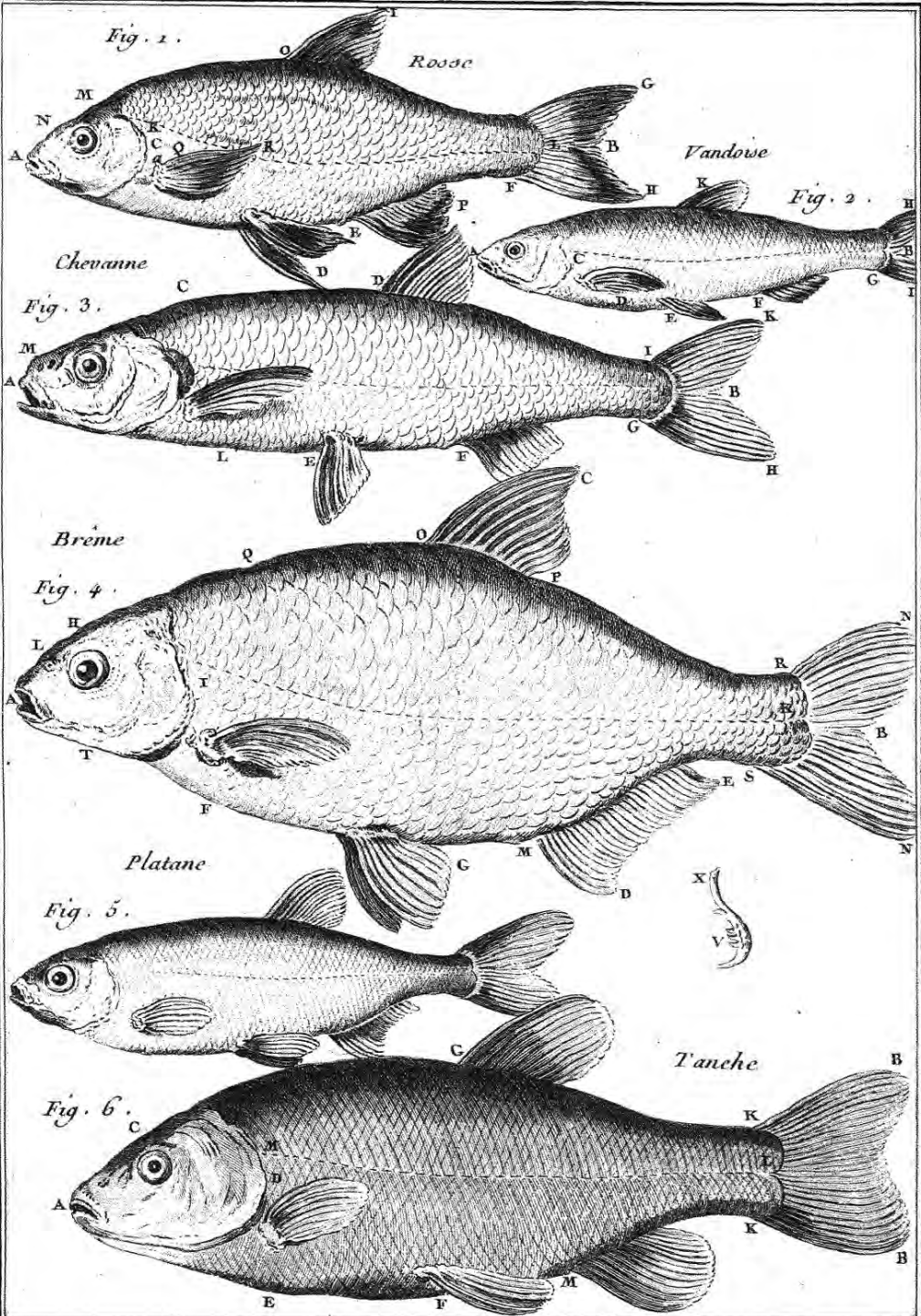
Fig. 4.

Platane

Fig. 5.

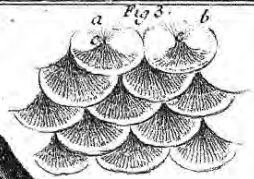
Tanche

Fig. 6.



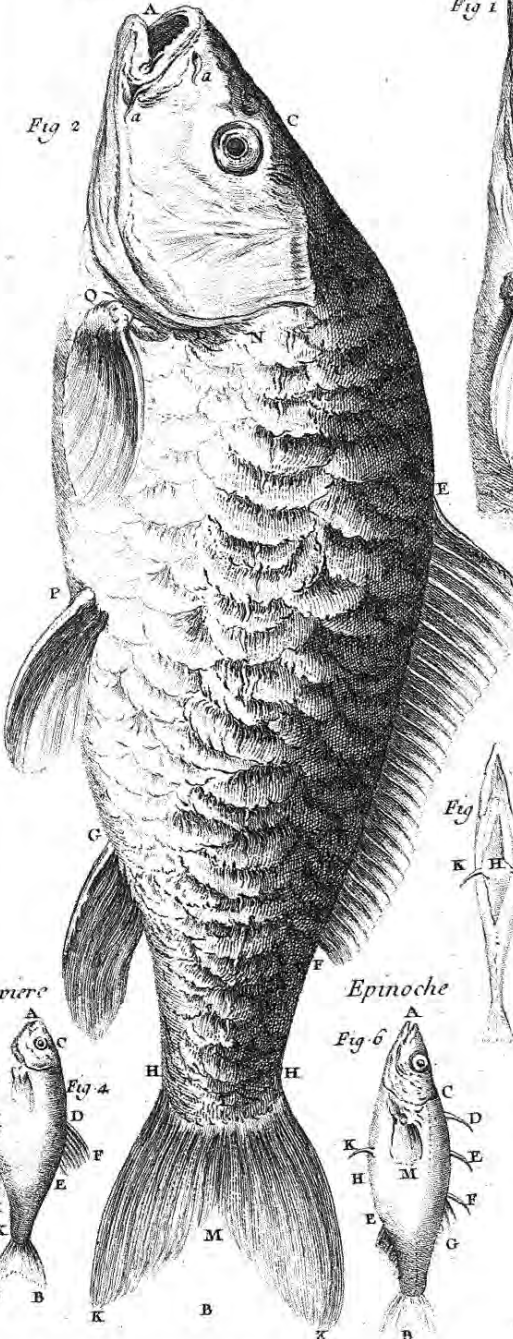
Carpe Ordinaire

Fig 1



Carpe a Mirour

Fig 2



Veron Fig 5

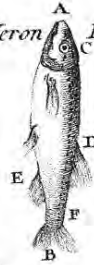


Fig 10



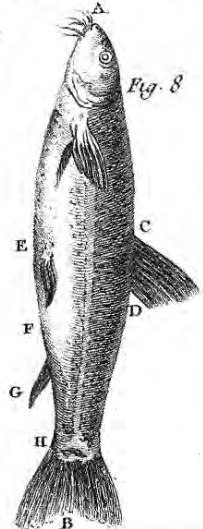
Barbotte Grasse

Franche Barbotte

Fig 9



Fig 8



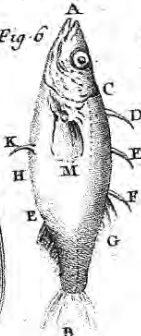
Bouviere

Fig 4



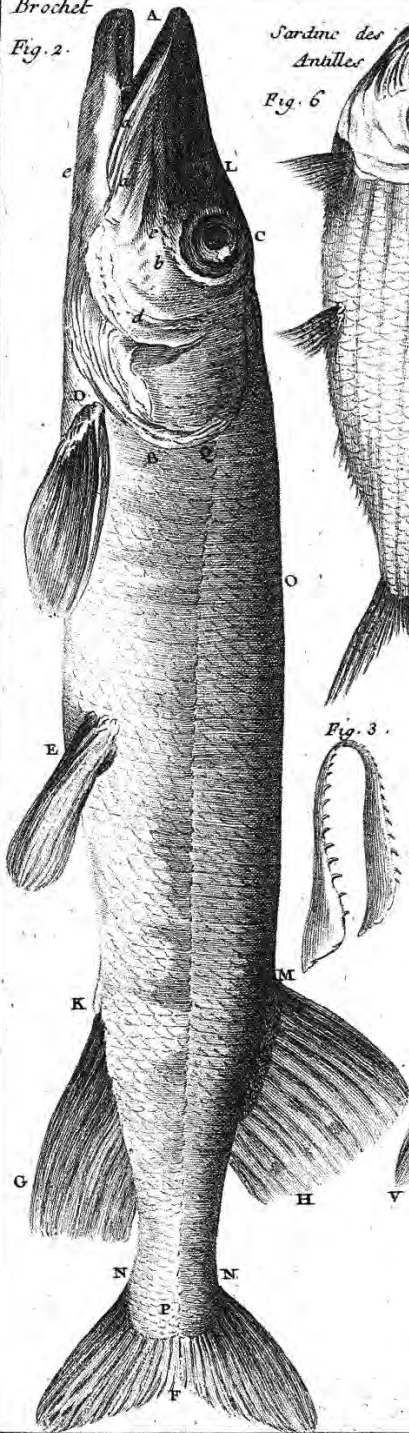
Epinoche

Fig 6



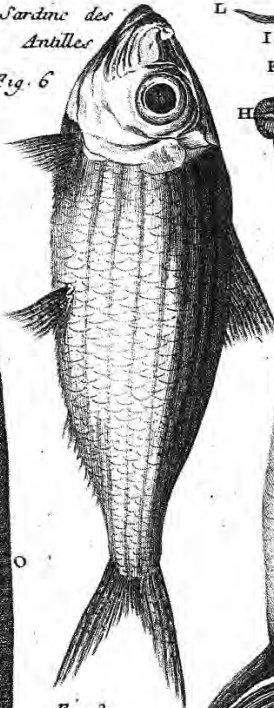
Brochet

Fig. 2.



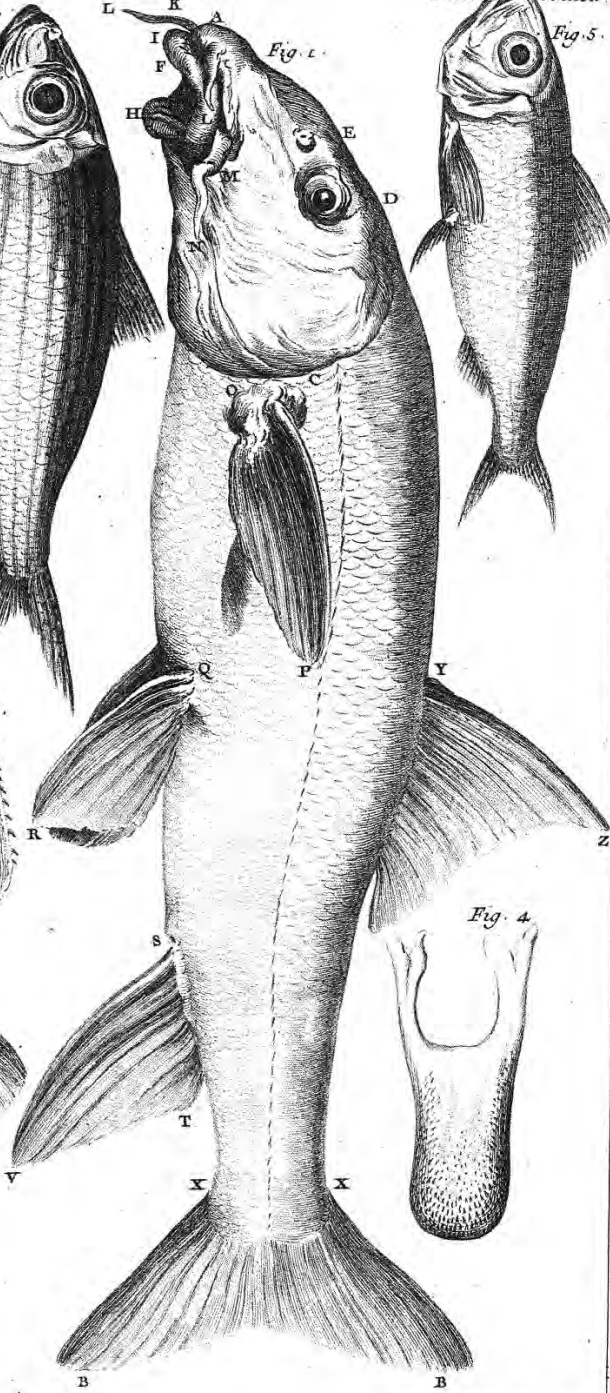
Sardine des Anilles

Fig. 6.



