

Comme la saumure dont on se sert dans nos contrées n'a pas tant de force que le sel de mer, il ne se conserve pas si long-temps que les sardelles. Dans les endroits où l'on en pêche une grande quantité, on le fume; ensuite on le met dans des tonnes, et on l'envoie dans les provinces voisines et d'autres pays sous le nom de *sprot*. On estime aussi beaucoup le *sprotte* d'Angleterre, que l'on mange avec une tartine de beurre.

Les parties intérieures de ce poisson sont semblables à celles des autres espèces de harengs, excepté que de chaque côté, il n'y a que quinze côtes et quarante-huit vertèbres à l'épine du dos.

Ce poisson se nomme :

Breitling, en Poméranie et en Prusse.

Bratling, *Breitling*, *Küllostromling* et *Küllosiklud*, en Livonie.

Küllos-Stromlinge et *Hwassbuk*, en Suède.

Huas-Sild, en Danemark.

Blaa-Sild ou *Smaa-Sild* et *Bresling*, en Norwège.

Kop-Sild, en Islande.

Sprott, en Hollande et en Angleterre.

Sardine, en France.

Aldrovand parle pour la première fois de ce poisson en 1613; Schoneveld en 1624, et Charleton en 1668, en firent aussi mention. En 1686, Willughby le décrivit exactement; mais il le regarde comme un jeune hareng, dont il diffère pourtant par les marques suivantes :

1°. Le jeune hareng est plus épais et plus étroit que le sprat.

2°. Ils se distinguent l'un de l'autre par le nombre de rayons.

3°. Le sprat ne paraît qu'en automne, et le jeune hareng se montre aussi au printemps et en été.

4°. Le jeune hareng a cinquante-six vertèbres, au lieu que le sprat n'en a que quarante-huit. Ce dernier a aussi la cavité du ventre beaucoup plus courte, et à peine moitié autant de côtes que le premier.

5°. Dans le sprat, le ventre est plus mince et plus tranchant que dans le hareng; car dans celui-ci les écailles forment un angle

obtus, au lieu qu'elle forme un angle aigu dans l'autre.

Rai qui copie Willughby, le confond comme lui avec le jeune hareng.

Klein, qui est le seul qui nous en ait donné un dessin en 1749, paraît n'en faire qu'une seule espèce avec l'anchois.

Enfin, Pontoppidan, Gronov et Stenius Müller sont aussi disposés à regarder le sprat comme un jeune hareng, et le dessin que le dernier nous donne de notre poisson, est celui d'une jeune alose, parce qu'elle a des taches noires qui lui sont propres.

L'ALOSE, *CLUPEA ALOSA*.

Les lames qui garnissent le bord du ventre de ce poisson, sont un caractère qui le distingue des autres espèces de harengs. On remarque huit rayons à la membrane des ouies, quinze à la nageoire pectorale, neuf à celle du ventre, vingt à celle de l'anus, dix-huit à la queue, et dix-neuf à la dorsale.

La tête est petite et transparente à l'endroit de la cervelle, l'ouverture de la bouche est grande. La mâchoire inférieure n'a

vance pas tant sur la supérieure que dans le précédent : la mâchoire supérieure n'est garnie qu'au bord, de dents qui sont petites. Le reste de la bouche est uni, excepté quelques dents qu'on trouve des deux côtés à la naissance des ouies. La langue est noirâtre, libre, unie, et finit en pointe émoussée. L'œil est de moyenne grandeur; la prunelle est noire, forme sur le bas un angle, et l'iris est argentin. Les narines sont doubles; mais celles de devant sont à peine visibles. Les opercules des ouies sont rayés, bleuâtres dans le milieu et argentins sur les bords. Le dos est d'un jaune vert, un peu tranchant au-dessus de la nageoire, et rond au-dessous. Les côtés sont blancs, aplatis vers le ventre en forme de tranchant, et aussi rudes qu'une scie. Cela vient de la dureté des écailles, ou plutôt des lames qui forment une pointe dure à l'endroit où elles sont courbées. On se blesse les doigts en les frottant contre ces pointes. La ligne latérale est à peine visible, et plus près du dos que du ventre. Au-dessus de cette ligne, on remarque quatre à cinq taches noires; ce

qu'on ne voit que dans les jeunes poissons. Les écailles sont grandes, et se détachent aisément. Les nageoires, au contraire, sont petites, grises et entourées d'une garniture bleue. Celle de la queue seule est grande, et a dans le fond deux taches brunes. On voit au ventre un appendice.

