

Q 4675
B5
1837
V. C.

encore au
son sans a
CHART
vent de el:
Chartre
retran-
chement caché dans les bois.
CHARTRE, aurelois CHARTRE, subst. fém.
(charte, chartre) (du latin charta, papier, formé du
grec χαρτις, gros papier, ou plusieurs feuilles collées

HISTOIRE NATURELLE DES POISSONS.

SUITE DU CINQUANTE-SIXIÈME GENRE.

LE LAVARET, SALMO LAVARETUS.

La forme de la mâchoire supérieure, qui ressemble assez à un nez, est un caractère certain qui distingue ce poisson des autres espèces de saumons. On trouve huit rayons à la membrane des ouies, quinze aux nageoires de la poitrine, douze à celles du ventre, quatorze à celle de l'anus, vingt à la queue, et quinze à celle du dos.

La tête est petite en comparaison du corps, qui est long et épais, elle est cunéiforme et à demi-transparente jusqu'aux yeux. La mâchoire supérieure qui avance finit en une pointe émoussée, molle et charnue de couleur noire. La mâchoire la plus courte s'emboîte dans l'autre, et lorsque la

VI.

Voy. CHAMPAG.
lason qui se dit
d'or, de guen-

me), grand
pa
té

bouche est fermée, elle se trouve entièrement couverte par une grosse lèvre cartilagineuse. La bouche est petite, sans dents, et s'ouvre en travers par le bas. La langue est blanche, cartilagineuse, courte et un peu rude. L'œil est de moyenne grandeur, la prunelle est noire, et l'iris argentin. Les joues, aussi bien que les opercules des ouies, sont changeans, bleu et jaune : la dernière couleur est dominante. Le dos est rond et d'un bleu gris. Jusqu'à la ligne, les côtés sont bleuâtres; au-dessous de la ligne, ils sont un peu jaunes. Le ventre est argentin. La ligne latérale est droite, ornée de quarante-cinq points, et plus près du dos que du ventre. Les écailles ont au milieu du bord une petite échancrure, qui est surtout remarquable à celles qui sont sur la ligne latérale. Les nageoires de la poitrine sont jaunâtres; les autres ont des rayons blanchâtres, une membrane bleuâtre, et une bordure de la même couleur. La nageoire dorsale est plus près de la queue que de la tête. La nageoire adipeuse est en losange, et celle de la queue est fourchue.

Nous trouvons le lavaret dans la mer du Nord et dans la Baltique. Il s'y tient dans le fond, d'où il sort quand le hareng commence à frayer, et il le suit de près pour manger ses œufs. De sorte que lorsque les pêcheurs ont pris beaucoup de harengs dans une nuit, ils prennent ordinairement la nuit suivante vingt-quatre, trente, et jusqu'à quarante lavarets. Si on les ouvre dans ce temps, on trouve le canal intestinal plein d'œufs de harengs. Cependant l'ombre d'Auvergne use de représailles envers le lavaret, il le suit aussi quand il fraie, et dévore ses œufs.

Le lavaret se montre encore dans un autre temps : c'est lorsqu'il fraie lui-même ; ce qui arrive ordinairement depuis août jusqu'en octobre : alors on le trouve en quantité entre les anses, les havres, et aux embouchures des fleuves dans les endroits où l'eau tombe avec le plus de rapidité dans la mer. Là, la femelle suivie du mâle, se frotte contre les pierres et les cailloux, pour se débarrasser de ses œufs. Une partie de ces poissons remonte les fleuves, dans lesquels

ils avancent en troupes de deux rangées, qui forment un angle aigu. A la pointe de l'angle s'avance un lavaret qui conduit toute la troupe. S'il arrive que les vents soient trop forts et les arrêtent dans leurs courses, ils retournent et fraient dans les endroits que nous venons de dire. Mais lorsque le vent leur est favorable et augmente la vitesse de leur course, ils entrent en quantité dans les fleuves; et plus il est rapide, plus ils font d'efforts pour s'y opposer : alors ils font une lieue en vingt-quatre heures; au lieu que lorsque le fleuve ne coule que lentement, ils ne font pas la moitié autant de chemin dans le même espace de temps. Les pêcheurs qui savent cela, dressent leurs filets en conséquence. Car comme le lavaret est rusé, et trouve aisément un trou dans le fond pour échapper, ils l'attrapent en jetant leurs filets tous les jours à une lieue ou une demi-lieue plus haut, selon que l'eau est plus ou moins rapide. Ils avancent dans le fond, où le fleuve est le plus fort. Quand il survient quelque orage ou tempête, ils ne vont pas plus avant : l'ordre de la marche est rompu,