Barbeau

Fig. 1.



Petit-Cailleu

Fig. 5.

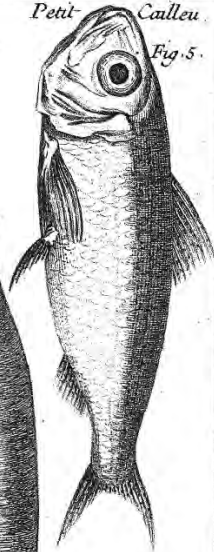


Fig. 3.



Fig. 4.



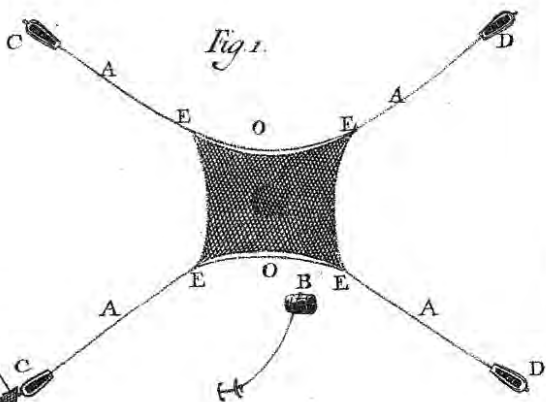
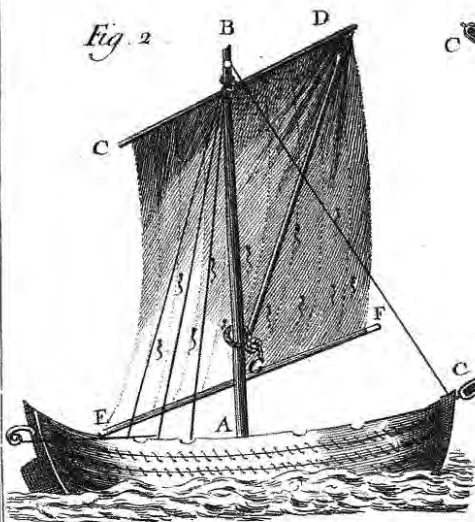


Fig. 3.

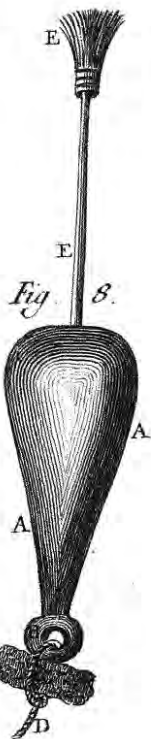


Fig. 4.

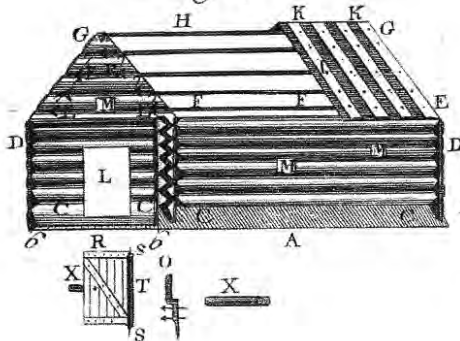


Fig. 7.

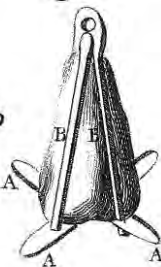
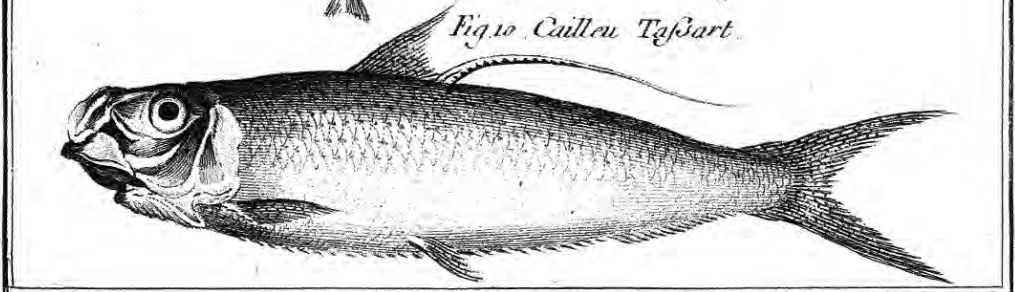
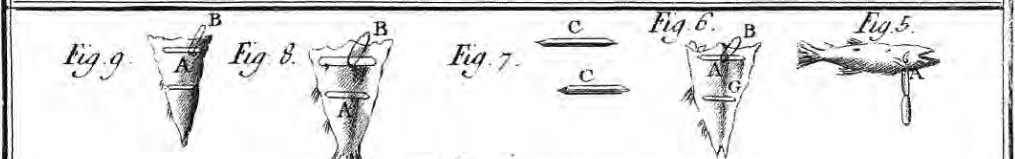
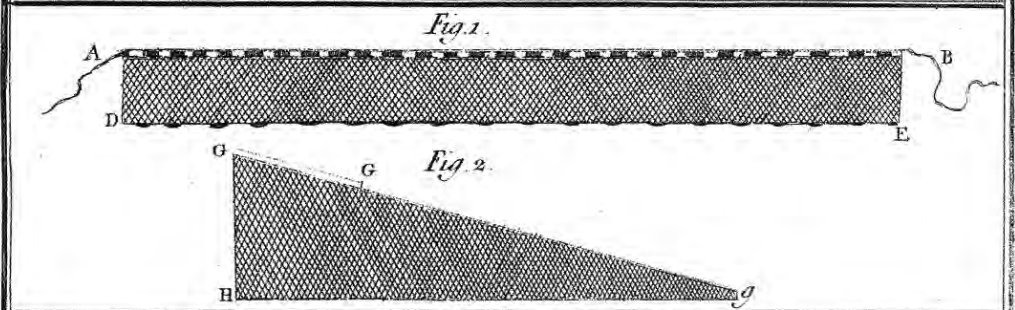
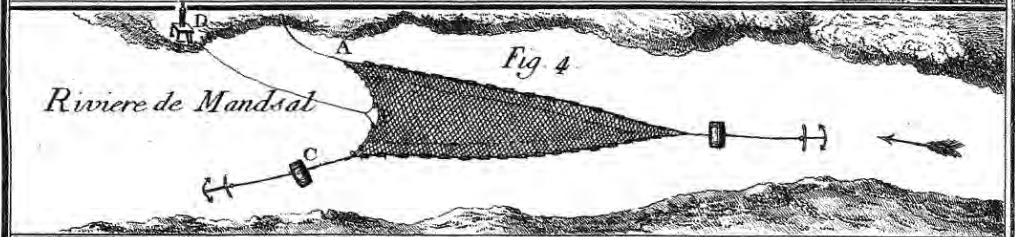
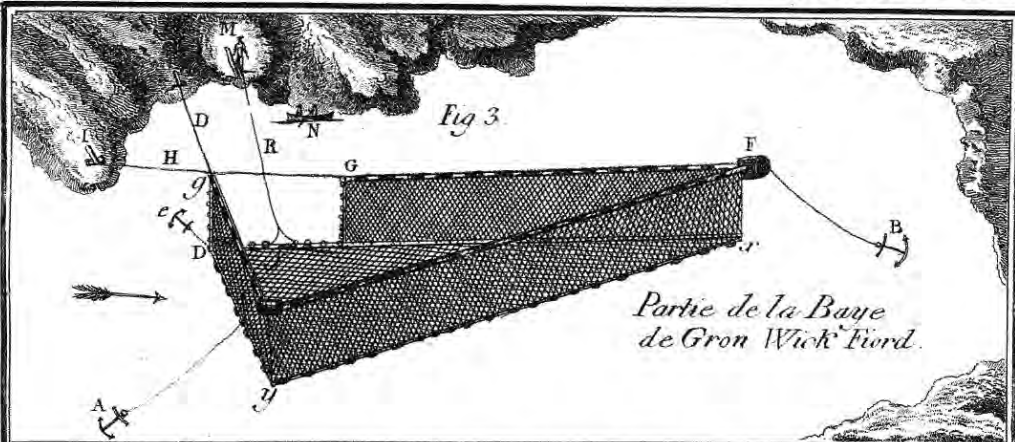


Fig. 5.

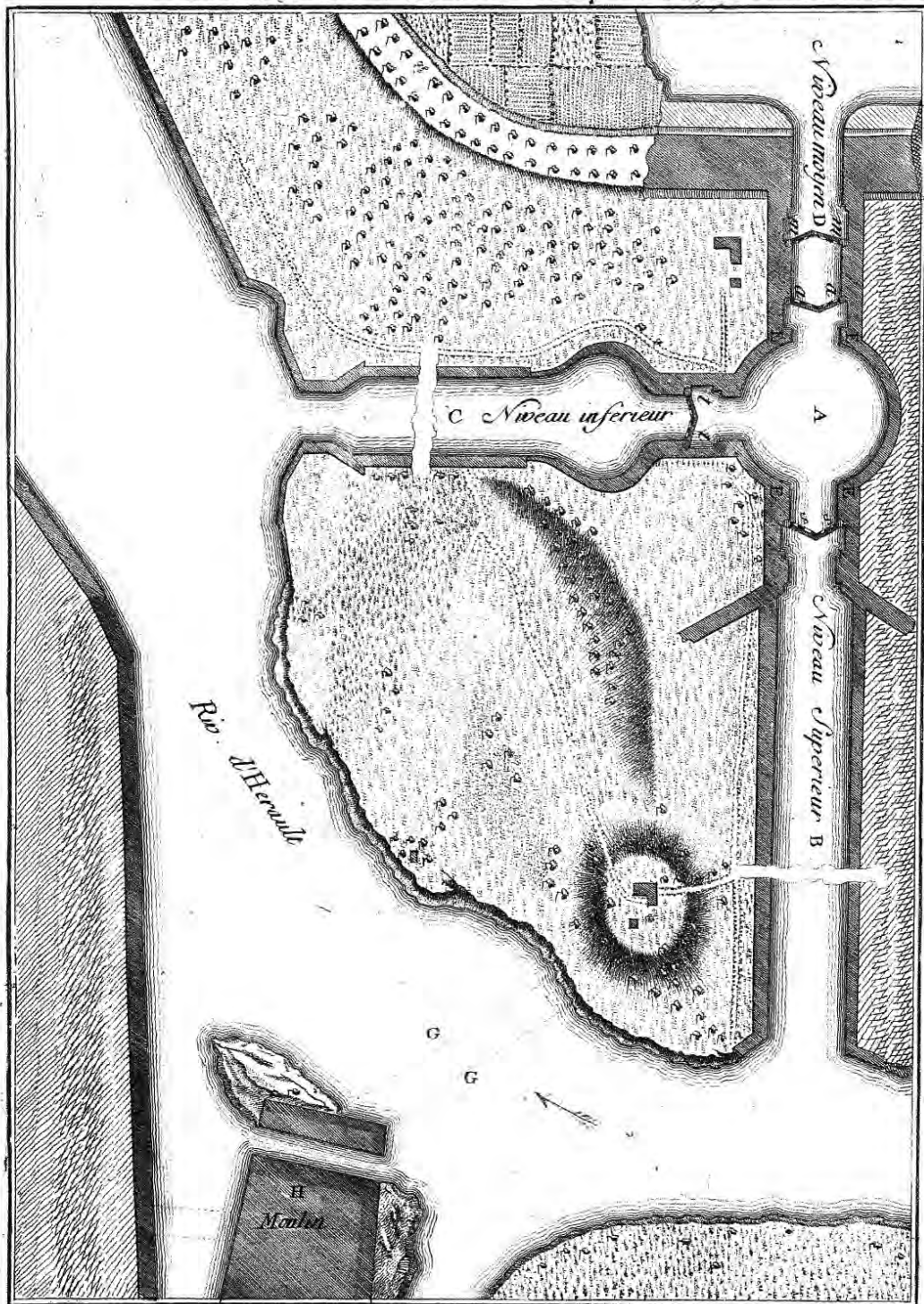


Fig. 6.



