



Desève del.

Le Tellier Sculp.

1. L'ESTURGEON . 2. LE STERLET . 3. LE
 GRAND -ESTURGEON . 4. LA CHIMÈRE .

DE L'ESTURGEON.

115

n'a que très-peu de chair, on ne le mange point.

On nomme ce poisson :

Schwimmer, en Allemagne.

Zeelzamer Zeedraek, en Hollande.

Nageur, en France.

Du reste, nous devons, comme nous l'avons déjà dit, à Gronov, la connaissance de ce poisson.

SOIXANTE-SEIZIÈME GENRE.

L'ESTURGEON, ACIPENSER.

Caractère générique. La bouche en bas; l'ouverture des ouies à côté.

L'ESTURGEON, ACIPENSER STURIO.

Les cinq rangées parallèles de boucliers, qui donnent à ce poisson la forme d'un pentagone et la peau rude, le distinguent des autres poissons du même genre. On trouve trente rayons à la nageoire de la poitrine,

vingt-cinq à celle du ventre, vingt-quatre à celle de l'anus et de la queue, et trente-huit à celle du dos. On remarque une rangée de boucliers sur le dos, deux sur les côtés, et autant sur les bords du ventre. Les boucliers sont rayonnés, osseux, larges par en bas, et finissent par en haut en une pointe recourbée en arrière. La peau intermédiaire est aussi garnie d'une infinité de petits boucliers de la même nature, qui la rendent inégale.

La tête est longue, penchée, couverte en haut de huit boucliers en losange, entre lesquels on aperçoit une fente, et au bas on remarque plusieurs enfoncemens étroits autour des quatre barbillons. La bouche est cylindrique et sans dents; au lieu de lèvres elle est bordée d'un cartilage qui s'avance et se retire comme le museau des autres animaux. La langue est épaisse et forte. L'esturgeon peut avec sa mâchoire supérieure fouiller dans la bourbe et le sable, et faire passer dans sa gueule les poissons ou les vers qu'il y trouve. Ses barbillons lui servent également à attirer sa proie. Les doubles narines sont tout près des yeux; la

supérieure est ronde, l'inférieure alongée. Les yeux ont une prunelle noire, entourée d'un iris jaune. L'ouverture des ouies est grande, et les ouies même sont organisées comme dans les poissons à écailles. L'opercules des ouies consiste en une petite plaque rayonnée dans tous les sens, avec un bord membraneux. La couleur foncière du tronc est d'un bleu grisâtre, la moitié supérieure est parsemée de points bruns, et l'inférieure de points noirâtres. Le ventre est droit, large et blanc. L'anus est tout près de la queue. Celle-ci a la même forme que dans les requins. La couleur foncière des nageoires pectorales est jaune orange, et les bords sont noirs. Le fond des autres est noirâtre, et le reste est jaune.

Nous trouvons ce poisson non-seulement dans la mer du Nord, mais aussi dans toutes les contrées de l'Océan, de même que dans la Méditerranée, dans la mer Noire, la mer Caspienne, d'où il sort pour passer dans les fleuves et les rivières. Outre cela, il habite encore le Nil, le Baikal et le Volga. Dans nos contrées, on le pêche dans l'Oder et

dans l'Elbe. De ces grands fleuves, il s'écarte quelquefois dans les rivières, et passe dans les lacs. Il y a quelque temps qu'on en prit un aux environs de Potsdam, dans un lac qui communique avec la Havel, qui communique elle-même avec l'Elbe; il avait huit pieds de long, et pesait cent quatre-vingt-six livres. On en a pêché un cette année à Berlin dans la Sprée, qui pesait cent quatre livres. En Prusse, il se montre dans le Frisch-Haf et le Kurisch-Haf. On le prend surtout en quantité près de Pillau, où on le marine pour l'exporter. On en envoie principalement beaucoup en Angleterre. Quoique l'esturgeon soit proprement un habitant de la mer, on le prend cependant rarement en pleine mer. Mais on le pêche ordinairement vers les côtes, lorsqu'il s'approche pour y chasser sa proie, ou dans les fleuves et les rivières, où il va frayer au printemps. On le prend avec de grands filets ou sacs, faits avec de forte ficelle, et dans la mer, avec une espèce de harpon, que les pêcheurs Norwégiens appellent skottel.