et chaque poisson tâche d'échapper comme il peut et de trouver dans le fond un endroit pour se cacher. Les pêcheurs qui savent trouver ces animaux dans les endroits les plus cachés, savent aussi les prendre alors, en tendant des nasses appâtées avec des œufs de brochets ou d'autres poissons. Lorsque la tempête s'est apaisée, ils se rassemblent de nouveau en troupes, et continuent leur route comme nous l'avons dit : mais ils ne remontent pas dans les petites rivières comme les saumons et les truites saumonées; ils s'arrêtent seulement vers leurs embouchures, ou les chutes d'eau, et dans des endroits où ils trouvent des pierres ou d'autres choses propres à faciliter le frai. C'est dans ces endroits que les pêcheurs peuvent les trouver. Les lavarets sentent une tempête quelques jours avant qu'elle arrive : alors ils se retirent en foule dans les endroits du frai, lorsqu'ils n'en sont pas éloignés. Les pêcheurs ne se trompent pas à ce signe.

Après le frai, ces poissons retournent dans la mer sans conducteur et sans ordre. Une chose fort remarquable, c'est que le retour

de ce poisson indique si l'hiver viendra plus tôt ou plus tard. Quand le lavaret revient de bonne heure, c'est une marque que l'hiver approche; quand il revient tard, c'est une preuve que les froids retarderont aussi (1). Le jeune lavaret reste dans le lieu de sa naissance jusqu'à ce qu'il ait atteint à-peu-près la grosseur de trois pouces : alors il est emporté par la violence de la marée dans la mer, où il reste jusqu'à ce que le désir de la propagation le porte à en sortir, ce qui arrive ordinairement à l'âge de cinq à six ans..

Les ennemis de ce poisson sont, outre les poissons voraces, le chien de mer, qui le poursuit souvent jusque sur les côtes. De sorte que les pêcheurs espèrent une riche pêche lorsqu'ils aperçoivent ce monstre marin près des filets qu'ils ont tendus. Outre cela ils dévorent eux-mêmes leurs œufs les

(1) Si les physiiciens faisaient, en différens temps, des observations sur les mouvemens des poissons, ils pourraient en tirer des règles pour prédire les changemens du temps,

uns les autres; ce qui est sans doute une des causes qu'il se multiplie fort peu.

Dans nos contrées, on pêche le lavaret avec le tramail, le grand filet et la louve, dans l'Elbe, près de Boitzenbourg, et en Prusse dans le Curisch-Have. Les pêcheurs suédois se servent de tridens.

La chair de ce poisson est blanche, tendre et de bon goût, et est par conséquent un des meilleurs poissons de nos bonnes tables. Dans les endroits où la pêche de ce poisson est considérable, on le fume ou on le sale. Cette dernière préparation se fait de la manière suivante. Après avoir nettoyé, vidé et lavé le poisson en dedans et en dehors, on le met dans une corbeille sur le ventre, afin que l'eau puisse s'égoutter. Après cela on le sale, on le place par couches; et après l'avoir laissé ainsi pendant trois fois vingt-quatre heures, on le lave de nouveau. Par ce moyen on en ôte tout le limon et le sang; puis on le sale comme les harengs, en couches alternatives sur lesquelles on met une pierre pour les faire porter les unes sur les autres, et on les bouche. On conserve ainsi

le bon goût qu'ils ont, quand ils sont pris par un temps frais. Quand on les a pris dans la chaleur, il faut les fendre avant que de les saler; leur ôter la tête et l'épine du dos, qui se gâtent aisément, et donnent un mauvais goût au poisson.