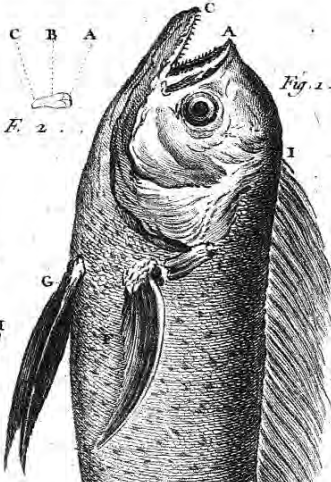
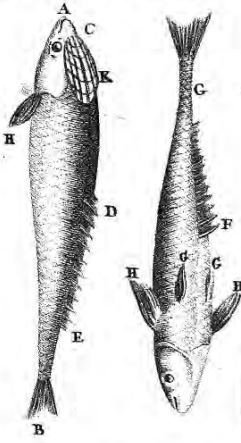


Plan de L'écluse ronde. 2^e Part. Sect. III. Pl. XVIII.



Dorade d'Amerique

Fig. 5. Suet ou remora



Pilonneau ou Lagadec

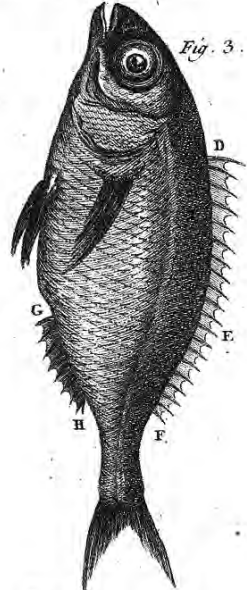
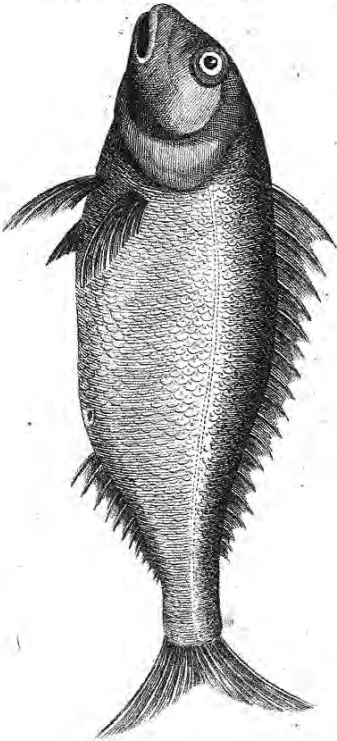


Fig. 1.

Fig. 3.

Fig. 6. le Plomb.



Sparillon

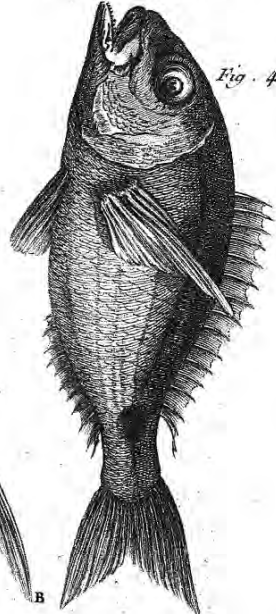
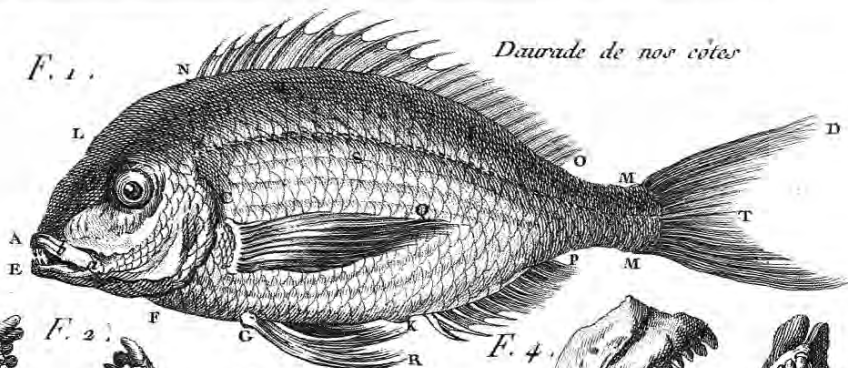


Fig. 4.

F. 1.

Daurade de nos côtes



F. 2.



Sar de Toulon

F. 4.

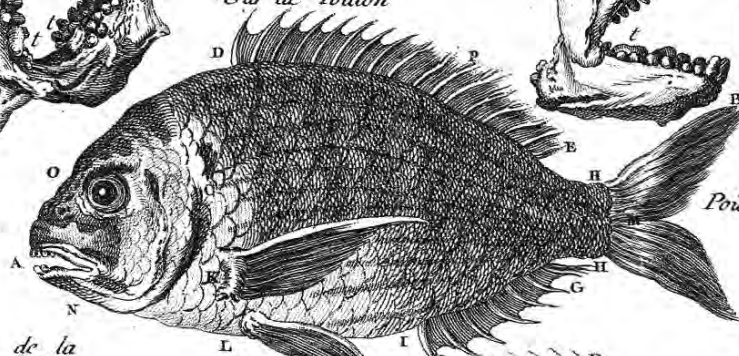


F. 3.



F. 9.

Poisson Volant

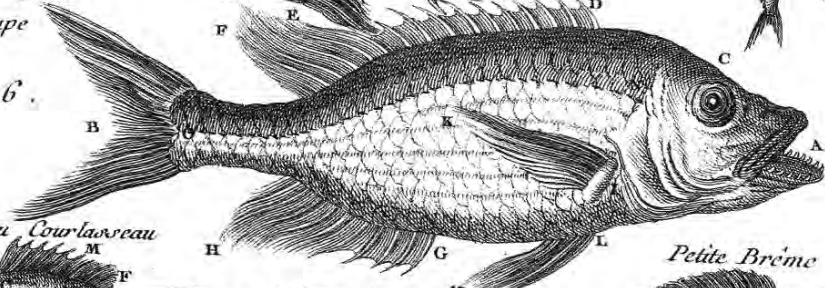


F. 10.



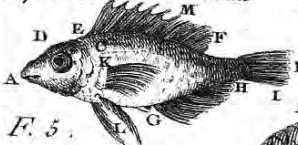
Quariac de la Guadeloupe

F. 6.

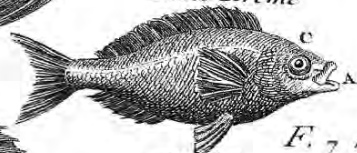


Coyau ou Courlasseau

F. 5.

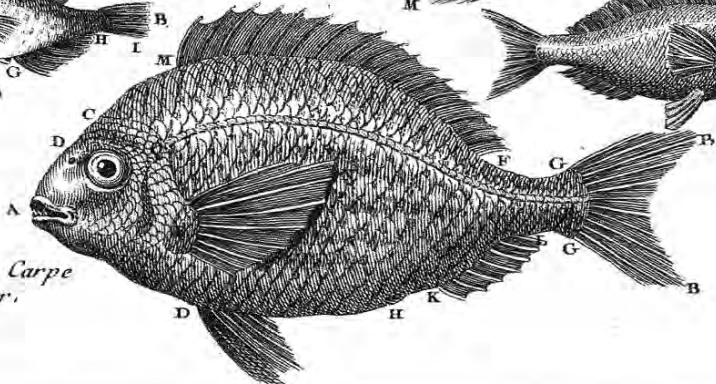


Petite Brème



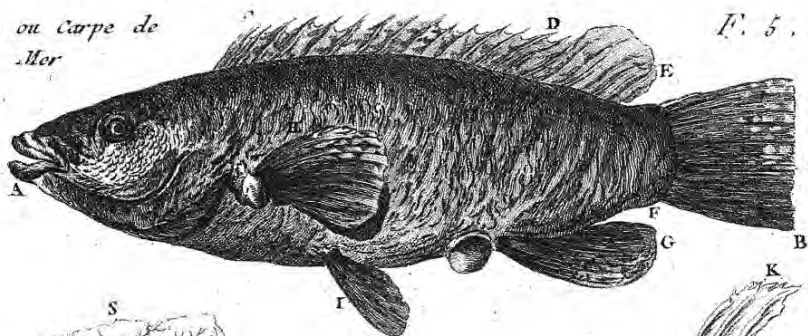
F. 7.

F. 8.



Brème ou Carpe de Mer.

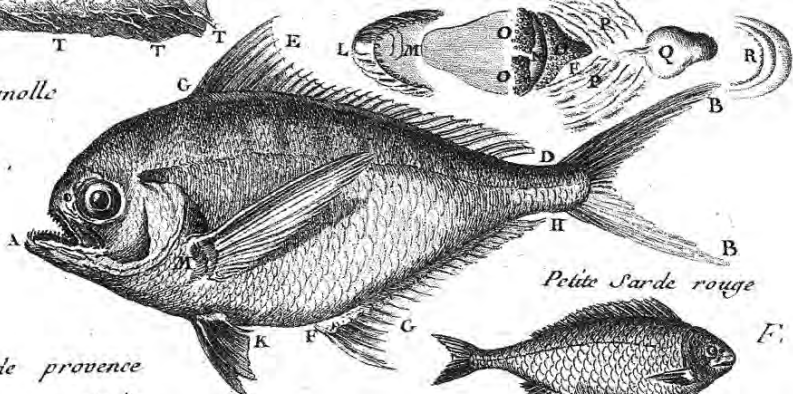
Vielle ou Carpe de Mer



F. 5.

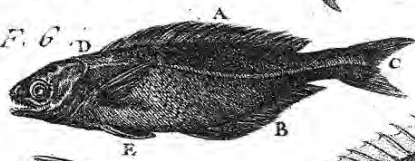
Castagnolle

F. 4.



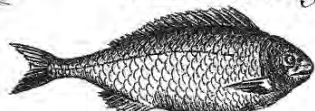
Serran de provence

F. 6.



Petite Sarde rouge

F. 2.



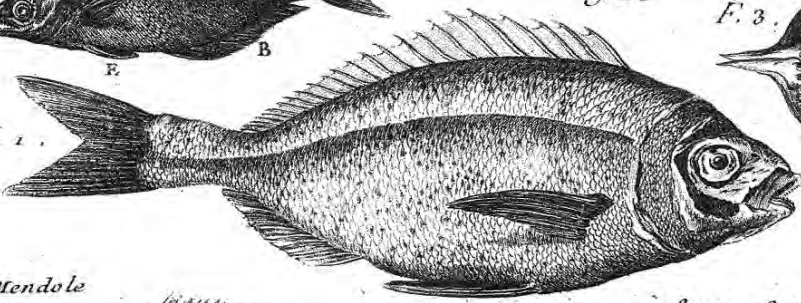
Grosse Sarde grise

Machoire du Denté



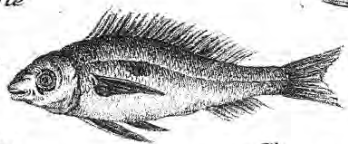
F. 3.