Ce poisson est paresseux, et reste tranquille quand il est entortillé dans les filets. Alors les pêcheurs s'en rendent maîtres, en lui passant une corde par la bouche et les ouies, et avec laquelle ils l'attachent au vaisseau ou au bateau, pour le mener plus loin. Cependant il faut qu'ils prennent bien garde à sa queue, qui est très-forte : car un esturgeon cassa un jour la jambe à un jeune garçon imprudent qui voulait le tirer à terre. La plus forte pêche de l'esturgeon se fait en janvier, sous la glace avec des crochets. Dans cette saison, on peut l'envoyer loin, et par conséquent il est d'un plus grand prix qu'en été. C'est par cette raison que les Cosaques se sont fait une loi entre eux, de rejeter dans l'eau tous les esturgeons et les grands-esturgeons qu'ils pêcheraient dans le mois de mai parmi d'autres poissons, afin de pouvoir se procurer au mois de janvier une pêche meilleure et plus avantageuse (1). En automne, les esturgeons se

(1) Pallas. Auszug seiner Reisen, tome 1, p. 202.
On observe si scrupuleusement cette loi, que celui

rangent en lignes les uns près des autres dans les endroits les plus profonds des fleuves. Comme ils s'y accumulent ordinairement, et qu'ils viennent se jouer sur la surface, les pêcheurs les observent attentivement; d'autres se mettent sur la glace dès qu'elle est un peu abaissée, et se couvrant la tête d'un drap, ils prétendent voir à travers le poisson dans le fond. Ils marquent aussi les places, pour en profiter à la première pêche. Dès que le mois de janvier est arrivé, les Cosaques s'assemblent, et tiennent conseil sur l'endroit et la nature de la pêche; et lorsque ceux qui ont reçu la permission, sont munis d'un billet, on indique à chacun un certain espace; puis on tire un coup de canon, pour ouvrir la marche. Alors chaque pêcheur part sur son traîneau au grand galop des chevaux, et prend la place

qui l'enfreint perd toute sa provision de poissons, et outre cela, est puni corporellement. Il serait utile chez nous de faire mieux observer la loi qui ordonne de faire les mailles d'une certaine grandeur, afin de ménager par là le fretin.

qui lui est désignée. Chaque pêcheur prend un crochet aigu, qui est attaché à une perche de trois à cinq toises, qu'ils nomment *romnoi bagord*. Cependant comme le bord est très-escarpé en divers endroits, les perches ont quelquefois sept à dix toises de long; et alors on le nomme *jarowi*. A ces perches, surtout quand elles sont longues, sont attachés des poids de fer de quatre à cinq livres, afin que le courant ne puisse pas les entraîner facilement. Personne ne peut casser la glace que tous ne soient arrivés à leur poste; et on en donne le signal par un second coup de canon. Le temps de la grande pêche dure neuf jours, et se nomme *kolowertae*; elle s'étend ordinairement à deux cent dix-huit werstes, qui sont pêchées pendant ce temps, en prenant chaque jour un nouveau canton. Tous les matins, il faut que les Cosaques se rassemblent de nouveau, et ils ne peuvent partir pour la pêche qu'aux signaux accoutumés. Chaque Cosaque ne peut faire qu'un trou; cependant quand un a abandonné le sien, il est permis à un autre de s'en servir. Les pois-

sons troublés dans leur repos par le bruit que l'on fait en cassant la glace, remontent le fleuve, les crochets sont tendus dans cette direction, près du fond. Quand un poisson pèse sur le crochet, ce que le Cosaque remarque au mouvement de la perche, il la lève brusquement, et tire le poisson, qui se trouve pris. Cette pêche singulière est si avantageuse, qu'il arrive quelquefois qu'un pêcheur prend dans une journée dix gros poissons et plus; au lieu qu'un autre, pendant tout le temps de la pêche, tire quelquefois à peine ses frais. Ordinairement chaque pêcheur fait vœu, si sa pêche est heureuse, de consacrer le premier poisson à l'église. Quand un pêcheur a pris un esturgeon si gros qu'il ne saurait venir à bout de le tirer sur la glace, il appelle son camarade au secours; et alors il est obligé de partager sa pêche avec lui. Les esturgeons qui ont passé l'hiver dans la mer, reviennent au printemps dans les fleuves pour y frayer. Quand les sentinelles posées exprès remarquent leur arrivée dans ces derniers, ils en donnent avis; et alors les pêcheurs s'assem-