Le lavaret n'a pas la vie dure; il meurt bientôt après être sorti de l'eau. On peut cependant le transporter dans des étangs, avec des précautions. Il faut que le lac ou l'étang où on les met soit grand, profond, et qu'il ait un fond de sable; c'est ce que prouvent les expériences de M. Geissler. Le lavaret qu'il transporta avait deux ou trois pouces de long. Dans l'espace de quatre ans, il parvient au poids d'une jusqu'à deux livres. On voit à la bouche de ce poisson, qui est dépourvue de dents, qu'il ne vit point de proie, mais d'herbes, de vers, d'insectes et d'œufs de poisson. J'ai aussi trouvé dans son estomac de petits coquillages.

La peau de l'estomac est forte, le canal intestinal est court, et a son commencement entouré de petits appendices. La laite et l'ovaire sont doubles; l'ovaire contient en-

viron 37,000 œufs jaunes de la grosseur de la graine de navette. J'ai trouvé cinquante-neuf vertèbres à l'épine du dos, et trente-huit côtes de chaque côté.

Ce poisson se nomme :

Schnepel, dans nos contrées.

Sück et *Stor-Sück*, en Suède et en Norwège.

Helt, en Danemarck.

Sihka, *Sieg* et *Sia-Kalle*, en Livonie.

Lavaret, en France.

Nous trouvons chez les anciens plusieurs poissons qui portent le nom de *lavaret*, *albula nobilis*, *albula cœrulea*, *bezola*, *albula parva* et *farra*, et qui appartiennent au genre des saumons. Les ichthyologistes modernes, tels qu'Artédi, Linné, Klein, Wulff, Pennant et Martini, les ont tous décrits sous le nom de *lavaret*, et n'en font qu'une seule espèce. Autant qu'on peut en juger par les mauvais dessins qui nous en restent, on voit que ces poissons sont de différentes espèces. On peut dire du moins que le lavaret n'est pas de la même espèce que l'*albula cœrulea* de Gesner; c'est ce dont je me suis convaincu par le dessin que m'en a communiqué mon ami

M. le docteur Wartmann de St.-Gall, et par la description exacte qu'il a donnée de ce poisson. Comme ce savant m'enverra aussi les autres espèces de saumons de son pays, je les publierai aussi, afin de pouvoir comparer et concilier les auteurs.

Schoneveld décrivit pour la première fois notre poisson en 1624, sous le nom d'*albula nobilis*, et en donna un dessin assez fidèle, que Jonston, Willughby et Ruysch ont copié.

Stadius Müller se trompe en prenant notre schnepel pour le *salmo albula* de Linné. Dans le dernier, c'est la mâchoire inférieure qui avance; dans le premier, c'est la supérieure.

Zückert se trompe aussi quand il confond notre poisson avec l'*oxyrinchus* de Linné.

Selon Schoneveld, le helt des Danois est le même poisson que le schnepel des Allemands. Mais comme Pontoppidan et Frédéric Müller prennent le premier pour le lavaret de Linné, et le dernier pour son *oxyrinchus*, il faut bien que ce soient des poissons différens. Dans le dessin que M. le



Desève del.

V^e Tardieu Sculp.

1. LE LAVARET large. 2. La grande MARENÉ.
 3. La petite MARENÉ. 4. L'ÉPERLAN.
 5. L'ÉPERLAN de mer.

DU LAVARET LARGE.

11

professeur Ascanius donne du helt, je ne trouve point du tout la figure de la mâchoire supérieure de notre lavaret.

Artédi a remarqué dans le sick de petites dents, que je n'ai point trouvées dans le lavaret. Le sick a dix-sept rayons à la nageoire de l'anús, et le lavaret n'en a que quatorze. Ces poissons seraient-ils donc les mêmes ?

En général, on ne pourra sortir du labyrinthe des auteurs que nous avons cités, à moins d'avoir une description exacte, ou un dessin fidèle de ces poissons.

LE LAVARET LARGE,

SALMO THYMALLUS LATUS.

La grande ressemblance de ce poisson avec le précédent, peut le faire regarder comme une variété de cette espèce. Il en diffère cependant par les caractères suivans :

1°. Par la différente proportion de la largeur et de la longueur. Dans le lavaret, la largeur est à la longueur comme un à quatre un quart ; dans le lavaret large, comme un à trois un quart. Les deux poissons que j'ai

examinés, avaient presque tous deux la même longueur, et leurs corps étaient également pleins d'œufs : de sorte qu'on ne peut regarder la largeur du lavaret large comme une chose accidentelle.