F. 1.



Mendole

F. 8.



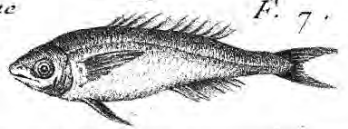
Saupa, Sopi, Salpa

F. 10.



Bogue

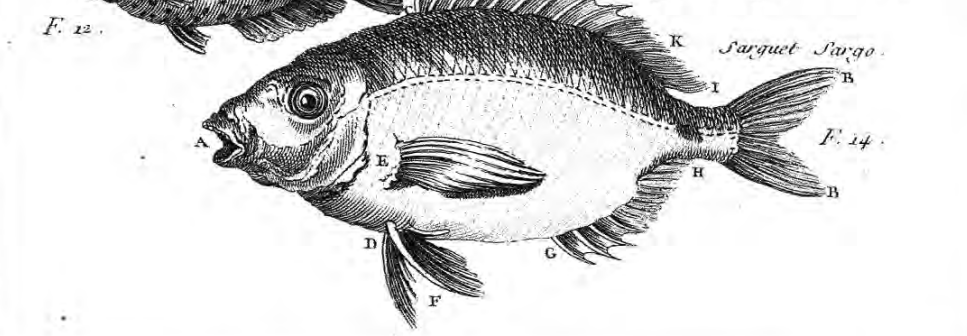
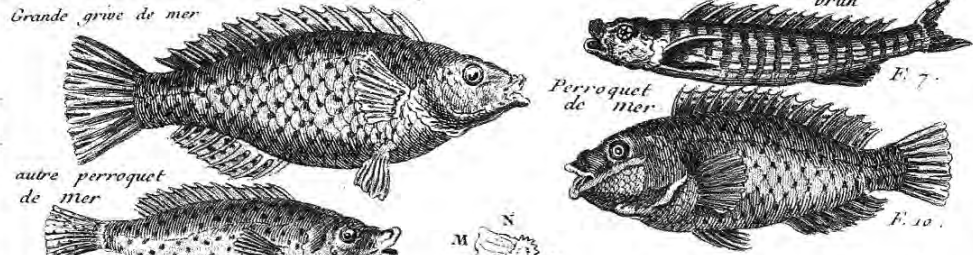
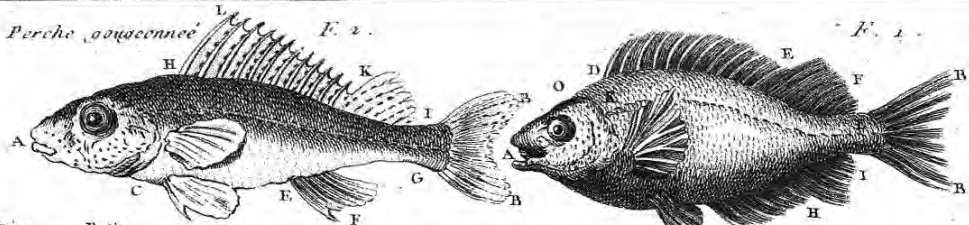
F. 7.



F. 9.

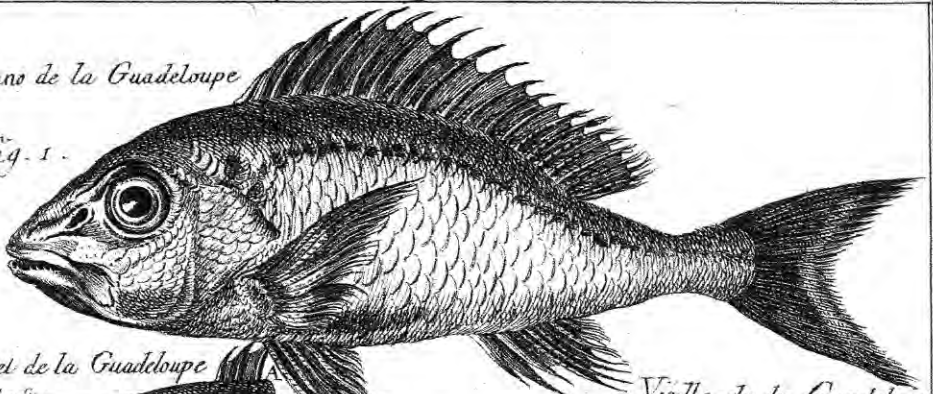
Raveau verd.



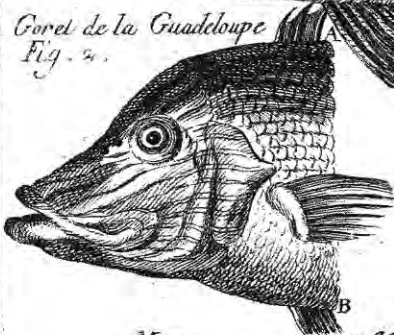


Vivans de la Guadeloupe

Fig. 1.



Corel de la Guadeloupe
Fig. 2.



Vieille de la Guadeloupe

Fig. 3.

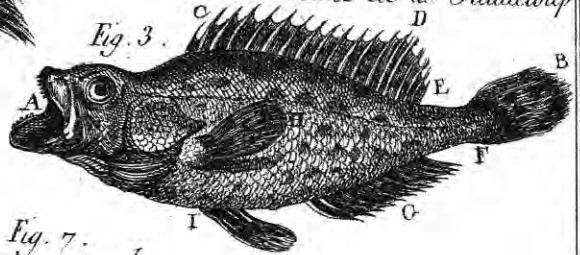
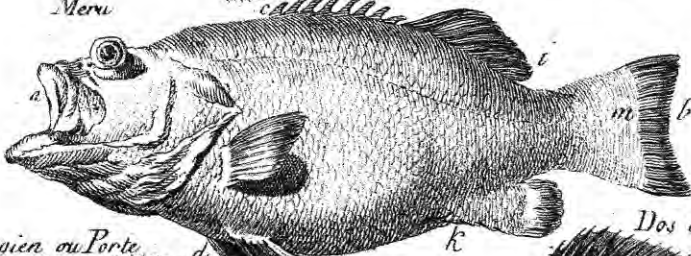


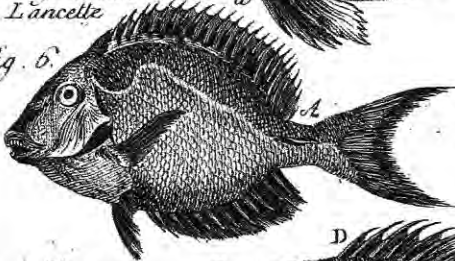
Fig. 7.

Meru



Chirurgien ou Porte
L'ancette

Fig. 6.

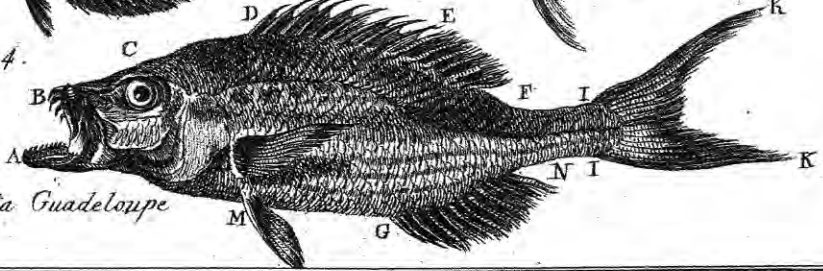


Dos de Banette

Fig. 5.



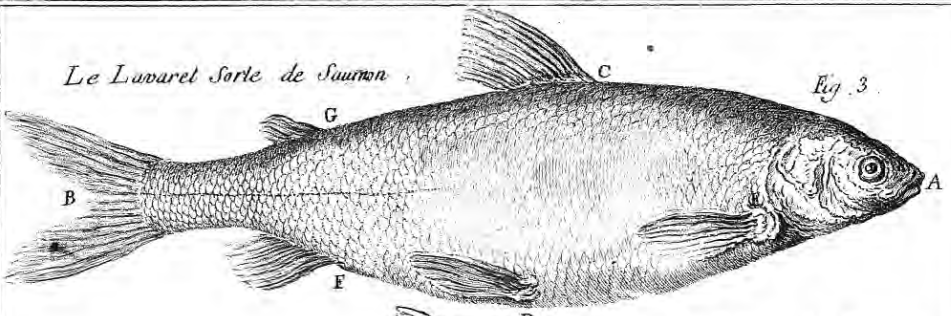
Fig. 4.



Colas de la Guadeloupe

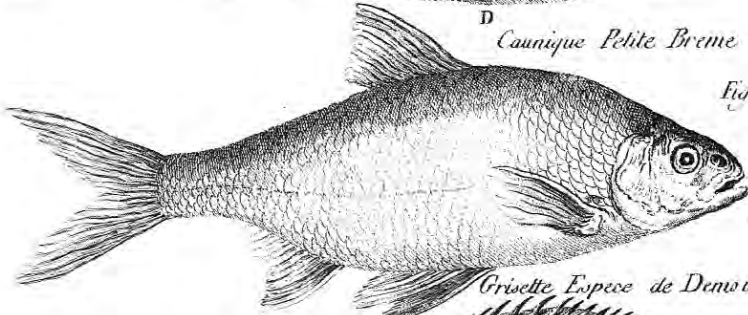
Le Lavaret Sorte de Saumon

Fig. 3



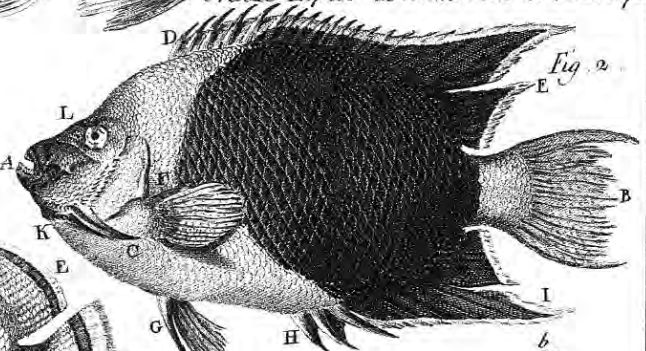
Cannique Petite Breve du Bourget

Fig. 4



Grisette Espèce de Demoiselle de L'Amérique

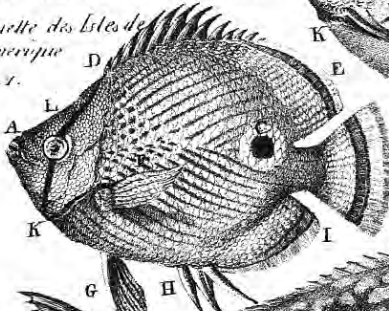
Fig. 2



Communi de Brezil ou la Veuve

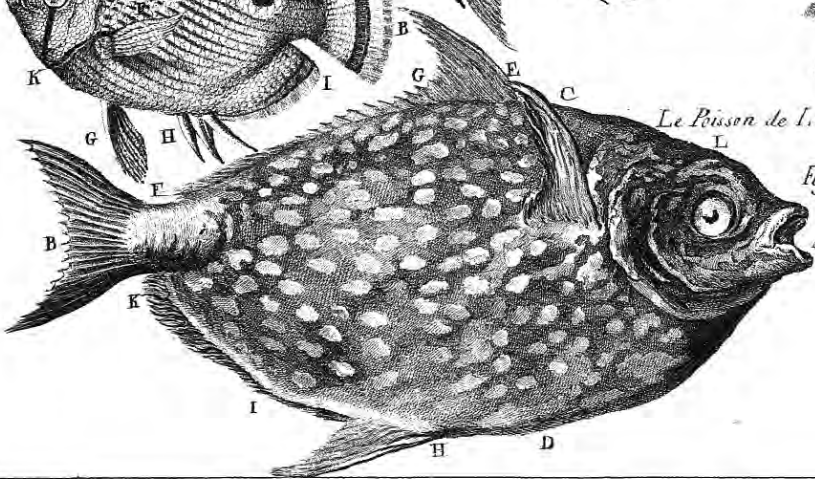
Coyette des Isles de l'Amérique

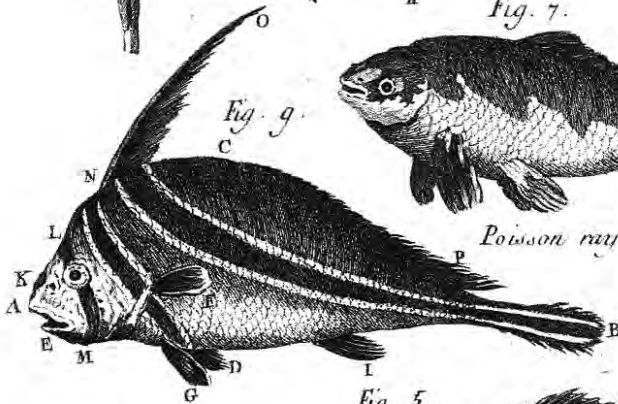
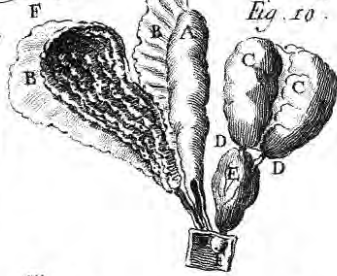
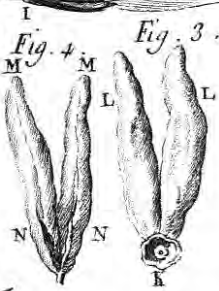
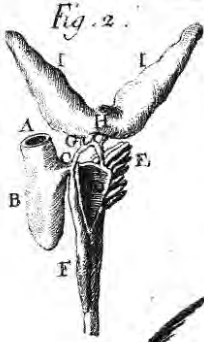
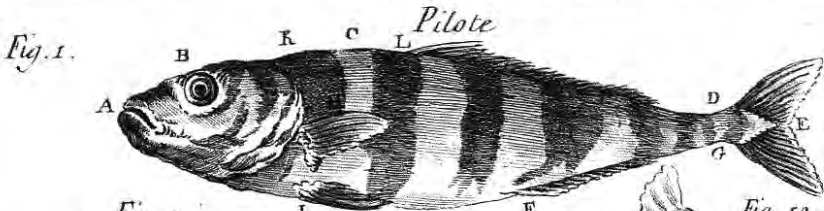
Fig. 1



