

peu divisés. La tête est tout argentée, et la même couleur couvre le corps, et paraît à travers des écailles qui sont de la nature de la corne. Les nageoires sont jaunâtres, et celles du dos et de la queue ont une bordure foncée.

Ce poisson se trouve sur les côtes de l'Asie et de l'Amérique. Je reçus, il y a quelque temps, ce poisson de M. John du Tranquebar, sous le nom de poiken ou nannalai. Il m'écrivit que ce poisson atteignait la longueur de dix pouces, qu'il vivait dans la mer et dans les rivières; qu'il frayait aux mois de mars et d'avril, et qu'on le pêchait en tout temps, mais que celui qu'on prenait en mai, juin et juillet, avait le meilleur goût.

Nieuhof fut le premier qui nous rapporta qu'il se pêche aussi près des possessions des Hollandais aux Indes orientales. Il vient par troupe, comme celui de l'Europe, surtout près des côtes du Malabar. Mais n'étant pas aussi bon que l'autre, on en fait peu de cas, et une grande partie n'y sert que pour enfumer les champs de riz. On le pêche avec les mêmes filets dont on se sert pour la pê-

che du hareng; on le sale comme celui-ci, et on en nourrit les domestiques.

Il est nommé :

Par les Hollandais des Indes orientales,
Meerbleier.

Par les Français, le *Hareng de la Chine.*

Par les Allemands, *der chinesische Hering.*

Par les Anglais, *the chinese Herring.*

Par les Malayens, *Poiken* ou *Nannalai.*

Nieuhof, à qui, comme nous l'avons dit, nous devons la première connaissance de ce hareng, nous en donne aussi une copie, mais elle est mauvaise, et cependant nous la retrouvons dans Willughby.

LE PILCHARD, *CLUPEA PILCHARDUS.*

La nageoire du dos placée au centre de gravité, caractérise ce poisson, vu que cette nageoire, chez les autres espèces de harengs, est plus proche de la queue que de la tête. Quand on prend par exemple ce poisson par la pointe de la dorsale, et qu'on l'élève en l'air, le corps reste en équilibre, ce qui n'a pas lieu chez les autres harengs,

car la tête, dans ce cas, penche toujours vers la terre.

La membrane des ouies contient huit rayons, la nageoire pectorale en a dix-sept, celle du ventre huit, celle de l'anus dix-huit, la queue vingt-deux, et la dorsale dix-huit.

La tête est sans écailles, comprimée et pourvue d'une cavité oblongue vers le haut. Les yeux sont presque au sommet, et pourvus des deux côtés d'une membrane clignotante, la prunelle est noire et l'iris argenté. La bouche est petite, la mâchoire inférieure est la plus longue; elle est courbée vers le haut et terminée en pointe. La bouche est édentée, la langue mince, large et unie, ainsi que le palais. Les narines sont simples, et plus voisines de la bouche que des yeux. Les os des lèvres sont larges, les opercules unis et rayonnés, l'ouverture branchiale est large, la membrane en est couverte. Le tronc est délié et charnu, le dos et le ventre sont presque ronds, la ligne latérale est droite et plus près du dos que du ventre. Les écussons du ventre sont cou-

verts d'écailles et se terminent en jointures longues et minces, qui tiennent aux arêtes. L'anus est près de la queue. Les rayons sont mous et ramifiés à l'exception des premiers. Au-dessus de la ventrale, l'on remarque un appendice ou une nageoire moyenne. Le dos est bleu tirant sur le vert, les flancs et la tête sont argentés, les nageoires du dos et de la queue sont bleues, les autres sont grises vers le fond, et bleuâtres vers le bord.