2°. Les nageoires du lavaret large sont plus courtes que celles de l'autre.

3°. Celui-ci a la prunelle de l'œil ronde; celle de l'autre forme un angle aigu vers le nez.

4°. Dans le lavaret large, le dos offre une courbure à l'endroit où tiennent les nageoires; ce qu'on ne trouve pas à l'autre.

5°. Les écailles du lavaret ordinaire ont une petite échancrure au bord; celles du lavaret large, sont toutes rondes.

6°. Le dernier offre outre cela plus de points sur la ligne latérale, et autant de rangs d'écailles.

7°. Dans le lavaret large, l'ouverture de la bouche est plus en travers, et la bouche est plus grosse que dans le lavaret ordinaire.

8°. Le dos du lavaret large est tranchant jusqu'à la nageoire; celui du lavaret ordinaire est tout rond.

9°. Le ventre finit par un aplatissement dans le premier; il est rond dans le second.

10. Le lavaret large pèse quatre livres ou quatre livres et demie; le lavaret ordinaire ne passe pas une livre et demie.

11. Sur le lavaret large, on voit des deux côtés des lignes qui s'étendent dans toute la longueur; ce qu'on ne trouve pas à l'autre.

On voit par ce que je viens de dire, que le lavaret large est à-peu-près au lavaret ordinaire ce que le rotengle est à la rosse; et qu'ainsi on peut comme ces derniers, les regarder comme deux espèces particulières, comme on le fait en Suède, où on leur donne deux noms différens. Cependant, afin de ne pas trop multiplier les espèces de ce genre déjà assez nombreux, j'ai mieux aimé le regarder comme une variété du lavaret, et je n'ai pas jugé à propos de faire une description particulière de ses parties, qui sont tout-à-fait semblables à celles de ce poisson, à l'exception des différences que je viens d'indiquer.

Ce poisson se nomme :

Weissfisch, à Dantzig.

Breite Äsche, en Poméranie, dans les environs de la mer Baltique.

Schnepel, à Hambourg.

Sück, en Danemarck.

Lappsück, en Suède.

LA GRANDE MARÈNE, SALMO MARENÆ.

La mâchoire supérieure tronquée et large par-devant, et le corps blanc, est une marque suffisante qui distingue la marène des autres espèces de saumons. On voit huit rayons à la membrane des ouies, quatorze aux nageoires de la poitrine, onze à celles du ventre, quinze à celle de l'anus, vingt à la queue, et quatorze à la nageoire du dos.

La tête est tronquée; la bouche sans dents, et petite à proportion de celle des autres poissons du même genre. La mâchoire inférieure est plus étroite et plus courte que la supérieure, et est couverte quand la bouche est fermée. Au bord de la mâchoire supérieure on voit deux petites ouvertures rondes. Le nez et le front sont noirs, de même que le dos, qui est rond. Le menton et le ventre sont blancs. Les yeux

sont gros, la prunelle noire, et formant un angle aigu vers le museau. L'iris est argentin; les joues jaunes, les opercules des ouies bleuâtres, avec une bordure blanche. Les côtés sont bleuâtres au-dessus de la ligne, tirant sur le jaune; au-dessous, ils sont argentins. La ligne latérale, qui est garnie de quarante-quatre points blancs, fait une petite courbure près de la tête. Les nageoires de la poitrine, du ventre, du dos et de l'anus sont grandes; les rayons finissent en plusieurs branches. Elles sont violettes dans le fond; le reste est bleuâtre avec une bordure noire, et elles se terminent sur le devant en pointe. La nageoire adipeuse est noirâtre, celle de la queue est fourchue, et on voit un appendice à la nageoire du ventre. Les écailles, qui couvrent le corps oblong, sont grandes, minces, brillantes, et se détachent aisément.

Nous connaissons dans nos contrées deux espèces de marène: l'une petite, l'autre plus grosse, que l'on nomme *Marène de Madui*. Elle tire ce nom du lac Madui (1), où l'on a

(1) Le lac Madui est un lac très-poissonneux, situé

cru faussement jusqu'à présent la trouver exclusivement : on la trouve aussi dans les lacs Hitzdorfer (1) et Callifer (2).

La première espèce se trouve dans plusieurs pays, comme nous le verrons dans la suite. La grande marène a été absolument inconnue aux écrivains systématiques.