Le Poisson de L'unc

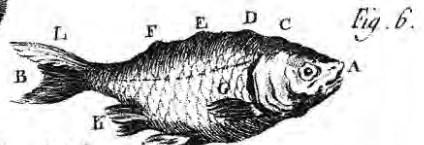
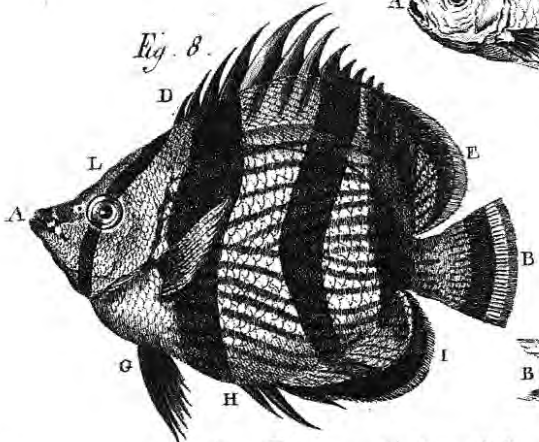
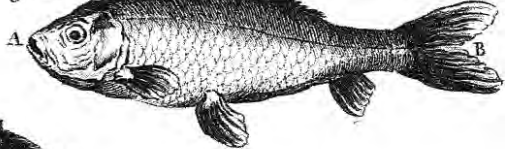
Fig. 5





Poisson rayé ou Poisson à rubans

Fig. 5. *Poisson doré de la Chine.*



l'Onagre ou le Zebre. Espèce de Demoiselle de l'Amérique

Dorée ou Poule de Mer

Fig. 1.

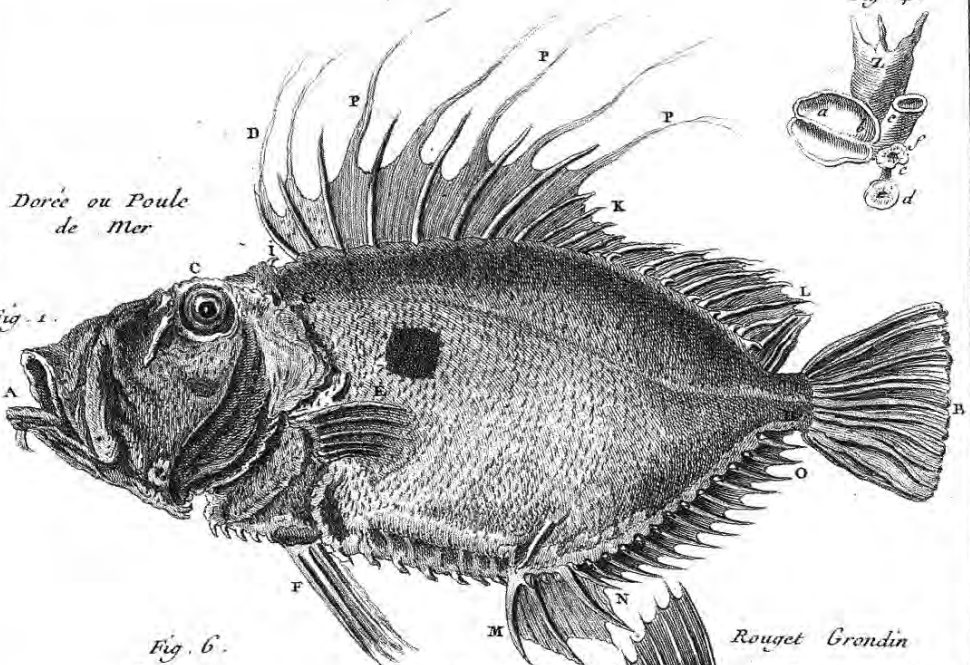


Fig. 4.



Fig. 6.

Rouget Grandin

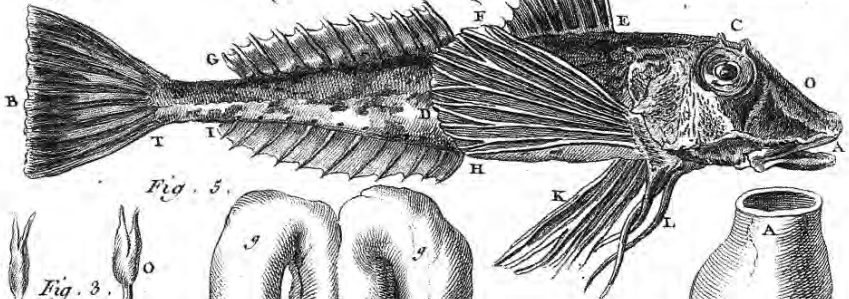


Fig. 5.

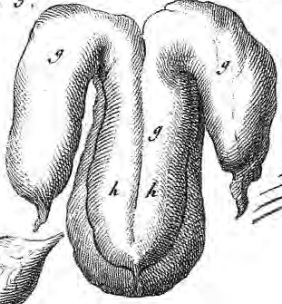


Fig. 3.

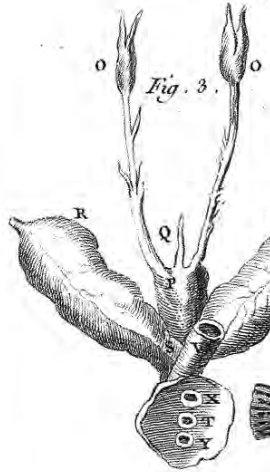


Fig. 7.

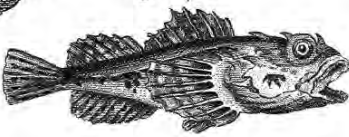
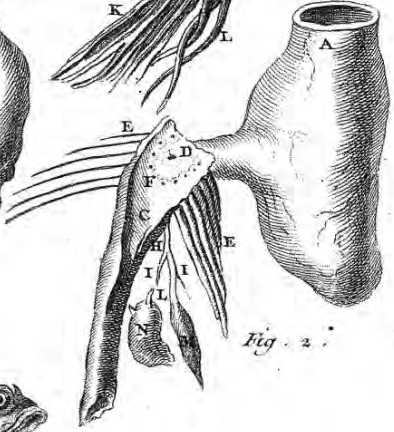


Fig. 2.



Scorpion de Mer de la Méditerranée

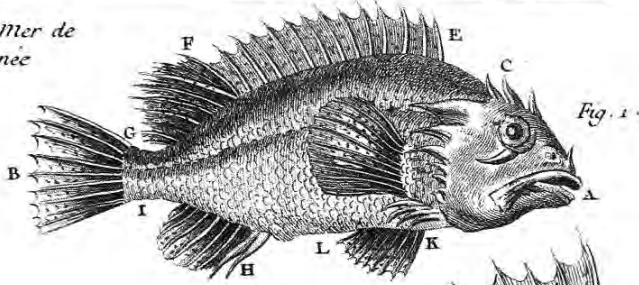


Fig. 1.

Scorpion de Haute mer

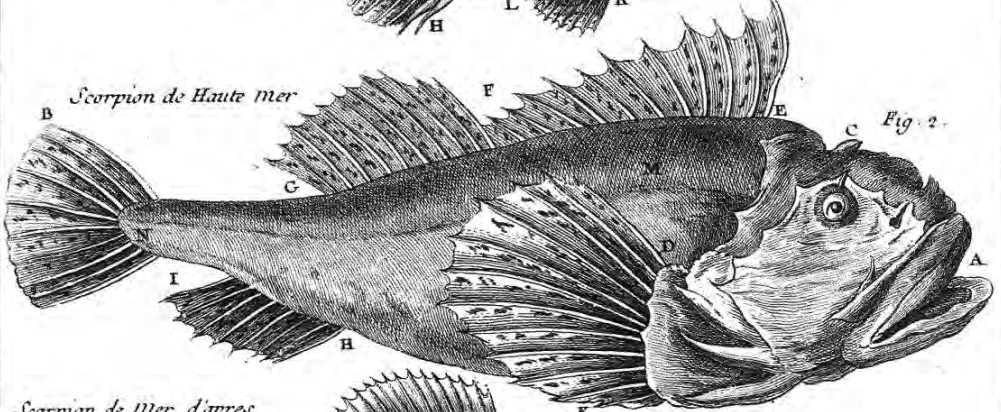


Fig. 2.

Scorpion de Mer d'après Edouard

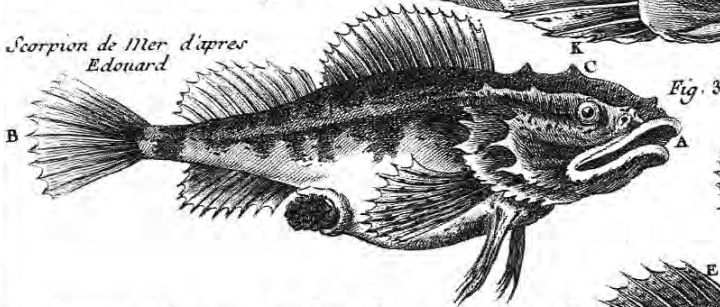


Fig. 3.

Chabouveau du Conquet ou Crapaud de Mer de Haute Normandie

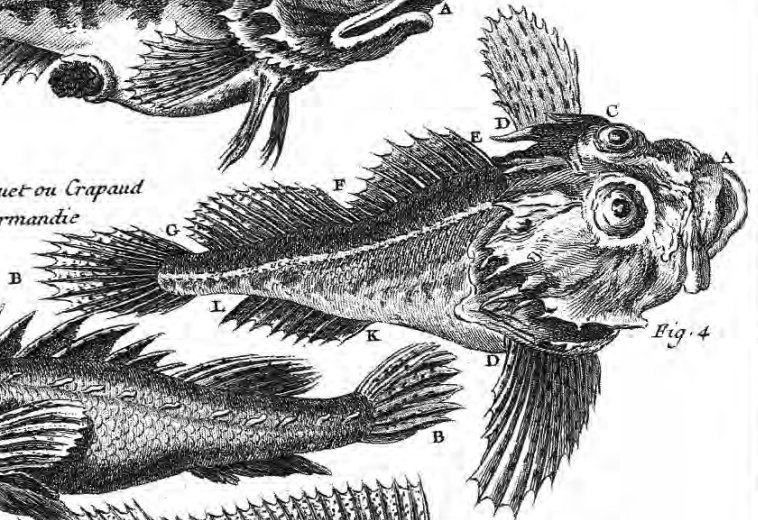


Fig. 4.

Scorpion de Mer, ou Racasse de la Méditerranée

Fig. 6.

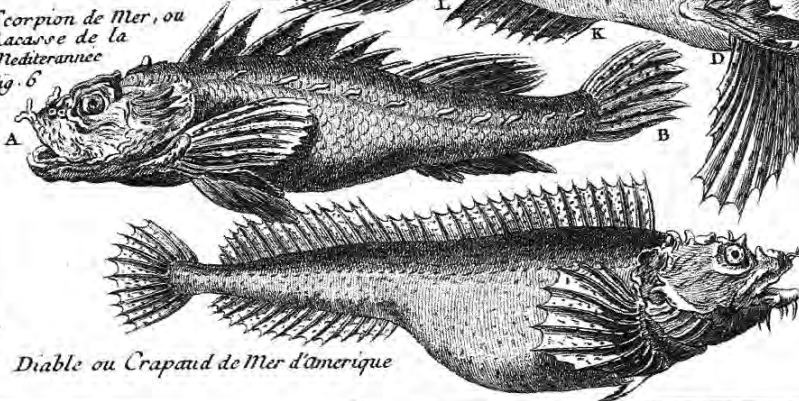


Fig. 5.