Ce poisson arrive en grandes quantités vers les côtes de Cornwallis au milieu du mois de juillet; il disparaît en automne, pour reparaitre vers Noël, mais séparément. Comme les orages le font souvent écarter de sa route, et qu'il arrive aussi plus tard dans les saisons froides, les pêcheurs posent des gardes qui observent son arrivée, et la route qu'il prend. Ces gens, qui à Cornwallis s'appellent *huers*, se placent sur les rochers. Les signes de son arrivée sont les oiseaux aquatiques, la lueur phosphorique produite par ses mouvemens, l'odeur répandue par sa laite, et la lueur bleue et argentine de la mer en ces endroits-là. Il se

prend préféablement aux environs de Favy, Falmouth, Penzance et S.-Ives. La pêche de ce poisson occupe beaucoup de monde, et devient par-là très-importante pour l'Angleterre. Une partie de ce monde fait les filets, les cables et les tonneaux; une autre s'occupe à pêcher, à éventrer, à nétoyer et à saler ce poisson. Le marchand y gagne par le débit, et un nombre de bateaux le transporte d'une ville maritime à l'autre. On peut calculer l'importance de cette pêche pour l'Angleterre, d'après le rapport du docteur Borlase et de Willughby. Ce dernier rapporte que l'on en pêche quelquefois plus de cent mille pièces d'un seul coup, et l'autre mande à M. Pennant que cette pêche a produit à S.-Ives, dans un court espace de temps, sept mille tonneaux (hogsheans) à trente-cinq mille pièces chacun, ce qui fait deux cent quarante-cinq millions. D'après le calcul de ces auteurs, on a exporté de ces quatre ports mentionnés, une année portant l'autre, pendant dix ans, chaque année vingt-neuf mille sept cent quatre-vingt-quinze tonneaux, savoir : du port de

Favy mille sept cent trente-deux, de Falmouth quatorze mille six cent trente-un deux tiers, de Penzance douze mille cent quarante-neuf un tiers, et de Saint-Ives douze cent quatre-vingt-deux. Comme il n'est pas possible de saler d'abord tous ces harengs lorsque la pêche est abondante, on les met en monceaux par terre, de la hauteur d'une aune et d'une aune et demie, entremêlés de couches de sel de mer. Le poisson étant resté à quinze à dix-huit jours dans cet état, on en rince le sel en deux tonneaux, après quoi on l'entonne en le pressant de gros poids. Cette opération produit une grande quantité d'huile qui coule dans les fosses qui sont au-dessous; cette huile se met aussi en tonne, et elle sert à brûler et à autre chose.

Ce poisson n'acquiert que dix à douze pouces de longueur. J'en ai reçu deux exemplaires par M. Hawkins, pour rechercher si ce poisson diffère vraiment du hareng ordinaire. Ces deux exemplaires sont de la même grandeur que l'estampe. Le résultat de mes recherches prouve qu'il est d'une

espèce différente, et cela par les raisons que voici : premièrement, la dorsale est plus près de la tête que chez le hareng ordinaire; secondement, celui-ci est plus gras et plus charnu que l'autre; troisièmement, les écailles du pilchard sont plus grandes; quatrièmement, la tête est plus grande et moins pointue; cinquièmement, l'échancrure de la mâchoire supérieure, que l'on remarque au hareng ordinaire, manque à celui-ci; sixièmement, il est plus tendu; septièmement, l'appendice à la nageoire ventrale est plus mince, plus pointu et moins large; huitièmement, la bouche est édentée; neuvièmement, le nombre des rayons n'est point égal; dixièmement, le ventre n'a pas le bord aussi tranchant, attendu que les écussons ont une échancrure au milieu, dont la bordure est à la vérité tranchante, mais moins rude au tact. Les écussons même sont, comme nous venons de le dire, surmontés d'écailles, dont la transparence laisse apercevoir ce bord tranchant.

La chair de notre poisson est plus grasse, ce qui la fait préférer par bien des gens à

celle du hareng ordinaire. Au reste, on le mange frais comme celui-ci, et on sale la plus grande partie de la pêche.

Le péritoine est enduit d'une viscosité noire; le foie est rouge et partagé en deux lobes; la rate est placée sous l'estomac, et sa couleur est rougeâtre; le canal intestinal est court et sans aucune sinuosité; l'estomac a la peau épaisse; il est courbé vers le haut et muni de plusieurs appendices; la vésicule bilieuse est petite, et l'aérienne est longue et non divisée.