Nous rencontrons ce poisson non-seulement dans la mer du Nord, mais aussi dans la Méditerranée et la Persienne : ce qui fait qu'il était connu des Grecs et des Romains. Il remonte, comme le saumon et d'autres poissons, de la mer dans les fleuves. Il paraît dans le Rhône en mars, dans la Wolga, le Rhin et l'Elbe en mai et avril ; dans le Nil on ne l'aperçoit qu'en décembre et janvier. Dès qu'il est arrivé, il dépose son frai au fond des endroits les plus rapides ; et vers l'automne, il retourne à la mer. Il parvient à la longueur de deux ou trois pieds, et sa largeur est à sa longueur comme un à trois. Mais il est si mince, que même dans son plus grand accroissement, il ne pèse pas plus de trois à quatre livres. On en trouve cependant à Avignon et dans les en-

vrons qui pèsent six à sept livres. On en prend aussi quelquefois en Angleterre qui pèsent huit livres. Sa grosseur et sa ressemblance avec le hareng, lui ont fait donner dans quelques contrées le nom de *mutter-hering* (hareng-mère). Dans d'autres on l'appelle poisson de mai, parce qu'il paraît dans ce temps. Il remonte dans le Rhin jusqu'à Bâle, où on le prend, surtout dans le temps du frai, avec des filets, des lignes de fond et des nasses. Afin de l'attirer dans ces dernières, on se sert pour appât de pois que l'on fait cuir avec de la myrrhe ; on en fait un petit sachet, que l'on suspend dans la nasse. Pour la ligne, on se sert de vers de terre. Dans le Wolga où ils viennent en grande quantité, quand les pêcheurs en trouvent dans leurs filets, ils les jettent dehors, parce que les Russes ont le préjugé de croire que ceux qui mangent de ce poisson deviennent enragés : voilà pourquoi ils n'en mangent point, et qu'ils lui ont donné le nom de *Beschenaja ryba* (poisson enragé).

On dit que ce poisson craint les orages et

aime la musique : c'est pour cela que les pêcheurs attachent à leurs filets de petits arcs de bois garnis de clochettes, dont le bruit attire le poisson. *Ælien* rapporte qu'en Egypte on prend l'alose au son des castagnettes de coquilles, réuni au chant des pêcheurs. *Rondelet* avance que ce poisson vient en foule vers le rivage au bruit que les tortues font avec leurs écailles, surtout pendant la nuit. On dit aussi qu'il cherche les vaisseaux de sel, et qu'il les suit dans un espace de cent milles. Mais je crois que ce poisson fuit, comme tous les autres, toute sorte de bruit.

Ce poisson n'a pas la vie dure, et meurt comme le hareng dès qu'il est hors de l'eau. Quand il sort de la mer, il est maigre et de mauvais goût; mais plus il reste dans les rivières, plus il s'engraisse; et alors il approche beaucoup du saumon. Cependant comme sa chair est traversée d'un grand nombre de petites arêtes, et qu'elle est molle, on le fait ordinairement frire. Dans nos contrées, on le fume; chez les Arabes, on le sèche à l'air, et on le mange avec des dattes.

L'alose se nourrit de vers, d'insectes et de petits poissons. Elle a pour ennemis le silure, le brochet et la perche, qui aiment surtout les petits et qui en font un grand dégât.

L'estomac est petit et consiste en une peau mince. Au bout, on trouve quatre-vingts appendices qui suppléent au canal intestinal, qui est très-court. La laite et l'ovaire sont doubles. La vésicule aérienne n'est point divisée, et on compte trente côtes de chaque côté, et vingt-cinq vertèbres à l'épine du dos.

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

Alse, *Else*, *Mayfisch* et *Goldfisch*, en Allemagne.

Perbel, en Poméranie.

Bristling, *Sildinger*, *Sardeller*, en Danemarck.

Shelesniza, *Beschenaja ryba*, en Russie.

Mai Balik, en Tartarie.

Mabalik, chez les Calmouques.

Sardellæ-balük, en Turquie.

Saghboga, en Arabie.

Elft, en Hollande.

Shad, *Mother of Hering* et *Pilchard*, en Angleterre.

Alose, en France.

Alaouse, en Provence.

Coulac ou *Cola*, en Gascogne.

Laccia, en Italie.

Chiepa, à Venise.

Saccolos, en Espagne.