Diable ou Crapaud de Mer d'Amérique

*Diable ou Crapaud de Mer
du Crowic.*

Fig. 2.

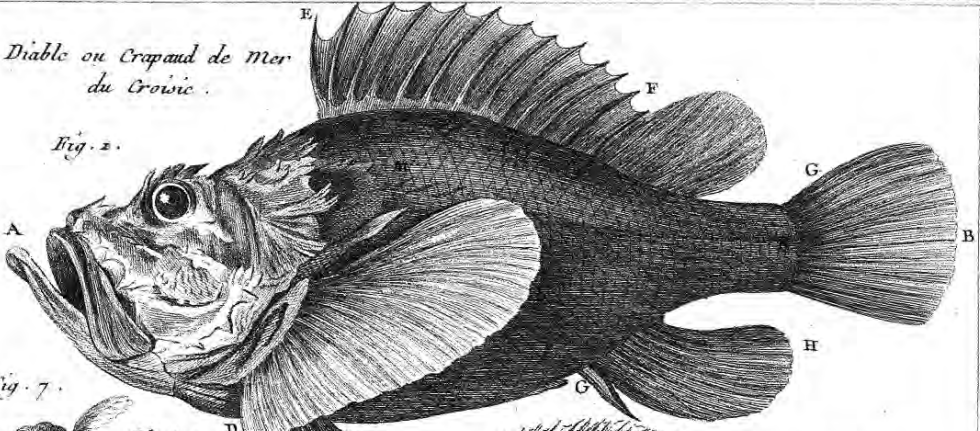
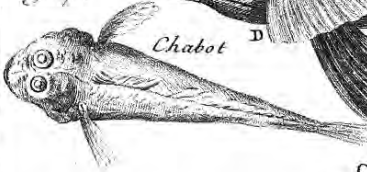
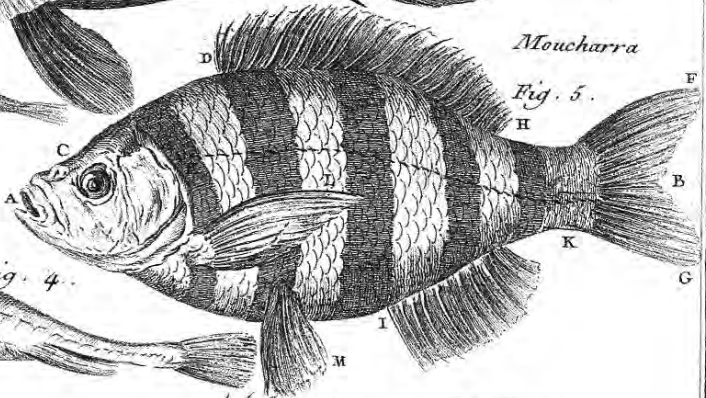


Fig. 7.



Moucharra

Fig. 5.



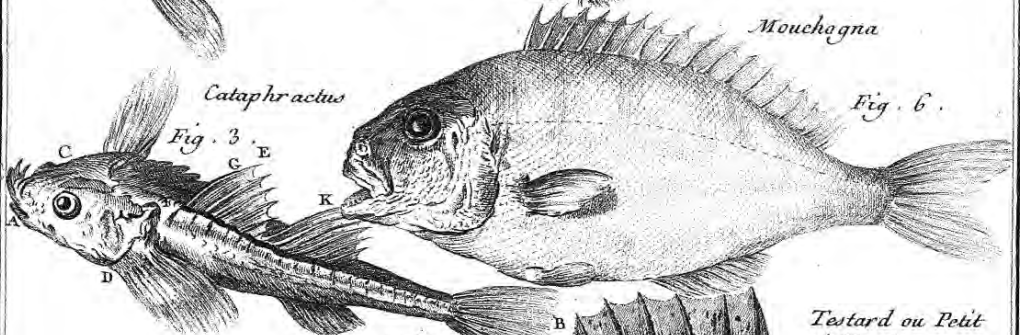
Cataphractus

Fig. 4.



Mouchagna

Fig. 6.



Cataphractus

Fig. 3.

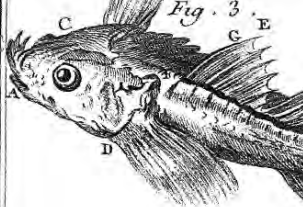


Fig. 2.

*Testard ou Petit
Diable de Mer*

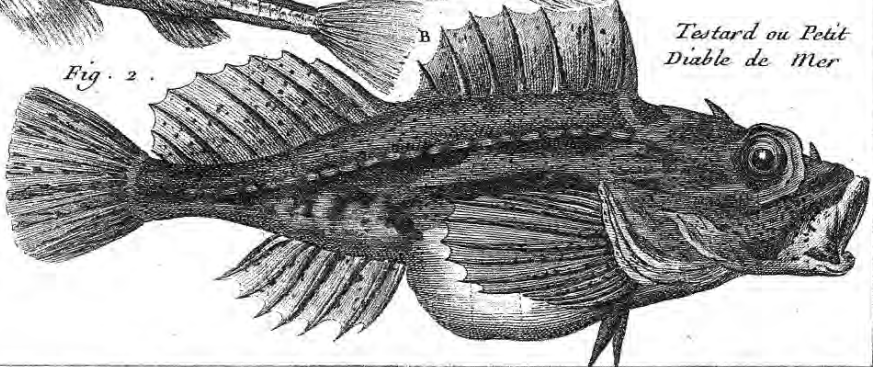


Fig. 2.

la Crabe de Biarritz ou
Saccarulla des Basques



Fig. 1.

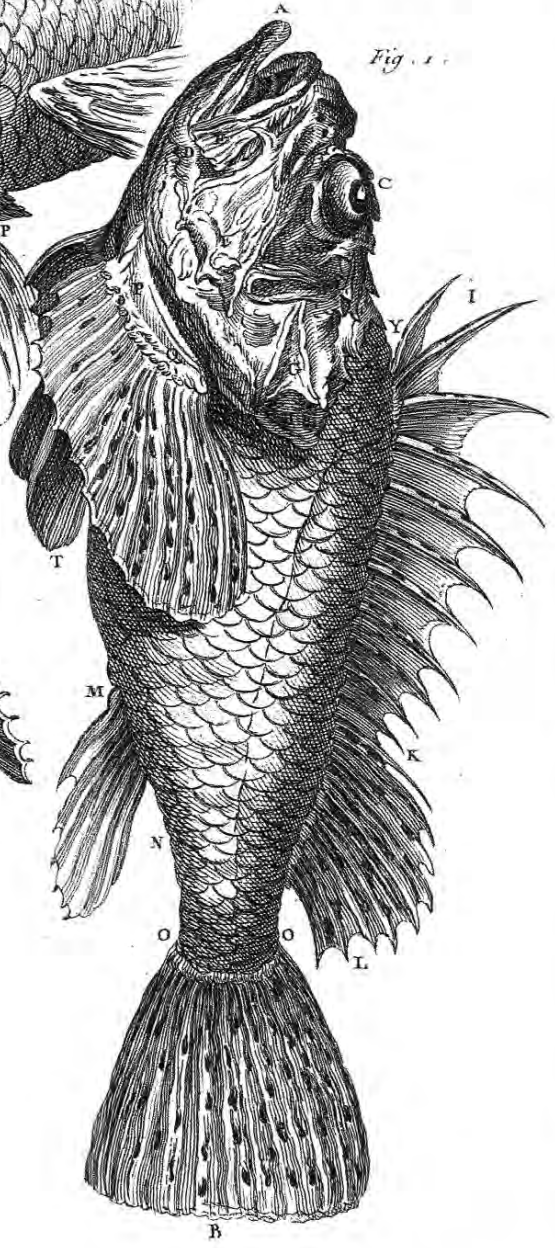
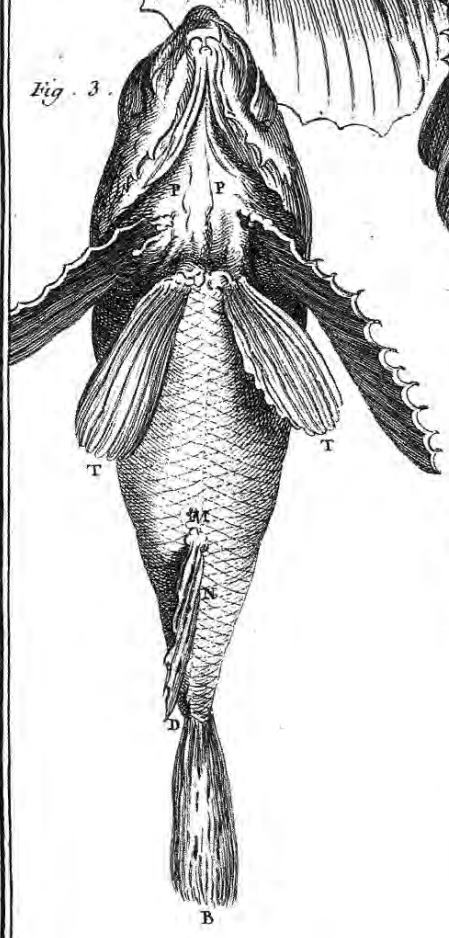
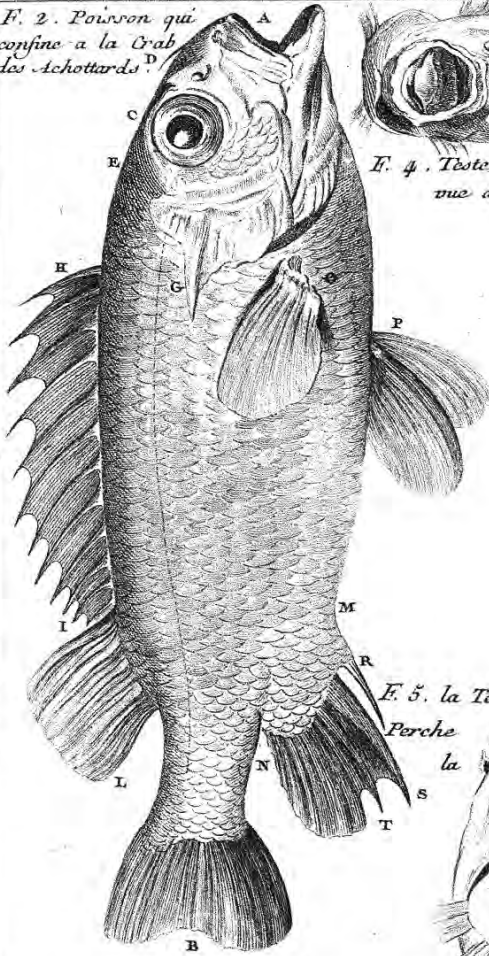


Fig. 3.

