

ou par malice, ils ont poussé leurs bateaux les uns contre les autres ; plus loin, c'est la jalousie des pêcheurs contre ceux que le bonheur favorise. Lorsque ces poissons sont assez effrayés et qu'ils sont sortis de leurs trous, les pêcheurs jettent les achanes (1) sur les côtés, prennent leurs pogonais (2) à la main, et s'emparent des poissons qui cherchent à s'échapper avec le courant. Alors on n'observe aucun ordre : chacun rame où il peut ; ce qui fait naître mille disputes différentes lorsqu'ils s'approchent trop près les uns des autres, ou que leurs filets s'embarrassent les uns dans les autres, ce qui pourtant est inévitable, parce que l'espace où se trouvent ces fosses, a tout au plus deux cents brasses de longueur.

C'est un spectacle amusant de voir une quantité de si gros poissons assemblés dans un si petit espace, et il est singulier qu'un

(1) Une achane est un filet droit, long de cent vingt brasses, qui est tendu en travers.

(2) Un pogonai est un filet en forme de sac long de deux brasses, et large de deux aunes.

grand-esturgeon dont dans un autre temps dix hommes forts peuvent à peine s'emparer, devienne alors la proie de deux hommes.

Cette pêche dure ordinairement trois heures, et dès qu'elle est finie, les pêcheurs retournent à l'endroit d'où ils étaient partis.

Dès que toutes les fosses ont été visitées, et qu'on en a tiré tous les poissons qui y étaient, les sentinelles reprennent leurs postes, et quelques jours après, lorsqu'on a remarqué que de nouveaux poissons y sont venus, on ordonne une nouvelle pêche, et on en fait quelquefois deux ou trois dans le même endroit, et dans certains espaces. Cependant cela ne se fait que lorsqu'on remarque une grande quantité de poissons ; ce qui, selon les observations des pêcheurs d'Astracan, n'arrive que tous les quatre ans. Ordinairement la pêche ne se fait que deux fois.

A Astracan, la pêche à l'hameçon se fait surtout avec la ligne de fond, que l'on nomme *snast*. Elle est faite d'une corde mé-

diocre, longue de soixante-dix aunes, à laquelle sont attachées cent vingt-cinq petites cordes longues d'une brasse et demie, et garnies de gros hameçons. Une corde ainsi garnie se nomme *nid* (*Genesdo*). Les cordes des hameçons sont attachées à la grosse corde à la distance d'une demi-aune seulement; de manière qu'à chaque bout de cette dernière, il reste une longueur d'une brasse et demie où il n'y a point d'hameçon. Trente cordes ainsi montées, attachées au bout les unes des autres, forment une ligne de fond; et cette ligne a par conséquent quelques centaines de brasses de long. Entre deux nids ou grosses cordes, on attache toujours une pierre de quelques livres, à laquelle on lie en même temps un paquet de joncs secs, qui nage attaché à une corde de deux brasses. Aux deux bouts d'une ligne de fond entière, sont attachés des grapins de bois. Une de ces ancrs consiste en deux morceaux de bois fendus, qui ont chacun à un bout une grosse branche qui tient lieu de bras d'ancre. A l'autre bout, une chevrette

double est attachée comme à une ancre; et entre ces morceaux de bois, on colle de lourdes briques, afin de donner plus de pesanteur à l'ancre; et pour contenir le tout, on l'entoure de nattes et de cordes. Chaque ancre a un cable d'environ vingt-cinq brasses, qui est attaché au bout extérieur de la corde. Lorsqu'on a jeté l'ancre dans la mer, le bras ou crochet entre dans le fond, et assujettit au fond la corde qui est jetée en long entre les deux ancrs. Pour attirer le grand-esturgeon, on attache ordinairement à l'hameçon un gris-lage (1), que notre poisson aime beaucoup. Au bras de l'ancre, qui est tourné en haut, on attache une perche, que l'on passe par le milieu et en long dans un paquet de joncs secs, qui a en haut un bouchon d'absynthe. L'ancre tire un bout dans l'eau par le bas, et perpendiculairement le paquet de joncs secs, qui nage dans l'eau; et le bouchon d'absynthe reste toujours en haut, et étant toujours hors de l'eau; il in-

(1) Obla, *Cyprinus Grislagine*. L.