J'ai reçu du lac Madui le poisson que je décris ici. Il avait deux pieds trois pouces de long, depuis le commencement du museau jusqu'au bout de la queue. Sa plus grande largeur était de cinq pouces; son épaisseur de quatre, et il pesait quatre livres et demie : on en trouve cependant quelquefois qui ont quatre pieds de long. Il passe pour un très-bon manger : sa chair est blanche, tendre, de bon goût, et n'a

dans le bailliage de Kolbatz, près de Stargard, dans la Basse-Poméranie, à trois lieues de Stétin. Il a quatre lieues de longueur, une jusqu'à deux de large; il a vingt à vingt-cinq brasses de profondeur, et le fond est marneux.

(1) Près du village du même nom, au bailliage de Marienwalde.

(2) Près de la petite ville de Callies, dans la Nouvelle-Marche, sur les frontières de la Pologne.

point de petites arêtes. Ces poissons se tiennent dans les eaux profondes, qui ont un fond de sable ou de glaise : ils cherchent les endroits les plus profonds, et y demeurent en troupes. Ils ne viennent vers le haut que dans le temps du frai, qui tombe en novembre et au printemps, pour manger les coquillages et les petits escargots. Comme ce poisson, même dans le temps dont nous venons de parler, reste toujours à cent cinquante et jusqu'à deux cents pas des bords, et qu'il ne paraît que dans les endroits qui ont au moins quelques brasses de profondeur, il n'est pas étonnant qu'on ne le trouve ni dans la Pløene, qui se décharge dans le Madui, ni dans le lac Dammer et le Frisch-Have, qui communiquent tous deux avec le premier, par le moyen de cette rivière. Cette rivière n'a pas assez de profondeur pour attirer ce poisson. Il faut aussi attribuer au goût de ce poisson pour les endroits profonds, de ce qu'on le prend rarement hors les temps dont nous avons parlé, si ce n'est sous la glace avec les grands filets.

Ce poisson meurt dès qu'il est sorti de l'eau. Il devient même malade en été. Lorsqu'en poursuivant un insecte, ou en évitant lui-même la poursuite du brochet, il s'approche trop de la surface de l'eau, il devient hydrogique, et meurt petit à petit.

La marène ne commence qu'à cinq à six ans à reproduire son espèce : alors elle a environ un pied de long. Elle cherche les endroits couverts de mousse, ou d'autres herbes; et c'est là qu'elle fraie. Elle multiplie beaucoup. On en pêche au printemps, en automne et la plupart en hiver sous la glace, trois mille par an, l'un portant l'autre, dans le lac Madui. En automne, on la prend avec le filet de huit brasses de profondeur; et en hiver, sous la glace, avec le grand filet. Le frai commence à la Saint-Martin, et dure quinze jours au-delà de Verben et en-deça vers Kunow; car il n'y a que ces deux places dans les grands lacs où les marènes fraient. S'il survient une tempête, elles disparaissent tout-à-coup. Elles ont pour ennemis, quand elles sont encore pe-

tites, le sandre, le brochet, le silure et la perche, de même que le coq de mer (1), qui les poursuit avec avidité, et qui indique par-là aux pêcheurs l'endroit où elles sont; car ils conduisent leurs filets à l'endroit qu'ils voient fixé par ces oiseaux. Ces poissons fort bons, sont recherchés au loin. Les pêcheurs se servent pour les prendre de filets à grandes mailles, afin que les petits puissent échapper et croître. On les envoie fort loin, en les empaquetant dans de la neige; et ils conservent leur bon goût pendant un mois. Ceux qu'on pêche au printemps sont les meilleurs, parce qu'ils sont plus gras.