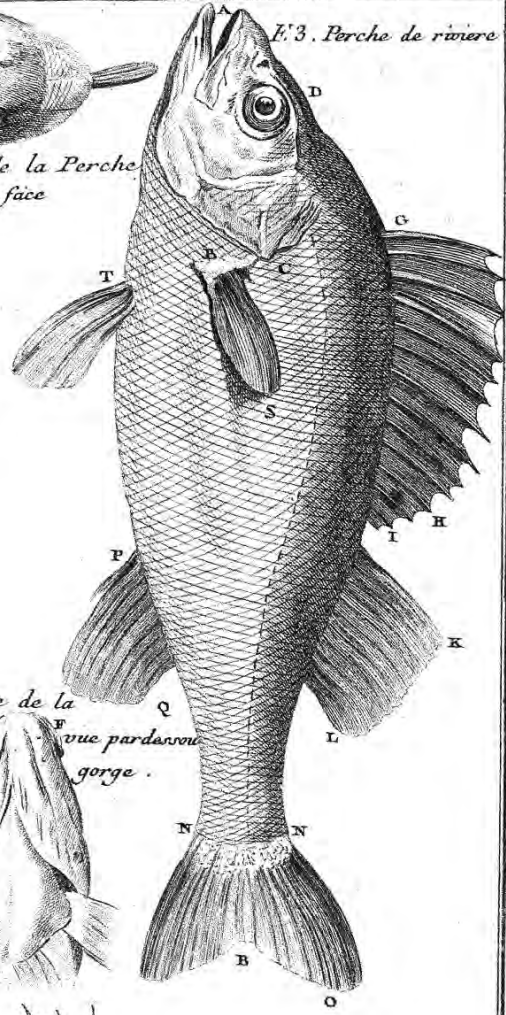


F. 2. Poisson qui confine a la Crab des Achottards.

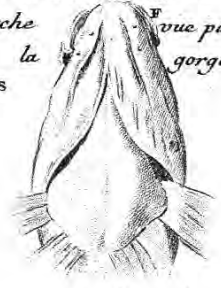


F. 4. Tete de la Perche vue de face

F. 3. Perche de riviere



F. 5. la Tete de la Perche vue par dessous la gorge.



F. 1. Crabe des Achottards.

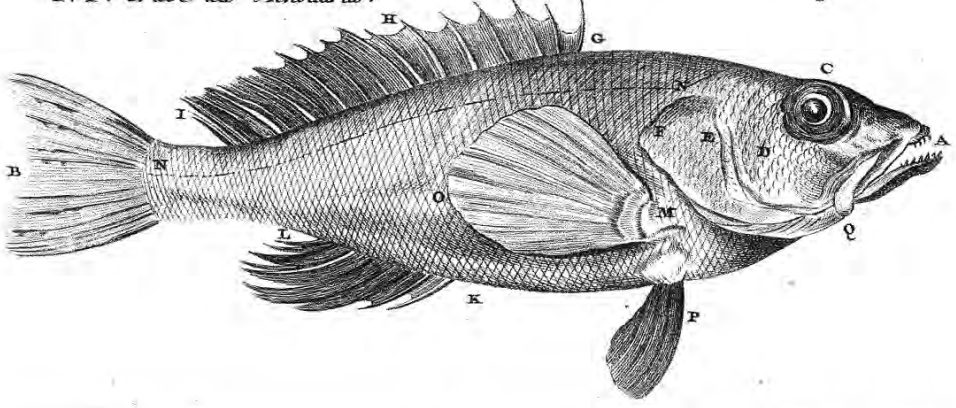


Fig. 6.



le Bellicant

Fig. 3.

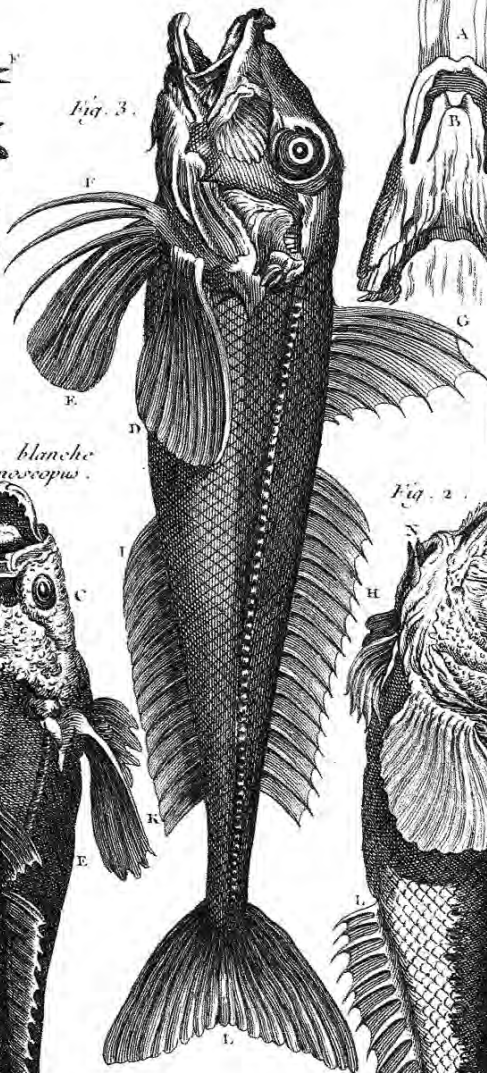
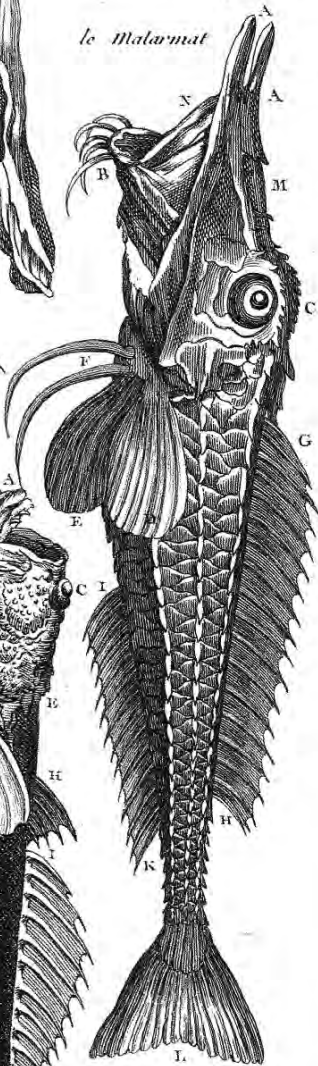


Fig. 5.



Fig. 4.

le Malarmat



Rascasse blanche
ou Uranoscopus.

Fig. 1.



Fig. 2.

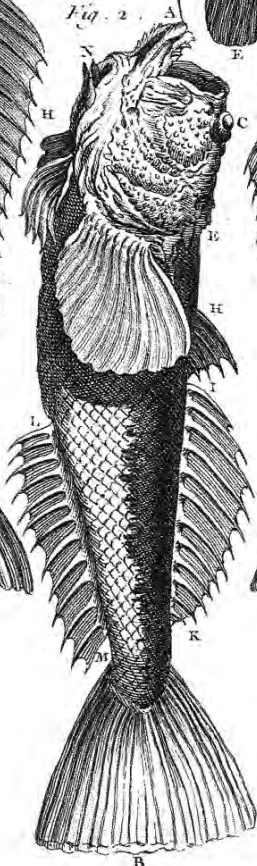


Fig. 4 .

Rouget
Grunet

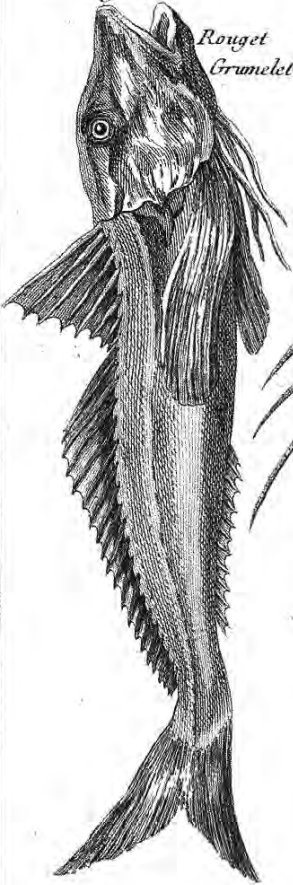


Fig. 1 .

Bourreau de
S^r Jean de Luz

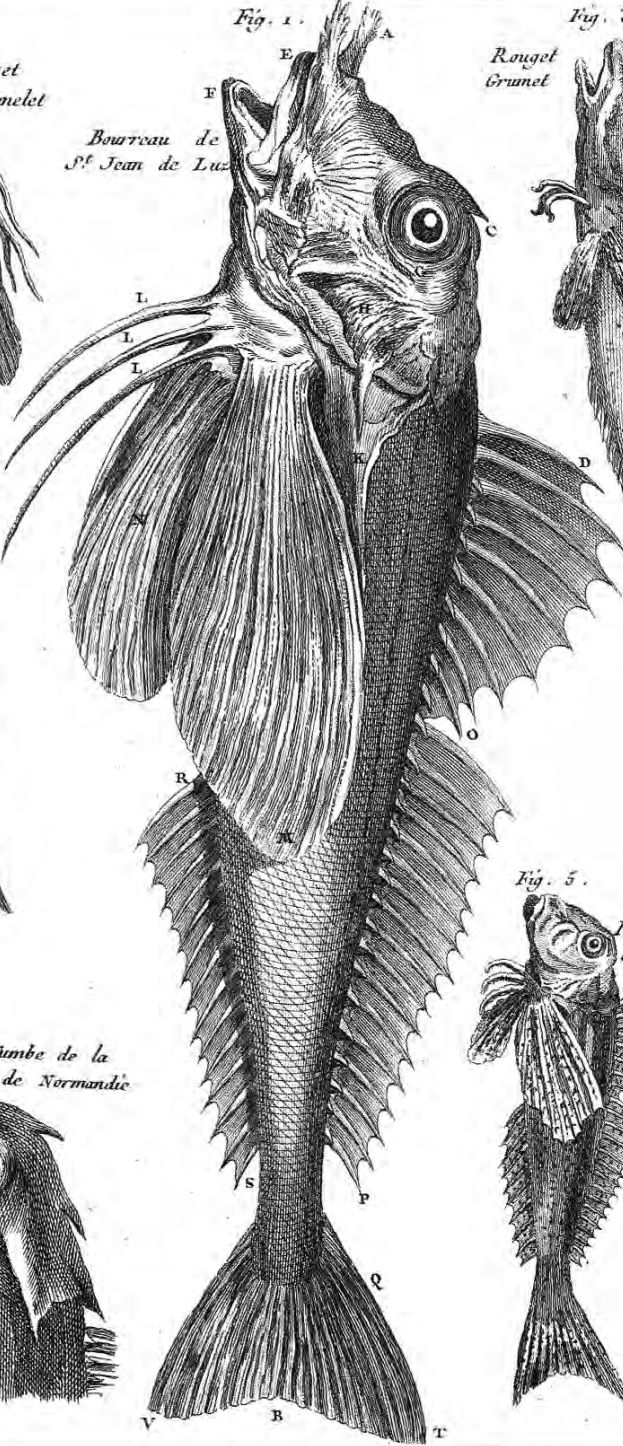


Fig. 3 .

Rouget
Grunet



Fig. 2 .

Rouge Tumbé de la
Côte de Normandie



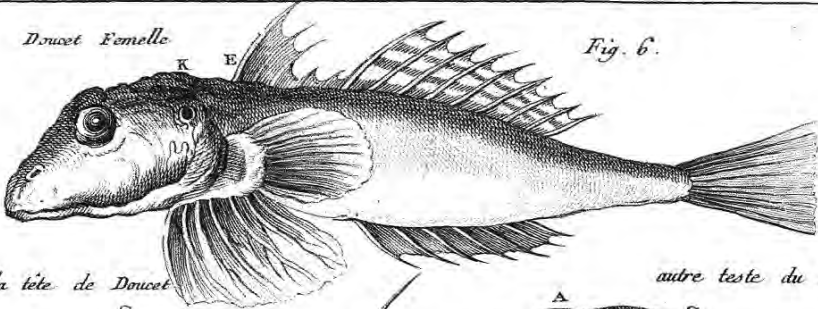
Fig. 5 .

Rouget Testard
ou Becard



Doucet Femelle

Fig. 6.



la tête de Doucet

autre teste du Doucet

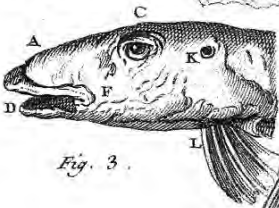


Fig. 3.