La dénomination anglaise, *pilchard*, est fort transmissible en d'autres langues; c'est pourquoi j'ai conservé cette dénomination pour la langue allemande et la française.

Willughby, qui nous a le premier fait connaître ce poisson, en a laissé une copie, mais tellement mauvaise, que l'objet en est méconnaissable : la représentation de Pennant est fidèle. Si le peltzer de Schoneveld, que l'on pêche près de Sluis en Hollande, est notre pilchard, comme Pennant le croit, c'est ce qui mériterait une recherche particulière; mais je crois pouvoir en douter,

parce que l'exact Gronov n'en fait aucune mention dans la description des poissons de la Hollande.

Il vaudrait encore la peine d'examiner de plus près, si le membras ou celerin de Rondelet, suivant l'opinion de Willughby, est notre poisson. Ces recherches nous apprendraient si ce poisson se trouve aussi en d'autres contrées.

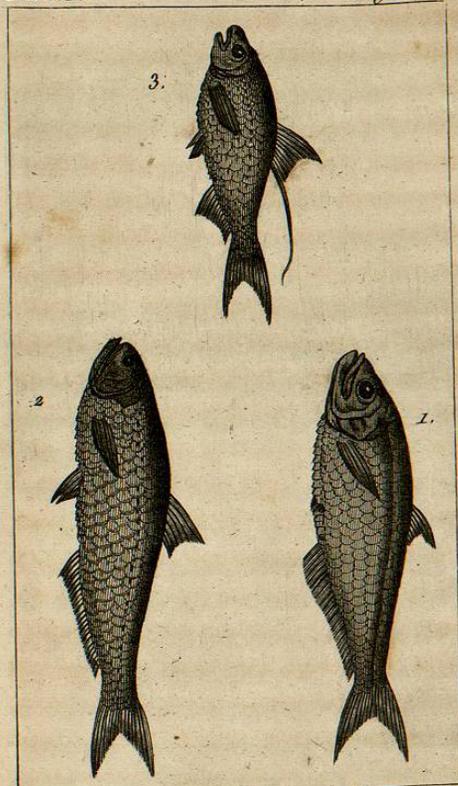
Artédi et Gronov se trompent, en ne prenant le pilchard que pour une variété du hareng.

LE HARENG AFRICAIN,

CLUPEA AFRICANA.

Ce poisson se distingue de ceux de son genre par la longueur de la nageoire de la queue, et on le peut discerner du poisson suivant, par la mâchoire inférieure qui est la plus longue.

La tête est petite, comprimée, sans écailles et décline : les yeux presque verticaux ont la prunelle noire et l'iris argenté à bord rouge. Devant les yeux, on aperçoit les narines qui sont simples. Les mâchoires et



Dezere del.

Devisse Sculp.

1. LE HARENG africain. 2. LE HARENG de Malabar. 3. LE HARENG à Nez.

l'intérieur de la bouche sont dépourvus de dents. L'ouverture des ouies est large, et la membrane en est couverte. Le tronc est fort menu, large par-devant, et étroit par-derrière. Le dos et le ventre sont tranchans : ce dernier est court et argenté, l'autre est long et de couleur d'acier. Les flancs sont argentés, et les nageoires grises. Celles-ci, à la queue fourchue près, ont des rayons courts et peu divisés. Les ventrales peuvent à peine se nommer *nageoires*, tant elles sont courtes. La ligne latérale est près du dos et parallèle au dos.

Ce hareng se trouve sur les côtes de l'Afrique vers la Guinée. Le docteur Isert me l'a envoyé d'Acars, possession Danoise en Afrique. Il me manda qu'au mois de juin et de juillet il s'y trouvait en si grande quantité, que quarante pièces ne se vendaient que six liards. Les Danois de l'Afrique le nomment *Sild*; les autres nations européennes lui donnent le nom de *Hareng africain*.

(che-pro-tein) :
 du nourrissement des
 hommes.
 moules, des vers. — On dit figuré, et dans le style
 milier et moquant, qu'un homme est la chiasse du
 genre humain, le plus méprisable et le dernier des
 hommes.
 CHIBOUT, subst. mas. (chi-bou), résine blanche et

LA BANDE D'ARGENT,

CLUPEA ATHERINOIDES.