La différence qu'il y a entre les parties internes de ce poisson et celles des précédens, c'est que la vésicule du fiel est plus petite, et le fiel très-pâle. Le commencement du canal intestinal est garni de cent quarante à cent cinquante appendices. Or comme le suc nourricier s'arrête long-temps dans tous les petits boyaux, et s'y prépare convenablement, il est aisé de comprendre com-

(1) *Colymbus auritus*, L.

ment ce poisson peut devenir si gras avec un canal intestinal si court, qu'il n'a pas même la longueur du poisson. Quoique la marène meurt dès qu'elle sort de l'eau, on peut cependant la transporter et la faire passer d'une eau dans une autre, en prenant les précautions nécessaires, comme l'ont prouvé les essais de M. de Marwitz de Zernickow. Cet excellent économiste acheta deux cent vingt marènes, et les fit porter dans sa campagne, éloignée de huit lieues du lac Madui : il en mourut quatre-vingts en chemin; et il mit les autres dans un étang. Pendant toute l'année, il n'en mourut aucune. L'hiver suivant, il les fit pêcher sous la glace, et on en prit sept du premier coup; et comme jusqu'à présent on n'en a encore trouvé aucune de morte, il n'est pas douteux que ce poisson réussit dans les étangs. Je recommanderai ici aux économistes deux règles que M. de Marwitz a observées.

1°. Comme ce poisson meurt dès qu'il est sorti de l'eau, il faut avoir des vaisseaux pleins d'eau tout près dans les endroits où

on les prend, afin qu'ils puissent y passer en sortant du filet; et il faut bien prendre garde de les presser, de les pousser, ou même de les jeter.

2°. L'eau dans laquelle on les met, doit être assez profonde, pour qu'en été la chaleur ne puisse pas pénétrer jusqu'au fond; et le fond doit être de sable ou de glaise.

LA PETITE MARÈNE, SALMO MARENULA.

L'avancement de la mâchoire inférieure, qui est sans dents, est le caractère qui distingue ce poisson de ceux de son genre. On trouve sept rayons à la membrane des ouies, quinze à la nageoire de la poitrine, onze à celle du ventre, quatorze à celle de l'anus, vingt à la queue, et dix à la nageoire du dos.

La tête, qui finit en pointe, est à demi-transparente et d'un vert-brunâtre. Les narines sont près des yeux, la bouche est sans dents, la mâchoire inférieure recourbée, plus étroite et plus longue que la supérieure. La langue est cartilagineuse et courte. La prunelle est noire, et entourée d'un iris

argentins. Les joues sont argentines; tout le corps a la même couleur, excepté le dos qui est bleuâtre. La ligne latérale, qui se trouve près du dos, est droite, et garnie de cinquante-huit points noirs. Les écailles, qui, selon Richter, sont au nombre de mille sept cent cinquante, sont minces, argentines, et se détachent aisément. Toutes les nageoires sont d'un gris-blanc, et celle de la queue, qui est fourchue, a une bordure bleue. Tout le poisson est ordinairement long de six à huit pouces, large d'un pouce ou d'un pouce et demi, et épais d'un demi-pouce: alors il pèse deux onces à deux onces et demie. Mais on en trouve aussi quelquefois de dix pouces de long.

Ces poissons se trouvent dans la Marche, la Silésie, la Prusse, la Poméranie, le Mecklenbourg, la Suède et le Danemarck, dans les lacs qui ont un fond de sable ou de glaise. Ils vivent en société, mais au plus profond de l'eau, et ne paraissent que dans le temps du frai, qui arrive à la Saint-Martin: alors ils cherchent les endroits convertis d'herbages, pour y déposer leur frai. On ne peut

les prendre que dans ce temps et en hiver sous la glace. Ils multiplient beaucoup; mais ils meurent dès qu'on les sort de l'eau. Ils vivent d'herbages, d'insectes, de vers; mais ils ont eux-mêmes des ennemis redoutables dans les poissons voraces et les oiseaux pêcheurs. Leur chair est blanche, tendre et de très-bon goût. A Morin et à Joachimsthal, on les fume dans des tonneaux comme les harengs, après les avoir arrosés de bière; dans d'autres endroits, on les encaque aussi comme ces poissons.

A considérer ce poisson extérieurement, on lui trouve beaucoup de ressemblance avec l'ablette; et quand cette dernière est grosse, on la vend souvent pour ce poisson. Mais comme l'ablette a la chair molle et pleine d'arêtes, pour s'assurer qu'on n'est pas trompé, il faut regarder à la nageoire adipeuse, que l'ablette n'a point.

Les parties intérieures sont de la même nature que celles des autres saumons, si ce n'est que les œufs sont plus petits. J'en ai trouvé jusqu'à 39,000 dans celle que j'ai observée. J'ai compté cinquante-huit ver-