

tèbres à l'épine du dos, et seize côtes de chaque côté.

La petite marène peut être transportée dans des étangs, en usant des mêmes précautions que j'ai rapportées pour la grande.

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

*Marène*, dans la Marche et en Poméranie.

*Murène*, en Prusse.

*Morène*, dans le Mecklenbourg et en Silésie.

*Fikloja*, en Suède.

*Stint*, en Danemarck.

*Smaa-Fisk*, *Blege*, *Lake-Sild* et *Vemme*, en Norwège.

Schwenckfeld a décrit ce poisson au commencement du dernier siècle. Quelque temps après, c'est-à-dire en 1624, Schoneveld en a parlé fort au long. Willughby en fit mention en 1686, et Rajus au commencement de ce siècle. Ce dernier l'a mis fausement dans la classe des harengs.

Wulff se trompe aussi lorsqu'il met ce poisson dans le genre des carpes : car comme la marène a plus de trois rayons à la membrane des ouies, et de plus une nageoire

adipeuse, elle appartient à l'espèce des saumons.

#### L'ÉPERLAN, SALMO EPERLANUS.

On reconnaît ce petit poisson à sa mâchoire inférieure qui est avancée, et aux dix-sept rayons de la nageoire de l'anus. On trouve sept rayons à la membrane des ouies, onze aux nageoires de la poitrine, huit à celle du ventre, dix-neuf à celle de la queue, et onze à celle du dos.

L'éperlan a le corps demi-transparent ; il brille d'un vif éclat, et présente successivement le vert, le bleu et le blanc dont il est orné. Le corps est rond, et devient plus mince en avançant vers la queue et vers la tête ; de sorte qu'il ressemble assez à un fuseau. La tête est petite, et finit en pointe émoussée. Les yeux sont grands et ronds, la prunelle noire, et l'iris argentin tirant sur le bleu. La mâchoire inférieure est recourbée ; la supérieure est droite. Toutes deux sont, ainsi que le palais, pourvues de petites dents recourbées en dedans. On voit aussi quatre à cinq dents sur la langue. Son



corps, qui n'a pas ordinairement plus de deux ou trois pouces de long, est couvert d'écaillés minces, argentines, qui se détachent aisément. Ce poisson est si transparent, qu'on peut distinguer dans la tête les parties du cerveau, et compter dans le corps les vertèbres et les côtes. Le dos est rond et gris; sur les côtés, il a un fond argentin, sur lequel on voit une couleur changeante vert et bleu, ce qui forme un mélange changeant. Le ventre est rond, blanc tirant sur le rouge. Si la couleur qu'il offre aux yeux est agréable, l'odeur que son corps exhale ne l'est point du tout. Toutes les nageoires sont grises, celle de la queue est fourchue. La nageoire adipeuse est placée vis-à-vis de la nageoire de l'anus, et la dorsale est au milieu du corps.

On trouve ce poisson dans plusieurs lacs de nos contrées, qui ont un fond de sable; et comme il se tient dans le fond, on le prend rarement hors le temps du frai, à moins qu'on ne l'aille chercher dans les endroits où il se retire. C'est ce qui arrive au commencement de la glace : alors on l'ap-

porte en quantité dans nos marchés des environs de Müggel et des autres lacs voisins. Mais dans le temps du frai qui tombe en mars, il quitte les fonds, remonte en grosses troupes dans les rivières, et dépose son frai sur le sable du fond. Il multiplie beaucoup. Tous les ans on envoie dans nos marchés une quantité de grandes tonnes qui viennent des lacs des environs. En Suède et en Angleterre, on en forme dans les marchés de grandes montagnes, qui répandent une mauvaise odeur dans les rues.

Ce poisson vit de vers et de petits coquillages. On le prend avec un filet à mailles très-étroites. Il n'a pas la vie dure, car il meurt un peu après être sorti de l'eau. Comme la chair de ce poisson n'est pas facile à digérer, on ne saurait en conseiller l'usage aux personnes faibles et valétudinaires.