Artédi se trompe lorsqu'il rapporte à ce poisson la sarde ou le breitling de Schonweld. La figure que Klein nous donne de la cinquième espèce, ne la représente pas; mais bien la sixième, qui est notre alose: car ce poisson seul a des taches noires; et si l'autre en avait aussi, ils ne seraient qu'une seule et même espèce. Il a aussi tort de faire comme Willughby, deux espèces de ce poisson.

Gronov distingue ce poisson par les taches; et Artédi s'accorde en cela avec lui. Mais comme ces taches disparaissent à mesure que le poisson grossit, elles ne sauraient être considérées comme un caractère distinctif.

L'ANCHOIS, *CLUPEA ENCRASIGOLUS*.

L'avancement de la mâchoire supérieure est une marque sûre qui sert à distinguer ce poisson des autres du même genre. Il a douze rayons à la membrane des ouies, quinze à la nageoire de la poitrine, sept à celle du ventre, dix-huit à celles de l'anus et de la queue, et quatorze à celle du dos.

La tête est longue, large par en haut, et finissant en une pointe, sur laquelle on voit les deux narines. L'ouverture de la bouche est très-grande, unie en dedans; la langue est étroite, et finit en pointe comme la mâchoire inférieure. L'œil est rond, la prunelle noire et l'iris argentin. L'ouverture des ouies est grande. Le ventre est gris. Le corps est alongé et couvert d'une peau mince, qui est elle-même couverte d'écaillés tendres, qui se détachent aisément. La ligne latérale est droite, et n'est visible que lorsque les écailles sont tombées. Les nageoires sont courtes, transparentes, et celle de la queue est fourchue. L'anchois n'a ordinairement que trois pouces: cependant

celui du Brabant a une palme de long et un pouce de large. Selon le rapport de Barbot, on en trouve près de Zaire, qui ne le cèdent point au hareng pour la grosseur.

Nous trouvons ce poisson dans la Baltique, mais rarement. On le trouve en grande quantité dans la mer du Nord, dans l'Océan Atlantique et dans la mer Méditerranée : ainsi les Grecs et les Romains l'ont connu avant nous. Il sort comme le hareng et le sprat, des profondeurs de la pleine mer, et vient sur les côtes et les endroits unis : alors on en prend une grande quantité depuis décembre jusqu'en mars dans la Provence, le Brabant et la Catalogne. On se sert pour cette pêche du navet, de la seine et du filet à manche. Outre cela, on le prend aussi au mois de mai, juin et juillet, dans la Manche, près de Gibraltar, dans les environs de Venise, Gênes, Rome et Bayonne. On le pêche surtout au feu pendant la nuit. On sale ordinairement l'anchois après en avoir ôté la tête et les entrailles. On le met dans de petits barils, et on l'envoie de tous côtés. On s'en sert pour les sauces et on le

mange en salade. Les anchois du Brabant sont surtout préférés. Du temps des anciens Grecs et Romains, on préparait de ce poisson une liqueur, qu'on nommait *garum*, et à laquelle on donnait l'épithète de très-précieuse.

Le canal intestinal a une double sinuosité, et le commencement est garni d'environ dix-huit appendices. La vésicule du fiel est grande; les autres intestins sont comme dans les autres poissons de ce genre. Il a de chaque côté trente-deux côtes, et quarante-six vertèbres à l'épine du dos.

Ce poisson se nomme :

Anjovis, en Allemagne.

Bykling, *Moderlose*, en Danemarck.

Saviliussak, dans le Groenland.

Anchovy, en Angleterre.

Sprat des Anglais, à la Jamaïque.

Anchois, en France.

Anchoie, en Provence.

Sacella, à l'île de Malte.

Rondelet a tort de dire que ce poisson n'a point d'autre arête que celle de l'épine du dos, et qu'il n'a point d'écaillés.

L'APALIKE, *CLUPEA CYPRINOIDES*.

Le long rayon de la dorsale, et la nageoire de l'anus faucillée, forment le caractère de ce poisson.

Je ne puis pas déterminer le nombre des rayons de la membrane branchiale, vu que j'ai emprunté le dessin du manuscrit du père Plumier; mais la nageoire pectorale en contient quinze, la ventrale dix, celle de l'anus vingt-cinq, la queue trente, et la dorsale dix-sept.

