

autres esturgeons se terminent de la même manière. Je n'ai pas plus remarqué à la tête les trous aqueux, dont parle Richter, que je n'ai pu trouver le diaphragme, les glandes, qu'il dit tenir la place des poumons. C'est aussi sans fondement qu'il donne les barbillons pour les antennes.

Aldrovand parle contre l'expérience, quand il dit que l'esturgeon ne voyage que pendant six jours depuis qu'il est sorti de la mer; de même, lorsqu'il ne lui donne que deux barbillons et une peau mince au ventre. Quant à ce que dit cet écrivain, que Campeggio, évêque de Majorque, lui donna mille ducats pour un esturgeon dont il lui avait fait présent, afin de l'encourager à continuer de décrire des poissons, on peut dire que cette générosité est rare, et que de nos jours il n'y a point de naturaliste qui puisse se vanter d'en avoir éprouvé une semblable.

LE STERLET, ACIPENSER RUTHENUS.

Les trois rangées de boucliers, dont une est placée sur le dos et une de chaque côté, distinguent le sterlet des autres espèces d'es-

turgeons. On compte vingt rayons à la nageoire pectorale, vingt-trois à celle du ventre, vingt-deux à celle de l'anus, soixante-six à celle de la queue, et trente-neuf à celle du dos.

Les boucliers de ce poisson ne sont pas si saillans, ni leurs pointes si recourbées que ceux de l'esturgeon. J'en ai compté quatorze sur le dos, et cinquante-neuf de chaque côté. Le nombre des boucliers de chaque rangée varie autant que dans l'esturgeon. Outre cela, on trouve au ventre deux rangées de petits boucliers plats. Le corps est alongé; la tête longue, aplatie par en haut et par en bas, et terminée par un museau émoussé et cartilagineux, auquel on voit en dessous quatre barbillons les uns près des autres. La bouche, qui se trouve derrière ces barbillons, a la même forme que dans les poissons précédens. Les yeux sont ronds, et ont une prunelle noire, entourée d'un iris argentin. Les ouvertures de l'ouïe et de l'odorat sont près des yeux. L'opercule des ouïes consiste en une seule plaque à rayons. La couleur de la tête est grise, parsemée

de jaune; celle du dos d'un gris obscur; celle du ventre blanche, avec des taches couleur de rose, et les boucliers sont jaunes. Les nageoires de la poitrine, du dos et de la queue sont grises; celles du ventre et de l'anus, rouges. D'ailleurs, le tronc est garni de petites pointes.

Selon Wulf, on trouve ce poisson dans la Baltique, près de Pillau, mais rarement. En revanche, on le trouve en grande quantité dans la mer Caspienne, dans le Volga et le Jaïk. Notre grand monarque en a fait transporter dans la Marche et la Poméranie, ainsi que Frédéric I^{er}, roi de Suède, dans son pays. Notre roi en fait servir sur sa table, dans des occasions extraordinaires. Il m'a fait la grâce de me permettre, par une lettre de sa main, de faire pêcher un sterlet pour en tirer le dessin. Cette espèce d'esturgeon est la plus petite de toutes; elle passe rarement quatre pieds de long, et trente-cinq livres de pesanteur: mais aussi sa chair est la plus tendre, et il est, selon Bruyne, le plus délicat de tous les poissons de la Russie. On le vend assez cher à Pé-

tersbourg, car un sterlet de deux pieds de long coûte ordinairement deux roubles. On fait aussi du caviar avec ses œufs; mais comme il est infiniment meilleur que celui qu'on fait avec les œufs des autres esturgeons, il est destiné pour la Cour impériale. Ce poisson fraie en mai et juin. En août, il retourne dans la mer Caspienne, dont il était sorti au printemps, pour passer dans le Volga, le Jaïk et les autres fleuves qui s'y rendent. Il multiplie beaucoup, se nourrit de vers et de jeunes poissons, mais principalement d'œufs d'esturgeons et de grand-esturgeon, qu'il suit par cette raison. On le prend dans des filets. Il a la chair blanche, douceuse et facile à digérer, et fournit par conséquent une nourriture saine aux personnes malades.