L'estomac de l'éperlan est très-petit, et on voit quatre à six appendices au canal intestinal. La vésicule aérienne est simple et pointue par les deux bouts; l'ovaire est aussi simple, et a des œufs jaunes très-petits,



et si tendres qu'on ne saurait bien les compter. Le péritoine est argentin et garni de points noirs. On trouve cinquante-neuf vertèbres à l'épine du dos, et trente-cinq côtes de chaque côté.

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

*Stint*, en Allemagne.

*Kleiner Stint*, *Loffelstint*, *kurtzer Stint* et *Stintites*, en Livonie.

*Jern Lodder* et *Sind Lodder*, en Laponie.

*Nors*, en Suède.

*Spiering*, en Hollande.

*Smelt*, en Angleterre et en Danemarck.

*Lodde*, *Rogn-Sild-Lodde*, *Roke*, *Krockle*, en Norwège.

*Sjiro iwo*, au Japon.

*Eperlan*, en France.

On peut aussi transporter l'éperlan pour le faire multiplier dans d'autres eaux, pourvu que l'endroit où on le met soit profond, et que le fond soit sablonneux. Ce poisson est si commun et à si bon marché, qu'il ne mérite pas la peine de le transporter; mais comme il multiplie beaucoup, on peut le

faire servir de nourriture au sandre et à la truite.

Richter ne connaissait aucun auteur qui eût écrit sur ce poisson; et cela est très-naturel, puisqu'il le cherchait dans la classe des poissons blancs ou carpes.

L'éperlan de rivière de Belon est une espèce de carpe.

Charleton a tort de ranger ce poisson parmi ceux qui n'ont point d'écaillés.

### L'ÉPERLAN DE MER,

SALMO EPERLANO-MARINUS.

Ce poisson qui ressemble au premier, soit pour la forme extérieure, pour la demi-transparence, et le nombre des rayons, en diffère dans les choses suivantes :

1°. Par la grandeur et l'épaisseur du corps. C'est un géant en comparaison du premier. L'éperlan ordinaire n'a que trois ou cinq pouces de long; celui-ci en a dix à douze. En Angleterre, on en trouve qui ont treize pouces de long, et qui pèsent une demi-livre. Narborough en a vu dans le détroit de



Magellan qui avaient vingt pouces de long, et huit pouces de circonférence.

2°. Par l'endroit du séjour : le premier vit dans les eaux douces; le second dans les eaux salées.

3°. Par l'odeur, qui n'est pas si forte dans le gros que dans le petit.

Ces différences m'ont engagé à le regarder comme une variété du précédent. Il habite dans les profondeurs de la mer du Nord et de la Baltique, d'où il sort en novembre, décembre et janvier, et se montre sur les côtes. En Angleterre, il entre vers ce temps dans les fleuves, mais il n'y vient qu'en petites troupes. Mais dans le temps du frai, qui arrive en mars, il y va en grande quantité, pour y déposer ses œufs sur les pierres nues. C'est dans ce temps qu'on en prend une grande quantité, surtout en Prusse, où on le fait sécher à l'air, comme le petit, pour le mettre ensuite dans des tonneaux, et l'envoyer en Pologne. On en trouve aussi une grande quantité à l'embouchure de l'Elbe. Comme les pêcheurs de Hambourg ne peuvent pas vendre tous ceux qu'ils prennent,

ils les salent et les envoient dans les provinces voisines. Ce poisson est naturel aux contrées du Nord : on ne le trouve point dans la mer Méditerranée. À Londres, on le fend, on le sèche, et on le mange à déjeuner, avec un verre de vin.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

*Stint*, *Seestint*, *grosser Stint*, en Allemagne.

*Smelt*, en Danemarck et en Angleterre.

*Slom*, en Suède.

*Quatte*, *Jern-Lodde*, en Norwège.

*Stintes*, *Sallakas*, *Stint*, *Stinckfisch* et *Tint*, en Livonie.

*Gros Eperlan* et *Eperlan de la mer*, en France.