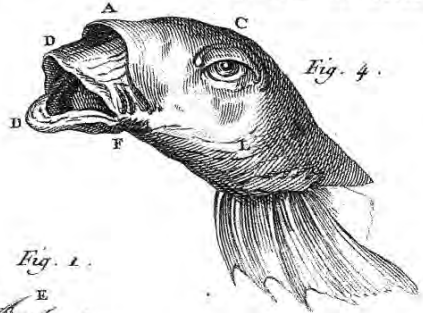
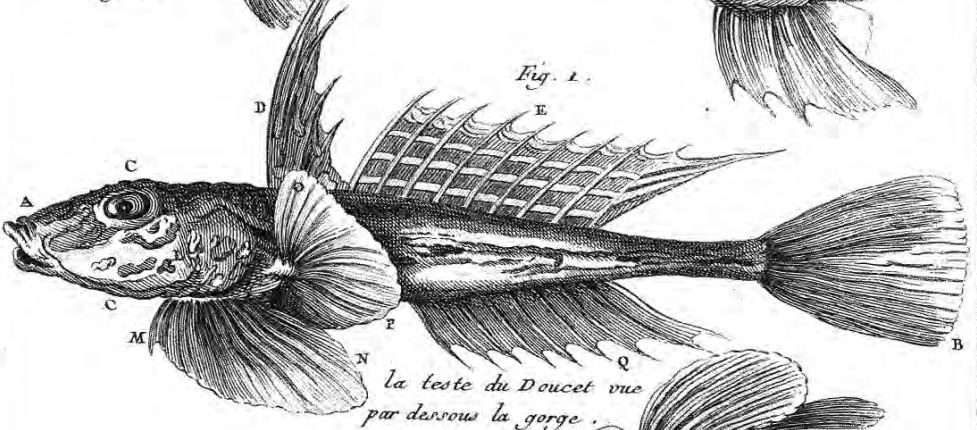


Fig. 4.

Fig. 1.



la teste du Doucet vue par dessous la gorge.

Fig. 5.

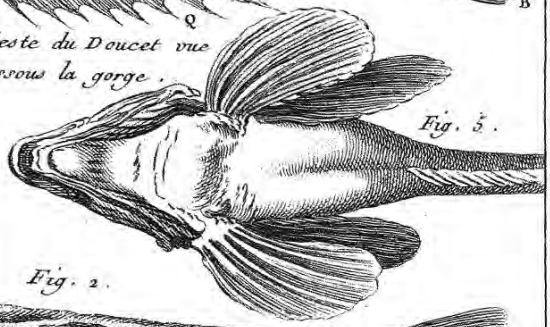
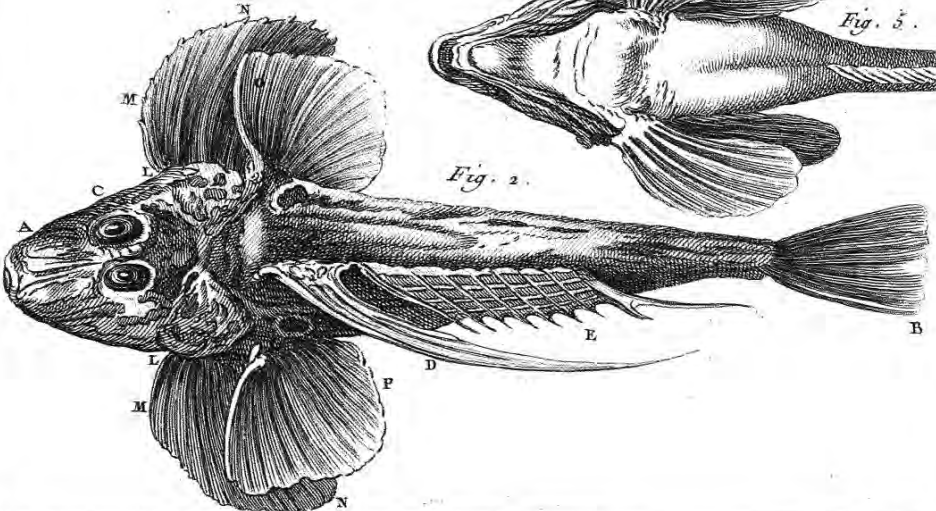
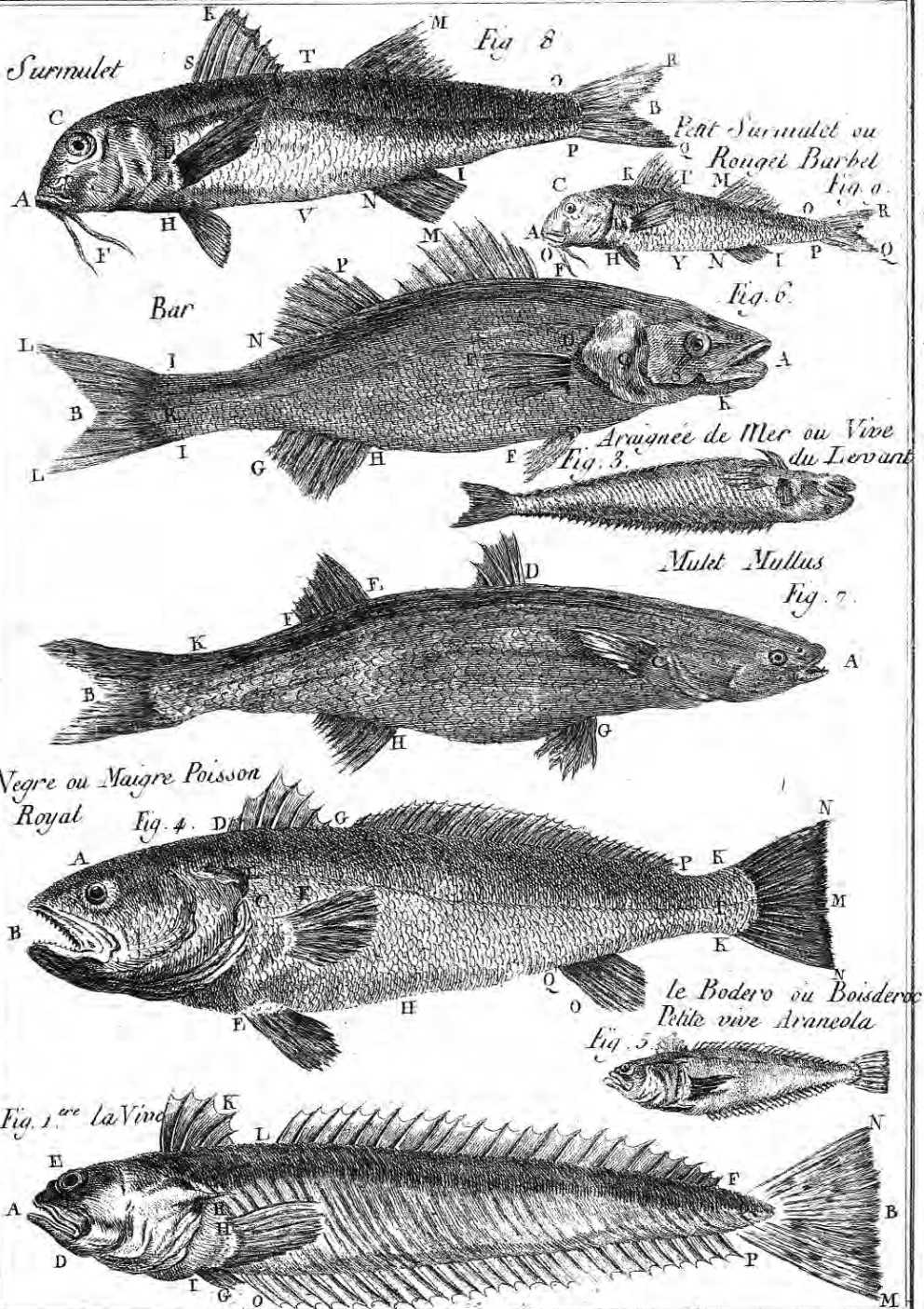


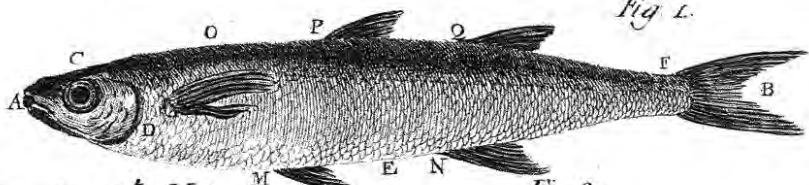
Fig. 2.





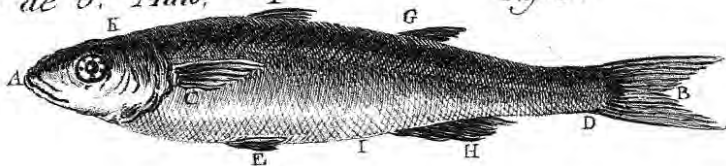
Prestre ou Prestre de Brest.

Fig. 1.



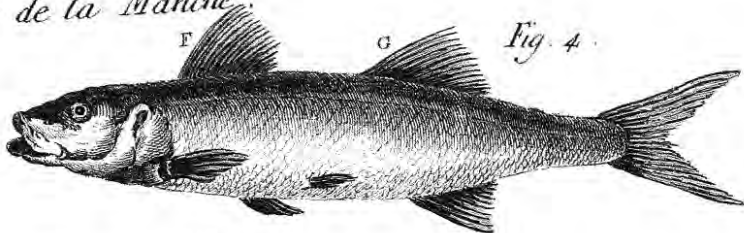
Grados de S.^t Malo,

Fig. 3.



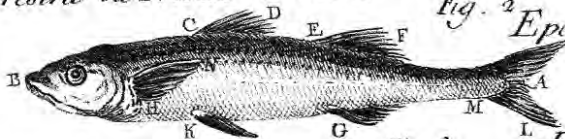
Grados de la Manche.

Fig. 4.



Prestre ou Prestre d'Aunis,

Fig. 2.



Eperlan Bâtard dit Gras des

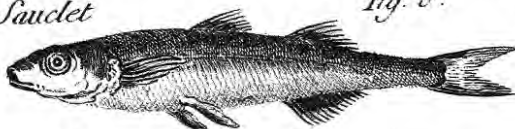
Fig. 5.



Saucet

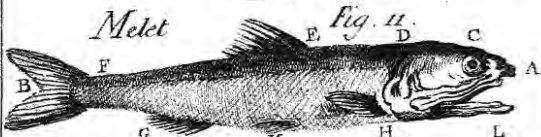
Fig. 8.

Jol de Languedoc. Fig. 6.



Melet

Fig. 11.



Melette

Fig. 10.

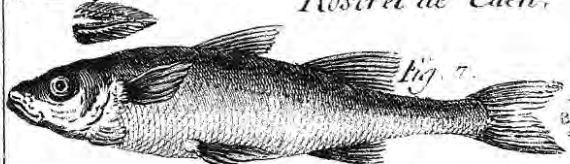


la Langue du Melet,

Roscret de Caen,

Fig. 7.

Bulotte ou tout nud Fig. 9.



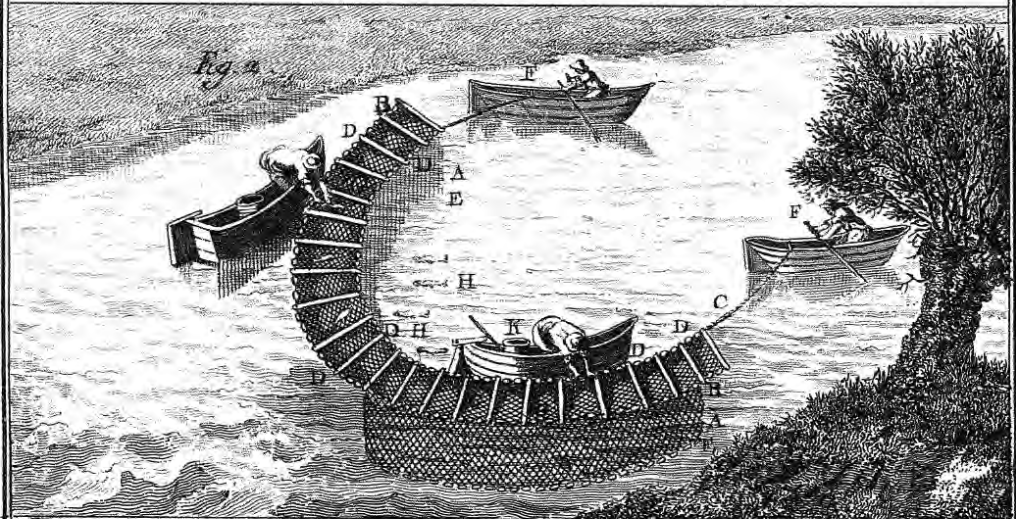
Dessèchement des Mulets au Brésil

Fig. 1.



Pêche de Bousigues dans l'Amirauté de Cette pour prendre les Muges

Fig. 2.



Pêite Seine ditte Mulier dont on se sert à Carentan
Fig. 3.