blent de la manière que nous avons dite; et le signal donné, chaque Cosaque se place dans son canot, qui est fait avec des troncs de peuplier noir et blanc, et enduit de bitume de Judée. Ils rament, et jettent leurs filets en travers du fleuve. Cette pêche est aussi très-considérable. Ces filets ont vingt à trente brasses de longueur, sont composés de deux nappes, dont l'une a les mailles plus étroites, et est un peu plus longue que l'autre. Comme dans cette saison le poisson ne peut être transporté fort loin sans se gâter, on le coupe en morceaux, on ôte l'épine du dos, on lave le sang, on le frotte de sel de mer; puis on le fait sécher à l'air, pour l'envoyer ensuite de côtés et d'autres dans le pays et dans l'étranger. Vers ce temps, les marchands des contrées éloignées de la Russie se rendent dans ce pays pour acheter l'esturgeon. Dix bons esturgeons valent ordinairement trente-cinq à quarante roubles. Mais un seul des plus gros se vend six à sept roubles. En France, la pêche de ce poisson commence en février dans la rivière de la Garonne, du côté de Bordeaux, et dure jus-

qu'en juillet ou août, et même un peu plus tard, suivant la saison. En Amérique, on le pêche en abondance dans le mois de mai, juin et juillet.

L'esturgeon est un des plus gros poissons. On en a pris à l'embouchure de l'Elbe qui avaient dix-huit pieds de long. M. Gentz, directeur général de la monnaie, près du Breslau, qui pesaient jusqu'à deux cents livres. Dans l'Oby en Sibérie, ils sont si gros, qu'une femelle a quelquefois deux cents livres d'œufs et un mâle cinquante livres de laite. En 1750, on en prit un en Italie qui pesait cinq cent cinquante livres, et dont le duc Carpinetto fit présent au pape. En Norvège, on en a dont la tête seule fournit une tonne d'huile; et on en a quelquefois pêché qui pesaient mille livres.

Ce poisson a la chair grasse et de bon goût; cependant au printemps, où il n'est pas gras, le goût n'en est pas si bon que lorsqu'il a resté quelque temps dans les fleuves, et qu'il s'y est engraisé. Celui qu'on prend en été est le meilleur; sa chair est

doucereuse, et a beaucoup de ressemblance avec celle du veau. On mange l'esturgeon frais, salé ou mariné. Les norvégiens le coupent aussi en longues bandes, et en font du *ræckel*. Comme il est ordinairement gras, il offre une nourriture difficile à digérer, et dangereuse pour les personnes faibles et malades.

Les esturgeons qui ont passé l'hiver dans les fleuves, retournent en été dans la mer. Le temps du frai tombe en avril et mai. La grande quantité d'œufs et de laites, dont nous avons parlé, suffit pour faire juger qu'il multiplie beaucoup; car combien n'y a-t-il pas de millions d'œufs de la grosseur d'un grain de chenevis dans une masse de deux cents livres? Quelle doit être la quantité plus innombrable encore des animaux spermatisés dans une laite de cent cinquante livres, puisqu'une seule partie qui tient sur la pointe d'une aiguille, en contient une quantité innombrable?

L'esturgeon était en grande considération chez les Grecs et les Romains; car, selon Athénée, c'était le meilleur morceau dans

tous les grands repas. Selon Pline, on l'apportait sur les tables somptueuses avec beaucoup de pompe et de cérémonies : on l'ornait de fleurs et de guirlandes ; et ceux qui le portaient étaient couronnés de fleurs, et une musique instrumentale les accompagnait. Ce poisson se vendait aussi très-cher à Rome ; car Ovide lui donne l'épithète de *noble* (1), et Cicéron n'aurait pas fait des reproches de gourmandise à ceux qui le mangeaient. De nos jours, il est encore fort estimé dans nos contrées. En 1713, on le vendait à Rome quatre scudis, et le cardinal Gautheri en a payé un soixante-dix scudis.

En Russie, on fait un commerce considérable du caviar dans les pays étrangers. On l'envoie en quantité à Constantinople, en Italie, et dans les autres contrées de l'Europe. A Astracan seulement, on en fait quelquefois en une seule année cent tonnes et plus. On prépare le caviar de la manière

(1) *Tuque peregrinis Acipenser nobilis undis.*

suivante : on lave les œufs lorsqu'ils sont encore frais, en les frottant doucement avec les mains dans un tamis serré. Ensuite, on met une poignée de sel pour chaque seau d'œufs ; on remue bien le tout ensemble, et on le place dans un endroit chaud, afin que les œufs s'imprègnent aussitôt de beaucoup de sel. Ce caviar est différent de celui pour lequel on emploie une grande quantité de sel. Il y en a encore une autre espèce que l'on nomme le *caviar pressé*. Pour faire ce dernier caviar, on ne le frotte pas de la manière précédente ; mais quand il est ôté du poisson, on le laisse pendant trois jours dans une saumure ; puis on le frotte sur une écorce d'arbre, pour le faire ensuite sécher au soleil : après cela, on le met dans des tonneaux. Entre le caviar salé et le pressé, il y en a un autre qui tient le milieu, et que l'on nomme *caviar à morceau*. Voici de la manière qu'on le prépare : après avoir frotté les œufs et les avoir mis dans une forte saumure, on les jette dans des sacs de coutil, et on les presse. On prépare aussi du caviar de cette manière avec les

œufs de silure et ceux des autres poissons d'eau douce.