Wulff prend faussement pour l'éperlan le *salmo albula* de Linné; car, comme ce dernier n'a point de dents dans la bouche, il appartient à la famille des ombres. M. Fischer tombe dans la même erreur.

Zückert parle de l'éperlan sous deux noms différens : premièrement, sous celui de *salmo albula*, qui n'est pas son vrai nom; secondement, sous celui d'*eperlanus*, qui est son vrai nom.



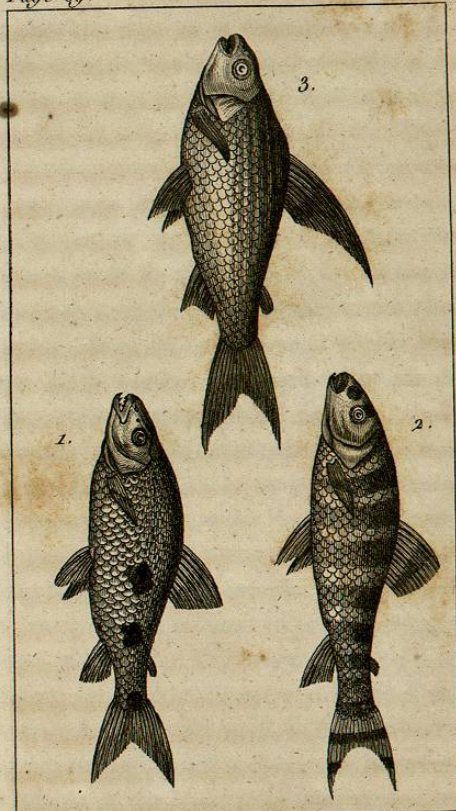
Klein s'est trompé, en croyant que l'éperlan n'a point de dents : voilà pourquoi il prend le *weissfelchen* de Gesner, la *bezola* de Rondelet et l'éperlan pour un seul et même poisson. Il pense aussi que l'*albula minima* de Gesner est une variété de l'éperlan ; mais cette opinion n'est pas fondée, puisque ce poisson n'a point de dents. On peut aussi, par la même raison, lui répondre négativement, quand il demande, s'il ne faut point prendre pour l'éperlan l'ombre d'Artédi, dont la mâchoire inférieure est avancée. Cet auteur a rangé ce poisson dans le septième genre, au lieu que l'éperlan est dans le huitième.

Belon refuse à tort des écailles à notre poisson.

LE FRÉDÉRIC, *SALMO FRIDERICI*.

Ce saumon se distingue par trois taches sur la ligne latérale entre les nageoires de la queue et de l'anus, et par les écailles qui garnissent la base de la nageoire de l'anus.

On trouve quatre rayons dans la membrane des ouies, douze dans la nageoire de



Desceve del.

V. Tardieu Sculp.

1. LE FRÉDÉRIC. 2. LE SAUMON à bandes.

3. LE SAUMON édenté.



la poitrine, neuf dans celle du ventre, dix dans celle de l'anus, vingt dans celle de la queue, et onze dans la première du dos, la seconde est adipeuse.

La tête est comprimée, abaissée par-devant et sans écailles; les lèvres sont fortes, l'ouverture de la bouche est petite, et les mâchoires de longueur égale. La mâchoire inférieure a six dents, en forme de poinçon, dont les deux du milieu sont les plus longues. La mâchoire supérieure est munie de huit petites dents pointues, derrière le milieu desquelles on remarque une verrue. Le palais est uni, et la langue très-courte et sans armes. Les os des lèvres sont étroits, les narines doubles; les yeux, dont la prunelle est noire, ont deux iris, l'un est étroit et jaune, l'autre est large et brun. Les opercules sont unis, l'antérieur est étroit et oblong, le postérieur large et arrondi. L'ouverture des ouïes est large, et la membrane en est en partie déliée. Le corps est comprimé, large sur le devant, étroit sur le derrière, et couvert de grosses écailles. La cavité du ventre est longue, l'anus voisin de la



nageoire de la queue. Le dos et le ventre sont ronds. La ligne latérale est presque droite, et plus voisine du dos que du ventre. Tous les rayons sont mous et ramifiés, à la réserve des premiers. On trouve un appendice au-dessous de la nageoire du ventre.