dique de loin au pêcheur les mouvemens qui l'intéressent. Ordinairement on jette ces espèces de lignes dans des endroits où l'eau n'a pas plus de trois ou quatre brasses de fond; de sorte que la principale corde est tirée au fond par les pierres qui y sont attachées, et qu'il ne surnage que les perches, avec l'absynthe et le fagot attaché au cable; ce qui sert à avertir quand on peut lever la principale corde en forme de nid, pour ôter les poissons qui sont pris. Les poissons attachés à l'hameçon nagent çà et là dans le fond. Le grand-esturgeon les avale avec avidité, et se prend aux hameçons. Comme la corde entière cède, et qu'elle est pourtant assujettie au fond par un gros poids, le poisson le plus gros ne saurait se détacher; et les ancrs empêchent que la corde de fond ne soit dérangée ni par les mouvemens du poisson, ni par les ondulations de l'eau. Les cordes de fond doivent être levées avec précaution deux fois par jour dans toute leur longueur, et on tire avec des crochets dans le bateau les poissons qui se trouvent pris. Après avoir

visité une corde de fond, on prend les poissons, on leur passe une corde par la bouche et l'ouverture des ouies, et on les rejette dans l'eau, de peur que la chaleur ne les gâte, et pour pouvoir les amener vivans à terre. Après les avoir tirés sur le rivage, on les coupe de la manière suivante. On commence par fendre la tête avec une hache; puis on ouvre le ventre depuis la tête jusqu'à la nageoire de l'anus, et on tire l'un après l'autre les intestins, les œufs, la vésicule aérienne, et enfin la moelle du dos. On jette la partie inférieure de l'estomac, ainsi que le boyau; mais on coupe pour le manger le gosier, qui est large et charnu: on le sale, et on le vend à Astracan jusqu'à six ou sept copets la pièce. Lorsqu'on a élevé les œufs, on détache la vésicule aérienne, qui comprend tout le dos; on la met dans des seaux, pour la livrer à ceux qui font la colle de poisson. Enfin, on coupe le cartilage du dos, pour en tirer la moelle: on la lave, puis on la pend sur des bâtons pour la faire sécher à l'air. Lorsque les intestins sont ôtés, on coupe avec des

couteaux la graisse qui, chez les mâles, se trouve surtout autour des laites, et sur les côtés : on la rassemble dans des seaux, et on la nettoie. Cette graisse, quand elle est fraîche, est de bon goût, et on peut s'en servir en guise de beurre ou d'huile. Elle se vend à Astracan, quarante à cinquante copets le seau.

Le poisson étant ainsi vidé, on le lave, puis on le porte dans des glacières, où on le laisse mariner pendant douze heures et plus dans une forte saumure. Après cela, on le place en couches, que l'on couvre de sel. Les plus gros se coupent d'une manière particulière : on en fait cinq morceaux, qui sont la tête, le ventre, les côtés et le dos. On les coupe ainsi, afin que les morceaux ne soient pas trop gros, et que le sel y pénètre plus aisément. Lorsqu'on ôte de la saumure les côtés et le dos, on a coutume de les couper en longues bandes, et de les faire sécher sur des bâtons. C'est ainsi que l'on fait ce que l'on appelle *balük*, mot qui signifie proprement poisson dans la langue tartare.

La chair du grand-esturgeon est blanche, grasse, douceuse, et approche beaucoup de celle du veau ; aussi la prépare-t-on de la même manière : mais la plus grande partie se sale. Cette préparation lui donne un si bon goût, qu'elle approche du saumon : il faut seulement avoir soin de la laisser auparavant tremper pendant quelques jours dans l'eau, pour en ôter le sel. Le grand-esturgeon fournit à la Russie deux articles importans pour le commerce, qui sont le caviar et la colle de poisson.

Le caviar se fait de deux manières différentes : l'un est plus grené, et l'autre se nomme *sackaviar*. Celui-ci passe pour le meilleur. Les œufs grenés sont pressés sur une grille ou crible grossier, pour les nettoyer et leur ôter la peau et les petits vaisseaux sanguins qui y sont attachés. Après cela on les sale dans des auges, et on met environ cinq livres de sel sur quarante livres d'œufs. On laisse les œufs dans les auges pendant trois quarts-d'heure ou une heure, pour les saler suffisamment ; ensuite on les met sur un tamis serré ; on laisse

égoutter la saumure, et on finit par les entasser dans des barils bien bondonnés. Le sackaviar se fait de la manière suivante. Après qu'on a ôté la peau des œufs, on les laisse une demi-heure dans la saumure, pour les amollir. Pendant ce temps, il faut les presser souvent par les doigts, pour voir s'ils sont assez mous. Lorsqu'ils sont suffisamment amollis, on les met sur un tamis serré, où on les égoutte. Après cela, on les met par demi-livre dans des sacs pointus, dont la longue pointe est nouée à des baguettes posées en travers; puis on les tord avec force, pour faire sortir le reste de la saumure. Lorsqu'ils ont été ainsi tordus, on les entasse dans des tonneaux, où un homme, qui a des bas de peau, les presse avec ses pieds. Après cela, on bouche les tonneaux, et on les goudronne, afin que les œufs ne se gatent point. On prépare encore dans les boutiques une troisième espèce de caviar, que que l'on nomme *caviar de Turquie* ou *d'Arménie*. Cette méthode a été portée avant la guerre d'Astracan en Turquie. On met