En Italie, on coupe l'épine du dos en tranches, que l'on sale et que l'on fait fumer. Elle passe pour un bon manger, et est connue sous le nom de *chinalia* ou *spinachia*. Dans ce pays, on sale aussi et on marine ce poisson. Les morceaux du ventre sont surtout fort estimés.

L'esturgeon vit d'autres poissons, et poursuit, surtout en Norwège, selon Pontoppidan, les harengs, les saumons, les maquereaux et les colins, quand ces poissons cherchent les côtes pour frayer. Comme la nourriture de ces différens poissons influe sur sa graisse et sa chair, les pêcheurs norwégiens lui ont donné différentes dénominations, ainsi que les suédois au saumon, selon le goût qu'il a reçu de cette nourriture. Ainsi ils le nomment : *esturgeon-maquereau*, *esturgeon-hareng*, etc.

La vésicule du fiel, qui est située au côté droit, est longue; la rate petite, ronde, et se trouve entre la courbure du canal intestinal. Le foie consiste en deux longs lobes,

qui sont coupés en quelques endroits, et qui forment différens autres petits lobes. Le canal intestinal a quatre sinuosités. Dans un poisson de seize pouces de longueur, il en avait treize. Il était étroit aussi bien au commencement que dans la suite. J'ai été surpris de ne trouver dans ce poisson ni estomac, ni élargissement au commencement du canal intestinal, et j'ai été encore plus surpris lorsque j'ai trouvé l'estomac, long d'un pouce et demi, au-dessous de la première sinuosité. En cet endroit, le canal intestinal avait une place dure et épaisse : à l'ouverture, il était garni de grands plis, et j'y trouvai quelques morceaux d'écrevisse. C'est assurément l'estomac. L'intestin culier était large et garni d'un pli qui allait en spirale. Non-seulement elle retient plus long-temps la nourriture, mais elle agrandit aussi beaucoup l'espace, pour en faire passer le suc dans les vaisseaux capillaires. La vésicule aérienne était courte, large, attachée de chaque côté, et consistait en une peau dure. Les rognons, qui commençaient à

l'extrémité supérieure de la vésicule aérienne, se terminaient dans une longue vessie, à un demi-pouce de l'anus. Mon poisson n'avait ni œufs, ni laites.

Ce poisson est connu sous différens noms. On le nomme :

Stohr, en Prusse et en Suède.

Schirk et *Stierl*, en Autriche.

Kesthecke, *Ketschegi*, en Hongrie.

Surack ou *Syrick*, en Turquie.

Tanna, en Tartarie.

Czetzugi et *Jesziotr*, en Pologne.

Osetrina, en Russie.

Sülime, chez les Cosaques.

Bekre, chez les Calmouques.

Stohre, *Tuurkalla*, en Livonie.

Storjer, en Laponie.

Graa-Slepa, *Rodmage*, en Islande.

Store, *Haastor*, *Selstor*, en Danemarck.

Storje, en Norwège.

Steur, en Hollande.

Sturgeon, en Angleterre.

Esturgeon, en France.

Greal, à Montpellier.

Porcello, *Sturione*, en Italie.

Porcelette, quand il n'a pas encore une aune de long.

Sullo, en Espagne.

Creal, en Portugal.

Linné ne caractérise pas ce poisson d'une manière suffisante, par les quatre barbillons et onze boucliers qui se trouvent sur le dos; car tous les poissons de ce genre ont quatre barbillons, et le nombre des boucliers varie. Parmi les cinq poissons que j'ai sous les yeux, trois avaient sur le dos douze boucliers, et les deux autres en avaient treize. Gronov leur en donne dix, Richter treize, Willughby onze jusqu'à treize, et Belon dix-huit. Le nombre de ces boucliers n'est pas plus fixe sur les côtés. M. Fucks, de Potsdam, en a remarqué trente sur un côté, et trente-deux sur celui opposé, et moi vingt-neuf et trente-un. J'en ai trouvé onze sur un côté du ventre, et douze sur l'autre, dix à un autre, et douze à un troisième, sans avoir remarqué une seule place où il en manquât.

Le caractère qu'Artédi tire des boucliers qui se terminent en pointes, n'est pas non plus suffisant, parce que les boucliers des