La couleur de ce poisson est d'un jaune argentin, le dos violet, la base des nageoires est jaune et le bord en est bleu. Ce poisson habite les environs de Surinam. Je l'ai reçu avec plusieurs autres poissons, de M. Frédérici, gouverneur de cette province. Sa chair est très-bonne, et il mérite d'être mis au nombre des poissons les plus succulents de ces contrées.

On nomme ce poisson :

En français, *le Frédérici*.

En anglais, *Frederics Salmon*.

En allemand, *der Fridericische Lachs*.

**LE SAUMON A BANDES, SALMO FASCIATUS.**

Ce poisson se distingue par ses bandes brunes.

La membrane des ouies contient quatre rayons, la nageoire de la poitrine en con-

tient quinze, celles du ventre et de l'anus chacune dix, celle de la queue vingt-deux, et celle du dos treize.

Ses mâchoires, qui sont d'égale longueur, sont armées d'une rangée de petites dents pointues. Les narines sont doubles, les yeux ont la prunelle noire et l'iris jaune. L'ouverture des ouies est grande, et la membrane en est en partie couverte. Le tronc comprimé, est couvert de grosses écailles, et orné de dix bandes brunes. Le dos est aigu, le ventre arrondi et long; l'anus est du double plus distant de la tête que de la nageoire de la queue. La ligne latérale est plus proche du dos que du ventre. Tous ses rayons sont mous, à l'exception des premiers ramifiés. La nageoire du ventre est accompagnée d'un appendice.

C'est encore M. de Frédérici, gouverneur de la province de Surinam, qui a eu la bonté de m'envoyer ce poisson-ci.

On nomme ce poisson :

En français, *le Saumon à bandes*.

En anglais, *the streaked Salmon*.

En allemand, *der bandirte Lachs*.



## LE SAUMON ÉDENTÉ, SALMO EDENTULUS.

Les grands yeux et la bouche sans dents, désignent notre poisson.

La membrane des ouies a quatre rayons, la nageoire de la poitrine en a treize, celle du ventre dix, celle de l'anus onze, celle de la queue vingt-trois et celle du dos onze.

La tête est comprimée, arrondie, sans écailles, et par-devant plus grosse qu'aux côtés. La langue est unie, les lèvres sont fortes et charnues; ses doubles narines tiennent le milieu entre les yeux et l'extrémité de la bouche; ceux-ci sont à fleur de tête: la prunelle est bleue, et l'iris est double; le premier est étroit et jaune, l'autre noir et large. Les opercules sont unis, et le postérieur est composé de deux feuilles; l'ouverture des ouies est grande et la membrane libre. Les flancs sont comprimés et couverts de grandes écailles molles, le ventre est long et arrondi, le dos est aigu, et la nageoire du dos forme un arc plat. La ligne latérale commence à la nuque, et forme une ligne droite, qui traverse le milieu du corps jus-

qu'à la nageoire de la queue qui est fourchue; les rayons sont mous et divisés en quatre rameaux. Les nageoires de la poitrine sont petites, celles du dos et de la queue sont grandes.

Le dos est brunâtre, les côtés argentins et les nageoires rougeâtres.

Ce poisson fait encore nombre de ceux qui m'ont été communiqués par M. de Frédérici, gouverneur de Surinam. Ce saumon est un de ceux qui décorent la table des grands.

Ce poisson approche le plus du salmo cyprinoïdes, ou carpe saumonnée de Linné: cependant, ce ne peut pas être le même, celui-ci n'ayant point le caractère de celui de Linné, savoir, la longue soie au premier rayon de la nageoire du dos; ce n'est pas non plus le charax de Gronov que Linné cite, vu que Gronov donne de petites écailles au sien.