M. Bruyne est le premier, que je sache, qui ait fait connaître le sterlet hors de la Russie, et qui en ait donné un dessin. Après lui, Klein, Linné, l'abbé Chappe d'Auteroche et Lepechin.

J'ai trouvé les parties intérieures comme dans le précédent, si ce n'est que l'estomac

était un peu plus grand, sa membrane plus forte, le canal intestinal un peu plus long, et un peu moins d'incisions au foie.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

Sterlet, en Allemagne et en Suède.

Sewruga, *Sterljed*, en Russie.

Tschusa et *Siurink*, en Tartarie.

Schugurluk et *Zoochul*, chez les Calmouques.

Wulf se trompe, en rapportant à notre poisson la seconde espèce d'esturgeon de Klein.

LE GRAND-ESTURGEON, *ACIPENSER RUSO.*

On reconnaît ce poisson à l'opercule des ouies, qui est court et ne couvre pas entièrement l'ouverture. J'ai compté trente-trois rayons à la nageoire de la poitrine, trente à celle du ventre, vingt-cinq à celle de l'anus, quarante à celle de la queue, et soixante-six à celle du dos.

Le grand-esturgeon est du nombre des poissons cartilagineux allongés, avec une grande ouverture aux ouies. La tête représente un carré long, dont l'extrémité exté-

rieure finit en pointe obtuse ou museau. Ce museau est plus court que dans l'esturgeon et le sterlet; il est garni de même par en bas de quatre barbillons. Cependant, il y en a aussi qui ont le museau plus pointu: ceux-là sont fort gras, et les pêcheurs du Volga leur donnent le nom de *schip*. La bouche est beaucoup plus grande que celle de l'esturgeon et du sterlet; elle s'ouvre par en bas en travers, et n'a point de dents. Les lèvres sont épaisses, et formées de deux cartilages en forme de croissant, que le poisson peut avancer ou retirer à son gré. Les yeux sont très-petits, et ont une prunelle noire dans un iris argentin. L'opercule des ouies consiste en une petite plaque unie et simple, et ne bouche pas entièrement l'ouverture des ouies, comme nous l'avons déjà dit; chose que je n'ai encore remarquée dans aucun autre poisson. Le cartilage de la tête, ainsi que le museau, est épais, blanc, à demi-transparent et si élastique, que les balles qu'on en fait étant jetées par terre avec force, y font plusieurs bonds. Le tronc est épais, et garni, selon Lepechin, de

cinq rangées de boucliers osseux, dont une se trouve sur le dos, une de chaque côté, et deux au ventre. Le nombre des boucliers du dos est ordinairement de douze à quinze; celui de ceux des côtés, de cinquante-cinq à soixante; et celui de ceux du ventre, de dix à douze. Les boucliers du dos ont des rayons, et sont beaucoup plus gros que ceux du ventre et des côtés. Ils se perdent tous à mesure que le poisson grossit; de sorte que les vieux n'en ont plus du tout. Le dos est noir, le ventre blanc, et les côtés bleuâtres et ondoians. Toutes les nageoires sont petites en comparaison du poisson; elles ont une couleur grise, mêlée de bleu, et sont entourées d'une peau épaisse. Le corps qui n'a point d'écaillés, est uni et couvert d'une matière visqueuse. L'anüs se trouve près de la nageoire de la queue.