Le corps est comprimé, et couvert de grandes écailles; la tête, qui est un peu large d'en haut et tranchante d'en bas, en est dépourvue. La mâchoire inférieure est courbée, et excède l'autre. Les deux mâchoires sont parsemées de dents. Les os des lèvres sont larges et fortement courbés; l'ouverture de la bouche est large, et a une direction oblique vers le haut. La langue est libre et rude; le palais a le devant armé de trois rangées de dents, en forme d'arc, et le gosier a quatre os en forme de râpes. Les narines sont doubles et très-proches des

yeux; la prunelle est noire, l'iris argenté, et les yeux ont une membrane clignotante. L'ouverture branchiale est large, et une partie de la membrane branchiale est couverte. La ligne latérale est plus proche du dos que du ventre, et l'anus est plus proche de la queue que de la tête. Les nageoires ont les rayons flexibles et ramifiés, excepté le premier, qui est simple dans toutes les nageoires. Les nageoires de la poitrine et du dos ont la base écailleuse; la tête, les côtes et le ventre, sont argentés; le dos et les nageoires sont bleuâtres.

Nous trouvons ce poisson dans la mer Pacifique et dans la mer Atlantique; il passe dans les rivières et dans les lacs qui y correspondent. Le docteur Solander le trouva au mois de novembre dans la rivière de Janéiro au Brésil; Forster au mois d'août, dans une eau dormante à Tanna, île de la mer Pacifique; et Plumier l'a dessiné aux Antilles: il est aussi commun aux îles Caraïbes. Je reçus ce poisson de Tranquebar sous le nom de Marakay. Marcgraf assure qu'il atteint la longueur de douze pieds, et

la grosseur d'un homme. Sa bouche, quand elle est ouverte, est si grande, que la tête d'un homme peut aisément y entrer. Il dit qu'un poisson de cette taille a les yeux et les écailles de la grandeur d'un écu; qu'il est gras, mais que sa chair coriace ne le fait point rechercher, que l'on n'en mange que les plus jeunes, et qu'il a beaucoup d'arêtes.

Ce poisson est nommé :

Par les Brasiiliens, *Camaripuguacu*.

Par les Othahitiens, *Apalika*.

Par les Anglais des îles Caraïbes, *Deep-Va-ter-Fish*, et *Pond-King-Fish*.

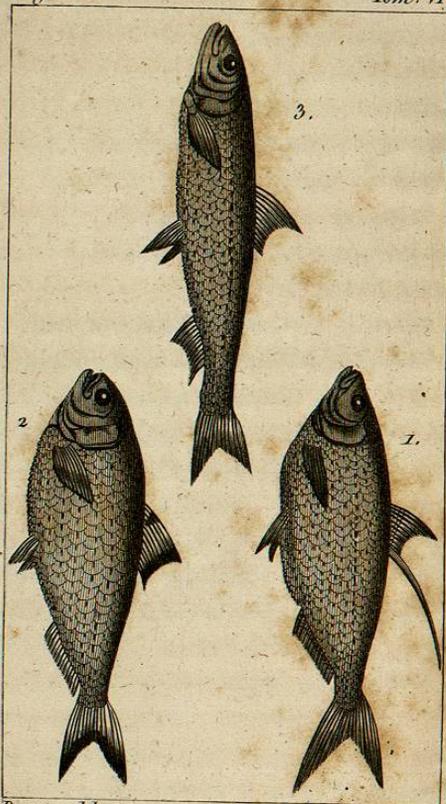
Par les Français, *Apalike*.

Par les Allemands, *Karpfen-Hesing*.

Et dans l'idiome tamulique, *Marakay*.

Marcgraf, auquel nous sommes redevables, comme il a été dit, de la première connaissance de ce poisson, nous en donna un dessin passable, auquel cependant la ligne latérale manque, et qui représente la longue dorsale trop forte. Il se trompe, en refusant les dents à notre poisson.

Piso, Willughby, Jonston et Ruysch, sont



Dessiné del. *Dessiné Sculp.*
 1. LE CAILLEU-TASSART. 2. LE HARENG
 de la Chine. 3. LE PILCHARD.

DU CAILLEU-TASSART.

251

tombés dans la même erreur, et les deux premiers ont copié la figure de Marcgraf une fois, mais les autres deux l'ont copiée deux fois.

Le nouveau dessin de Broussonnet serait fidèle, s'il donnait des dents à ce poisson.

LE CAILLEU-TASSART, *CLUPEA TRISSA*.

Le dernier rayon alongé de la nageoire du dos et la nageoire de l'anus droite, sont les marques caractéristiques de ce poisson.

Comme j'ai été obligé de me servir du dessin qui se trouve dans le manuscrit du père Plumier, je n'ai pu indiquer le nombre des rayons de la membrane branchiale. J'en compte treize dans la nageoire pectorale, huit dans la ventrale, vingt-quatre dans celle de l'anus, et autant dans la queue, la dorsale en contient seize.