par couches dans des caisses les œufs tels qu'ils sortent du poisson, et on couvre chaque couche d'une autre couche de sel, que l'on frappe avec les mains. Quand on a rempli une caisse de cette manière, on met dessus un couvercle, que l'on charge de pierres, afin que les œufs étant pressés puissent mieux s'imprégner de saumure, et on les laisse ainsi pendant quatre à huit mois; c'est-à-dire qu'une caisse préparée au printemps est bonne en septembre, et celles qu'on prépare en automne sont finies au mois de mai. Vers ce temps, les œufs deviennent presque tout secs; et après les avoir couverts de sel sur lequel on a jeté de l'eau, on les fait sécher encore une fois au soleil; puis on les met dans des tonneaux. Les ouvriers font le plus mauvais caviar pour le vendre à leur profit. Ils prennent pour cela les œufs des poissons morts que l'on jette sur le rivage, ou de ceux qui sont trop gras; ils y mêlent les restes fibreux des œufs qui ont été passés au tamis; ils salent ces mauvais œufs dans des caisses, et les mêlent bien avec le sel.

Ensuite, ils les entassent dans de grands vaisseaux de bois ou de cuivre, puis ils les pressent fortement jusqu'à ce qu'ils soient un peu secs.

La colle se prépare de la manière suivante. Quand on a ôté la vésicule, on la met dans de l'eau, on en ôte le sang, on la coupe en long, et on en ôte la peau extérieure. Après cela, on l'enveloppe dans de la toile, et on la presse dans les mains jusqu'à ce qu'elle devienne molle comme de la pâte. Ensuite on en fait des tablettes ou d'autres figures, auxquelles on fait un trou au milieu, pour les pendre avec une ficelle et les sécher. Quelquefois on se contente de les poser les unes sur les autres, de les couvrir d'une toile mouillée et de les faire sécher au soleil. Dans ce cas, il n'y a que la chaleur du soleil qui puisse les amollir. Après cela, on les presse dans les mains sur des planches, pour en former de petits bâtons; on les attache par les bouts, les unes aux autres, de manière qu'elles prennent la forme de petites saucisses, et enfin on les pend à des cordes pour les

faire sécher. Il faut faire sécher cette colle à une chaleur modérée et non au soleil, parce qu'alors elle se fond.

Quand on la fait fondre avec du sucre candi, et qu'on la fait cuire jusqu'à ce qu'elle devienne jaune et transparente, on obtient ce qu'on appelle *colle à bouche*. En y ajoutant de l'eau-de-vie, on fait aussi une colle très-forte, dont on peut se servir pour raccommoder le verre et la porcelaine cassés. Pour cet effet, on bat les vésicules avec un marteau, pour les réduire en petites plaques minces. On les coupe ensuite en petits morceaux, et on les fait fondre sur le feu dans de l'eau-de-vie commune. D'autres les laissent amollir pendant une nuit dans de l'eau claire, les coupent ensuite en petits morceaux, puis les font cuire pendant un demi quart-d'heure dans de l'autre eau, et remuent sans cesse la colle pendant tout ce temps. Après cela, on la passe par un linge, et on la laisse reposer pendant quelque temps, pour pouvoir ensuite l'écumer. Cette écume, cuite avec le sédiment dans un peu d'eau, donne une colle qui surpasse encore la première

en clarté. Cette colle ainsi préparée avec de l'eau-de-vie, donne un vernis si fin et en même temps si fort, qu'on peut s'en servir pour raccomoder les verres, tasses, etc., de manière qu'il est presque impossible d'apercevoir les fentes, et qu'on peut y mettre des liqueurs chaudes sans danger.

Dans les plus gros poissons de cette espèce, on trouve assez souvent une pierre, qui est connue sous le nom de *Pierre-de-mensonge* (*belugenstin*). Selon M. Pallas, elle est située en-dedans des reins, dans une petite peau particulière. Lorsqu'on l'ôte toute fraîche, elle est un peu molle et humide en dehors; mais elle se durcit bientôt à l'air. On la trouve surtout dans les pêcheries d'Astracan, mais elle n'est jamais plus grosse qu'un œuf de poule. La figure est tantôt ovale, tantôt assez plate et un peu bombée, ou plutôt elle a un coin courbé à l'endroit où elle a été voisine du cartilage du dos.

Les Russes et les Tartares font sécher la peau du grand-esturgeon, et s'en servent ensuite en guise de carreau de vitre. Selon Linné, on en fait des courroies de guinda-

ges très-fortes; mais M. Lepechin dit qu'on ignore absolument cet usage en Russie.