Nous trouvons ce poisson dans la mer Noire et dans la mer Caspienne; d'où il passe dans les fleuves et les rivières. On le trouve particulièrement dans le Volga, le Jaïk et le Danube. Il habite aussi la Méditerranée, et passe de là dans le Pô. On le

prend le plus communément à l'embouchure du Danube; cependant il remonte aussi assez haut dans ce fleuve, et va jusqu'aux environs de Comorn et de Pest: quelquefois il va encore plus loin. M. le conseiller Schiefermüller, à qui je dois le dessin que je donne ici, m'écrivit qu'il y a treize ans qu'on a vu paraître un grand-esturgeon de trois cents livres, à quelques milles au-delà de Vienne, et il y a vingt-un an, un autre semblable, à un mille de Linz. Ce poisson fraie en mars et en avril. Il remonte dans les fleuves, pour déposer ses œufs dans le fond et dans les endroits les plus rapides. Il fait sortir les œufs de son ventre, en se frottant contre les places dégarnies de sable. Une partie de ces poissons fraie aussi dans la mer sur les côtes, dans les endroits où l'eau de la mer est adoucie par les eaux des fleuves. Quand ils y ont frayé, ils se rendent dans les fleuves, pour se rassasier de poissons. Ils aiment surtout à poursuivre les grislagines (1), qui sont leur nourriture

(1) Cyprinus Grislagine. L.

favorite, et qui vont en troupes au printemps. En général, le grand-esturgeon est très-vorace; car, selon M. Pallas, il ne se contente pas des poissons, mais il avale aussi les jeunes veaux marins, les canards sauvages, et même du bois, des joncs, des racines et d'autres matières qui nagent sur la surface de l'eau. Après le frai, il retourne dans la mer. En automne, une grande partie retourne dans les fleuves, pour y passer tranquillement l'hiver. On connaît qu'il fait ce voyage, parce qu'on a observé qu'on n'en prend point depuis le mois de mai jusqu'au mois d'août. Quoiqu'il soit certain que ce poisson, de même que l'esturgeon, fraie dans les fleuves, cependant Marsigli, Pallas et Gmelin assurent qu'on n'a point trouvé de jeunes poissons ni de cette espèce, ni de l'esturgeon. Mais je puis certifier que j'ai reçu de l'Elbe près de Magdebourg et de l'Oder, plusieurs esturgeons qui n'avaient pas plus de six à huit pouces de long. Le grand-esturgeon est presque le plus gros de tous les poissons de rivière, car on en trouve depuis dix-huit jusqu'à vingt-quatre pieds

de long. Marsigli en cite un de neuf cents livres, Pline un de mille, M. Lepechin un de douze cents; et M. Pallas un de deux mille huit cents.

Les grands-esturgeons prennent différens noms en Russie, suivant leur grosseur. Ceux de six, sept ou huit palmes se nomment *Sapkowaja*; ceux de neuf et dix, *Polumernaja*; ceux de douze, *Mernaja*; de treize et quatorze, *Corbuscha*, de quinze, *Uluschnaja* ou *Polumateraja*; et on donne le nom de *Materaja* à tous ceux qui passent cette dernière mesure.

La pêche du grand-esturgeon est d'une grande importance pour quelques nations européennes, qui font un grand commerce étranger du caviar et de la colle qu'ils en tirent. On le prend de diverses manières, que Marsigli, Gmelin et M. Pallas nous ont rapportées.

Dans le Danube, on le prend de la manière suivante. Quand les pêcheurs le remarquent dans le fond, ils tâchent de s'en emparer avec des harpons; mais quand il paraît sur la surface, ils se servent de tri-

dens. Dès que les pêcheurs s'aperçoivent qu'ils l'ont saisi, ils s'en approchent, lui passent une corde par la bouche et l'ouverture des ouies, et l'attachent au vaisseau. La plus grande partie se prend avec des filets à larges mailles. On place ces filôts en travers du fleuve, et on les conduit avec deux nacelles. Lorsque le poisson donne du museau contre les filets, il s'en retourne, et les pêcheurs le suivent avec leurs filets, jusqu'à ce qu'il ait rencontré un rivage uni, où il ne puisse avancer faute d'eau. Alors ils tâchent de s'en emparer, et le tirent dans le fleuve par le moyen d'une corde qu'ils passent par l'ouverture des ouies, et ils l'amènent ainsi tout vivant à Vienne ou à quelque autre grande ville : alors on le coupe comme la viande de boucherie, et on le vend. Lorsque les pêcheurs l'attachent, il faut qu'ils prennent bien garde à sa queue, avec laquelle il pourrait les renverser dans le fleuve.