La tête est petite, comprimée et sans écailles; la bouche forme une figure oblique comme celle du poisson précédent. La mâchoire inférieure est courbée vers le haut, et se termine en une pointe qui remplit l'échancrure de la mâchoire supérieure; les

deux mâchoires, le palais et la langue sont édentés. Celle-ci est courte et cartilagineuse, et l'on remarque au palais une membrane ridée. Les narines sont doubles; elles se trouvent proche de la pointe de la bouche. Les yeux sont presque verticaux, et ont des deux côtés une membrane clignotante, qui en se joignant, forme une ouverture oblongue, et cache en grande partie la prunelle, qui est noire; l'iris est argenté. L'ouverture branchiale est large, la membrane en est couverte, et l'opercule est obtus. Le tronc est délié ou mince, le ventre forme un arc, et depuis la gorge jusqu'à l'anus, il est fait en forme de scie; ce sont trente boucliers, qui, en le couvrant, forment ces dents. Ces boucliers, dont le bord est aigu, se terminent en pointe de chaque côté. L'anus est presque trois fois plus éloigné de la bouche que de la queue. La ligne latérale est droite, et plus près du dos que du ventre. Les écailles sont grandes, minces, bien attachées au corps, et forment quinze lignes, entre lesquelles les écailles sont rangées l'une sur l'autre. Les flancs sont argentés,

les nageoires et le dos sont bletâtres et les rayons ramifiés.

Nous trouvons ce poisson dans plusieurs contrées. Osbeck le décrivit à la Chine; Plumier le dessina aux Antilles; Brown le compte parmi les poissons de la Jamaïque; Barbotteau le trouva aux îles Caraïbes; le docteur Blagden à la Caroline, et Ellis à la Chine.

Il passe, suivant Plumier, en certaines saisons dans les fleuves, et y pose ses œufs entre les plantes. Il n'atteint que la longueur de dix à douze pouces; sa chair est grasse et bonne, mais peu recherchée, parce qu'elle a beaucoup d'arêtes. Les eaux de la Jamaïque, à ce que rapporte Brown, fournissent une quantité de ce poisson, mais on ne l'y estime guère. Il est d'un goût délicat aux Caraïbes même, mais aussi il y est quelquefois venimeux. C'est dommage que Brown n'ait point fait les recherches nécessaires pour découvrir par quel aliment ce poisson acquiert cette propriété dangereuse.

Ce poisson est nommé :

Par les habitans des Antilles, *Savalle*.

Par les Français, *Cailleu-Tassart*.

Par les Anglais, *Sprat*.

Par les Hollandais, *Borstelstin*.

Par les Allemands, *Borstenslosser*.

L'épine du dos consiste en quarante-sept vertèbres, et l'on compte douze côtes de chaque côté.

Linné nous a le premier fait connaître ce poisson, et Duhamel en a donné le premier dessin, mais il est défectueux; celui que nous a donné récemment Broussonnet, mérite la préférence.

Ce poisson ayant tant de ressemblance avec le précédent, il est nécessaire d'en montrer distinctement les différences. Outre la nageoire de l'anús annoncée, et la bouche armée, l'apalike a le corps tendu, et le cailleu-tassart a le corps large. Le premier parvient à une grandeur d'autant de pieds que celui-ci a de pouces; le premier est couvert d'écaillés hexagones, et le second n'a que des écaillés ordinaires.

LE HARENG DE LA CHINE,

CLUPEA SINENSIS.

La bouche édentée et le rayon inférieur de la membrane branchiale tronqué, forment le caractère de ce poisson.

Je trouve six rayons dans la membrane des ouies, treize dans la nageoire pectorale, huit dans la ventrale, dix-neuf dans celle de l'anús, vingt-deux dans la queue, et dix-huit dans la nageoire du dos.

Le corps est très-mince, la tête déclive et sans écaillés, la mâchoire inférieure est la plus longue, et la supérieure se distingue par deux os larges des lèvres. L'on n'aperçoit aucune dent, même dans l'intérieur de la bouche. Les narines sont rondes, simples et près des yeux; la prunelle est noire, et placée dans un iris argenté. L'ouverture branchiale est large, et la membrane branchiale presque tout-à-fait couverte. Le tronc est large, le ventre et le dos sont tranchans. La ligne latérale va près du dos, et l'anús se trouve près de la queue. Toutes les nageoires sont petites et munies de rayons fins et