Tous les intestins de ce poisson ont une couleur d'un noir-bleuâtre. Le gosier et l'estomac sont larges, au point que M. Pallas prétend qu'un grand-esturgeon médiocre peut contenir deux veaux marins et quelques poissons. La vésicule aérienne est sans division, cunéiforme, et le bout arrondi est tourné vers la tête. Elle est placée à l'épine du dos, avec laquelle elle est unie par des liens particuliers. Le côté qui est tourné vers le dos est blanc, et l'autre noirâtre. L'ovaire est double: il pesait huit cents livres dans le grand-esturgeon dont on a parlé. Selon M. Pallas, on trouve aussi des hermaphrodites parmi ces poissons. Ceux d'ailleurs qui voudront connaître plus particulièrement les parties internes de ce poisson, peuvent avoir recours à Marsigli, qui les a représentées dans le sixième tome de son ouvrage sur le Danube, planches 9-21.

On nomme ce poisson:

Hausen, en Allemagne.

Wischal et *Morona*, en Hongrie.

Glatt Dick, en Allemagne, et *Jesetra Tock* et *Serenwensertsi*, en Hongrie, quand il n'a point de boucliers.

Beluga, *Belougat*, en Russie;

Sapkowaja, dans le même pays, depuis six jusqu'à huit palmes;

Polumernaja, quand il en a neuf et dix;

Mernaja, quand il en a douze;

Gorbuscha, entre treize et quatorze;

Uluschnaja ou *Polumateraja*, quand il en a quinze;

Materaja, ceux qui passent cette mesure;

Schip, ceux qui sont très-gras.

Kiorpa, chez les Tartares.

Chorbio, chez les Calmouques.

Kaluschka, dans les environs du fleuve Amour.

Adello, *Ademo* et *Adeno*, en Italie.

Grand-Esturgeon, en France.

Les caractères que Linné tire d'un certain nombre de boucliers sont incertain, car premièrement ce nombre varie sensiblement. Kramer en donne treize au dos, et quarante-trois à chaque côté. Sur les deux grands-esturgeons que je possède, j'en ai

compté vingt-deux sur le dos, et quarante-cinq sur les côtés. M. Lepechin dit qu'on en trouve sur le dos depuis douze jusqu'à quinze, et sur le ventre depuis cinquante-cinq jusqu'à soixante.

Stadius Müller et Bomare racontent que les Italiens attirent le grand-esturgeon sur les bords du Pô avec des instrumens de musique, et le prennent ensuite plus aisément; mais c'est un conte sans fondement, car, en général, les poissons s'effraient de toute sorte de bruit.

Rondelet se trompe, en croyant que le grand-esturgeon n'est pas un poisson de passage.

C'est encore un ancien préjugé que de croire avec Plin, qu'un petit hareng, qui est fort avide du sang de ce poisson, lui saute dans la gorge, y ouvre une veine et le tue.

Belon, et tous les ichthyologistes qui sont venus après lui, sans en excepter Artédi lui-même, ont eu tort de regarder le silure comme une espèce de grand-esturgeon. Que l'on jette les yeux sur les dessins que

nous ont donnés Belon, Rondelet, Gesner, Aldrovand, Jonston, et on reconnoitra le silure à la nageoire dorsale, à la large ouverture de la bouche située à l'extrémité de la tête, et aux barbillons qui se trouvent à la lèvre supérieure. C'est sans doute la colle que l'on fait aussi en Russie avec ce poisson, qui a induit Belon dans cette erreur; car il donne mal à propos au silure le nom d'*ichthyocolle*, et il a entraîné les autres ichthyologistes dans la même erreur.

Artédi ne regarde à la vérité le silure que comme une variété du grand-esturgeon; mais comme ses parties solides sont osseuses, il le range aussi dans une classe toute différente.

Marsigli et Klein ont tort de faire une espèce particulière du *glattdieck*, qui n'est autre chose qu'un grand-esturgeon dépouillé de ses boucliers.

Willughby, Rai et Jonston ont fait mal à propos deux espèces de l'*attilus* de Rondelet et du grand-esturgeon de Gesner. Aldrovand n'a pas plus de raison d'en faire trois.

SIXIÈME CLASSE.

LES CHONDROPTÉRYGIENS,
ou poissons à branchies fixes, et dont les parties solides ont des cartilages au lieu d'os ou d'arêtes.

SOIXANTE-DIX-SEPTIÈME GENRE.

LA CHIMÈRE, CHIMERA.

Caractère générique. Un piquant sur le dos.

LA CHIMÈRE, CHIMERA MONSTROSA.

La queue, terminée par un fil mince, forme le caractère distinctif de ce poisson.

Le corps est allongé et comprimé des deux côtés. La tête large, qui se termine en forme de nez, est garnie de tous côtés de petites ouvertures rondes, desquelles on peut ex-