On nomme ce poisson :

En français, *le Saumon édenté.*

En anglais, *the Tosthley.*

Et en allemand, *der zahnlose Lachs.*

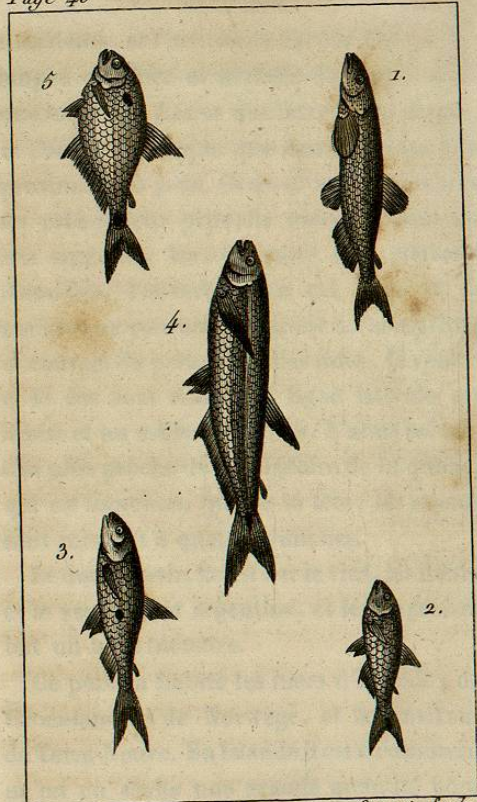


## LE LODDE, SALMO GROENLANDICUS.

La queue, dont la largeur, près de la nageoire de l'anus, surpasse celle du ventre, est la marque distinctive de ce poisson. Cette largeur provient des longs os intéressés, où tiennent les rayons de la nageoire de l'anus. Non-seulement la dissection de ce poisson, mais encore son squelette, que l'on trouve souvent en Islande, très-bien conservé dans la terre glaise séchée, prouvent cette assertion; car non-seulement l'on y trouve le nombre des os (phalanges), mais l'on peut même y compter le nombre des rayons.

La membrane des ouies a six rayons, la nageoire de la poitrine en a dix-neuf, celle du ventre huit, celle de l'anus vingt-deux, celle de la queue vingt-huit, la première dorsale quatorze, et la seconde est adipeuse.

La tête est comprimée, un peu large par en haut, aiguë par en bas; les os en sont si fins, que la cervelle perce sensiblement à la vue. Les deux mâchoires sont armées de pe-



Doreve del.

Caquet Sculp.

1. LE LODDE . 2. LE MELANURE . 3. LE CURIMATE . 4. LE PIABUQUE . 5. LA DOUBLE-MOUCHE .



tites dents, et l'inférieure excède l'autre. La langue est libre et hérissée de dents, ainsi que le palais. Les os des lèvres sont larges, et l'on ne remarque que deux narines à la proximité des yeux. Ceux-ci sont placés près du crâne; leur prunelle noire est dans un iris argentin, les opercules sont couverts d'écailles, l'ouverture en est large et la membrane couverte. Le tronc est comprimé et couvert de petites écailles fines, le ventre et le dos sont ronds, la ligne latérale est droite et au milieu du corps. L'anus est une fois plus proche de la nageoire de la queue, qui est fourchue, que de la tête; les rayons sont mous et à quatre branches.

Le dos est noir, tirant sur le vert, les flancs et le ventre sont argentins, et les nageoires ont un bord bleuâtre.

Ce poisson habite les mers d'Islande, de Groenland et de Norwège, et les environs de Terre-Neuve. En Islande il est si commun, qu'on en sèche une grande quantité pour en nourrir le bétail en hiver. Pontoppidan dit, que la chair de ce bétail prend un goût huileux de cette nourriture : mais Fabri-



cius nie cette assertion. La Norwège n'en a pas en si grande quantité, et l'on ne sèche que ceux qui ne peuvent pas se consumer frais; en Groenland où il se trouve en abondance, on le sèche partout frais. La chair de ce poisson étant naturellement sujette à prendre le goût de l'huile, il est vraisemblable qu'elle le prend dans le premier cas; ce qui n'a pas lieu en Groenland; ainsi il est facile de concilier les sentimens opposés de Pontoppidan et de Fabricius. Duhamel dit qu'à Terre-Neuve ce poisson est très-bon à manger frais; quelquefois cependant, mais fort rarement, on en sale quelques barrils. Lorsque la pêche est abondante, on en sale aussi en saumure et à mi-sel, pour l'employer en appâts, lorsqu'on en manque de frais.