La manière de pêcher le grand-esturgeon dans le Jaïck et le Wolga, est beaucoup plus remarquable encore, et je ne crains

pas d'ennuyer mes lecteurs en leur faisant une petite description. D'ailleurs, elle pourrait servir à introduire quelques changemens dans celle des autres pays. Il est vraiment étonnant que des peuples qui n'ont presque aucune connaissance des arts et des sciences, aient montré dans cette partie plus de génie et d'invention que les nations les plus éclairées. Dans ces contrées, on se sert du tramail, de l'hameçon et des filets. La première manière est la plus remarquable. Voici comme M. Pallas l'a décrite dans sa relation de voyages par diverses provinces de la Russie.

On choisit un endroit où un fond uni s'étend depuis le bord presque jusqu'au milieu du fleuve. Là, on enfonce une rangée d'arbres ou de pieux, qui traverse une partie du fleuve soit en ligne droite, soit en forme d'angle obtus ouvert vers le courant, de manière que les pieux s'élèvent au-dessus de la surface de l'eau. Après cela on prend des claies, faites de branches d'arbres ou d'osier, et assez larges pour s'étendre depuis le fond jusqu'à la surface. On assujettit ces claies

au fond contre les pieux, de manière que le courant les y presse davantage. Cela forme une espèce de parc qui oblige les poissons qui remontent le fleuve, de suivre sa direction, et de chercher une autre issue. Or, dans l'angle du parc est une ouverture d'environ deux ou trois brasses, qui sert d'entrée à une chambre carrée, fermée aussi avec des pieux ou de l'osier, et dans laquelle le poisson se prend. Mais dans les parcs qui sont formés en ligne droite au travers du fleuve, il y a, environ dans le milieu de toute la longueur, une chambre double, qui donne vers le courant, disposée de manière que les ouvertures sont tournées vers le rivage. Dans les deux cas, on tient toujours en hiver la glace ouverte au-dessus de ces chambres, et on construit une cabane de paille au-dessus de l'ouverture, où il reste encore assez d'espace des deux côtés, pour que les ouvriers puissent y passer librement, et se chauffer à un petit feu.

On voit que, dans les deux cas, le poisson coulant le long des parois, et cherchant une issue pour continuer à remonter le fleuve,

entre nécessairement dans les chambres. Dans chaque chambre il y a des choses préparées pour avertir de l'entrée du poisson, et pour aider à le prendre. Au fond, est un cadre fait de fortes perches, sur lequel est étendu un filet de petites cordes, ou, en été, une claie d'osier, et ce cadre remplit tout l'espace de la chambre. Aux quatre coins sont assujetties de fortes cordes, avec lesquelles on peut lever cette machine par le moyen de deux poulies placées au-dessus des ouvertures. Au-dessus de l'ouverture de la chambre, on a tout prêt, ou une trappe faite de perches et d'osiers entrelacés, dont on se sert en été, ou un filet monté sur une perche transversale, et qui s'étend devant toute l'ouverture pendant qu'on fait descendre la perche par le moyen de deux perches perpendiculaires. Or, pour que les travailleurs sachent quand un poisson est entré dans la chambre, et qu'ils puissent s'en emparer aussitôt avec le trident, il y a encore outre cela devant l'ouverture de la chambre un grand nombre de cordons courts tendus sur un morceau de

bois mouvant mis en travers, et qui s'étendent depuis le morceau de bois jusqu'au cadre qui est posé au fond; de sorte que tout gros poisson qui entre dans la chambre et qui touche quelques-uns de ces cordons, fait remuer le morceau de bois qui surnage. Dès que l'on remarque quelques mouvemens à ce morceau de bois, on baisse la trappe ou le filet, et la chambre se trouvant fermée, on lève la machine mobile qui est au fond, et on amène ainsi tout le poisson qui s'y trouve. Alors on prend les poissons avec un crochet, on laisse retomber la machine, et on rouvre la chambre pour une nouvelle prise. Trois ouvriers suffisent pour tout ce travail.