Ce poisson n'excède pas six à sept pouces de longueur sur huit lignes de largeur. On le prend pendant tout l'été en Groenland près du rivage de la mer. Depuis le mois de mai jusqu'en juillet, il en vient des milliers dans les baies, pour déposer leurs œufs sur les plantes marines. Les femelles arrivent

les premières, et, après avoir déposé leurs œufs dans un lieu commode, elles partent afin de faire place aux mâles, qui les suivent pour venir féconder ces œufs. On peut juger de la prodigieuse quantité de ces œufs, par la couleur jaune qu'ils communiquent à une eau assez profonde, vu qu'ils reposent sur le fond. Les mâles se distinguent des femelles, au premier coup d'œil, par plusieurs lignes ou fibres blanches et verdâtres qui vont depuis la poitrine jusqu'à la nageoire du ventre. On leur trouve de même de ces fibres vers l'anus; outre cela le mâle a aussi le dos plus large que la femelle.

Selon M. Fabricius, on trouve des mâles dépourvus de cette marque extérieure; les Groenlandais nomment ces mâles *Senertsulik*: mais on n'en prend que rarement. Apparemment qu'il en est de ces marques, comme des excroissances qu'ont les mâles des brèmes pendant la fraie, marques qui disparaissent dès que la fraie est passée. Tous les poissons étant plus difficiles à prendre avant ou après, que pendant la fraie, on en peu déduire qu'il est plus rare d'en voir



de dépourvus que de pourvus de ces marques.

Ce poisson, pendant la fraie, n'est arrêté ni par les vents, ni par aucun danger; pour contenter son désir près du rivage, il franchit tout obstacle; par-là il devient souvent la proie des autres habitans de la mer, et des pêcheurs qui le guettent. Ceux-ci le sèchent sur des hauteurs, et ils sont dans le cas de nos campagnards, c'est-à-dire, de prendre comme eux leur récolte, s'il survient une pluie abondante. Ils sèchent ces poissons sur les rochers, et au défaut de ceux-ci, sur des monceaux de pierres.

Ce poisson se mange frais, mais surtout séché. C'est le pain quotidien des Groenlandais, et il tient du moins lieu de dessert, lorsqu'il y a d'autres mets. En hiver, on trouve par-ci par-là ce poisson mort, sur la glace, où il se réfugie en sautant, pour échapper à ses persécuteurs. S'il est blessé, il tournoie à la superficie de l'eau, jusqu'à ce qu'il meure, et alors il coule à fond. Sa chair est blanche, grasse, et de bon goût; mais au sortir de l'eau il a l'odeur des con-

combres. Il se nourrit d'œufs d'écrevisse, de poissons, et de conferva.

Il a le péritoine noir, la peau de l'estomac mince, la laite et l'ovaire simples, et ses œufs sont innombrables. Il a soixante-cinq vertèbres, et quarante-quatre côtes de chaque côté.

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

*Lodde*, en Danemarck, en Norwège et en Laponie.

Les Groenlandais l'appellent, *Angmaksak*, *Keplings*; le mâle, *Jernlodde* et *Quetterlodde*; la femelle, *Sildlodde* et *Rognlodde*.

Les Islandais le nomment, *Laaden-Sild* et *Lodna*.

Les Français, *Lodde*, *Capelan de l'Amérique*, et *Capelan de Terre-Neuve*.

Les Anglais, *Lodde* et *Capelan*.

Les Allemands, *Gronlander*.

Egede en parla le premier; mais il eut tort de le prendre pour l'éperlan de mer.

Olafsen nous l'a dessiné le premier, mais très-mal; et il se trompe en le prenant pour