Afin de n'être pas obligé de veiller sans cesse pendant la nuit, on a imaginé un autre moyen fort simple, par lequel le poisson se prend de lui-même dans la chambre comme dans une ratière, et annonce, par ses mouvemens, sa prise aux pêcheurs. On pend à la sarrasine ou aux perches qui servent à abattre le filet, quelques pierres qui peuvent l'abaisser au fond. Afin de les tenir

au-dessus de l'ouverture, on place à la sarrasine quatre petits morceaux de bois, de manière que le premier porte le filet ou la sarrasine comme un levier, et que le dernier est attaché aux cordons qui sont tendus sur l'ouverture. Lorsque le poisson fait remuer les cordons, le levier auquel le mouvement se communique très-aisément, se détache, le trébuchet s'abaisse, et le filet ou grille qui le tenait, tombe au fond et ferme la chambre. En même temps, cela tire un cordon auquel est attachée une sonnette, qui éveille les ouvriers endormis, et les avertit qu'il faut ôter le poisson et retendre le trébuchet.

La pêche au filet usitée parmi les pêcheurs d'Astracan pour prendre ce poisson, mérite d'être rapportée, à cause de la solennité avec laquelle elle se fait. Le filet ou sac dont on se sert pour cela a deux brasses de long et seulement deux aunes de large. On l'emploie pour pêcher le grand-esturgeon dans les trous où il se cache pendant l'hiver. Lorsque la rigueur de cette saison commence à se faire sentir, on envoie ordre aux

inspecteurs des parcs, de défendre toute espèce de pêche dans tous les endroits où l'on a remarqué des trous à grands-esturgeons, et d'enjoindre à tous les bateaux qui passent, de ne faire aucun cri, et surtout de ne tirer aucune arme à feu. Après cela les pêcheurs s'éloignent, et on place des sentinelles pour empêcher que le poisson ne soit troublé. On fixe un jour pour la pêche; ce qui arrive ordinairement au commencement de novembre, lorsqu'on a remarqué que le poisson monte et descend plus souvent. Au jour fixé, on annonce à tous les pêcheurs de se trouver à une certaine heure à une certaine place avec tous les instrumens nécessaires. Le directeur du comptoir de la pêche invite la veille plusieurs personnes, et particulièrement les personnes les plus considérables d'Astracan, et il les conduit vers l'endroit de la pêche, où il leur donne un grand repas. Le lendemain matin, le directeur, suivi de sa compagnie et de la moitié des pêcheurs, se rend vers un certain canton des fosses, et il envoie l'autre moitié avec ses inspecteurs vers les autres

fosses. Quand on s'approche de l'endroit, il est ordonné d'observer un silence général. Après cela les pêcheurs préparent leurs filets à la hâte. Un coup de fusil donne le signal du départ, et tous les bateaux, ordinairement au nombre de plus de trois cents, partent en même temps. Dès que les filets sont jetés et que toutes les issues sont fermées, un grand cri succède au silence. Les poissons effrayés cherchent à se sauver, les uns d'un côté, les autres de l'autre. Quelques-uns montent sur la surface de l'eau, d'autres restent au milieu, d'autres aussi cherchent leur salut dans des mouvemens extraordinaires; mais c'est en vain: ils sont entourés par une quantité de pêcheurs occupés tous à les empêcher d'échapper. Alors on voit un grand nombre de machines se mouvoir sur la surface de la mer, et les bateaux des pêcheurs faire mille évolutions diverses. Ici, on voit des pêcheurs ivres, mouillés depuis les pieds jusqu'à la tête, pousser des cris terribles; là, on entend les disputes et les injures que les pêcheurs se disent et se répliquent lorsque, par hasard