La large bande argentine des deux côtés, distingue cette espèce de harengs de toutes les autres.

Il a douze rayons dans la membrane branchiale, quatorze dans la nageoire de la poitrine, huit dans celle du ventre, trente-cinq dans celle de l'anus, la queue en a vingt-deux, et la nageoire dorsale onze.

Le corps est tendu et comprimé, la tête est petite, sans écailles, et se termine en pointe obtuse. L'orifice de la bouche est très-large, la mâchoire supérieure est la plus longue, et les deux mâchoires sont armées de plusieurs rangées de petites dents. La langue est peu large, épaisse, et, de même que le palais, unie. Les os des lèvres sont étroits et dentelés, les yeux sont grands, la prunelle est noire, l'iris orange, et les narines sont simples. L'ouverture branchiale est large, et la membrane en est couverte. Une matière brune et visqueuse,

qui se trouve sur la peau, perce à travers les écailles, qui sont argentines. La ligne latérale est voisine du dos, et lui est parallèle. L'anus est plus près de la tête que de la queue, qui est fourchue. Les nageoires du ventre sont courtes, celles de l'anus sont longues et écailleuses. Les rayons sont à quatre branches, à l'exception des premiers.

Ce poisson se trouve tant aux deux Indes que dans la mer Adriatique. Bränniche le trouva à Singania et dans le port de Spalatro en Dalmatie, et moi, je l'ai reçu de Surinam et de Tranquebar. Il est difficile de ne pas confondre deux objets, qui ont beaucoup de ressemblance. La bande argentine qu'il a de commun avec le prester ou l'atherine, est cause que les pêcheurs d'Italie le vendent sous le nom de ce dernier. Il a six pouces et plus de longueur. Il a la chair grasse et de bon goût; on le mange frais et salé.

J'ai reçu ce poisson de M. John, de Tranquebar, avec la remarque que l'on ne le trouve que dans la mer, mais en grande quantité; qu'on le prend en toute saison;

que les Malabars l'estiment fort peu, parce qu'il a beaucoup d'arêtes; et que les Européens de là bas ne l'estiment pas non plus, parce qu'ils ont de plus gros et de meilleurs poissons.

Ce poisson est nommé :

En langue malabare, *Narum* et *Ruruwah*.

En Italie, *Atherine*.

En France, *Bande d'Argent*.

En Allemagne, *Silberband*.

Et en Angleterre, *Silver-Striped-Herring*.

Brünniche croit que l'argentine de Gronov est notre poisson, mais cette conjecture est mal fondée, car cet auteur a décrit la bouche de ce poisson sans armes, et n'a donné que huit rayons à la membrane branchiale, et vingt-quatre seulement à la nageoire de l'anus, sans faire nulle mention de la bande argentine.

LE HARENG DE MALABAR,

CLUPEA MALABARICUS.

Ce hareng-ci se distingue du suivant, par sa mâchoire inférieure recourbée, et des autres, par sa longue nageoire de l'anus.

Ce poisson a huit rayons dans la membrane des ouies, quatorze dans la nageoire de la poitrine, sept dans celle du ventre, trente-huit dans celle de l'anus, vingt-deux à la queue, et dans la nageoire du dos huit.

La bouche est armée de dents très-fines.

Les os des lèvres sont étroits, longs et dentelés.

Les opercules sont sans écailles, unis et composés de plusieurs feuilles.

L'ouverture branchiale est large, et la membrane des ouies est couverte.

Les écailles sont grandes, la ligne latérale est proche du dos, et l'anus est placé au milieu du tronc.

Le dos est rond, et le ventre aigu ou tranchant.

La nageoire dorsale, celle de la queue et celle de l'anus sont grises, la nageoire pectorale et celle du ventre sont bleues. Leurs rayons sont mous et à plusieurs ramifications, excepté les premiers, qui sont simples et raides. Sur la couleur argentine du dos, on aperçoit des taches jaunes.

J'ai reçu, il n'y a pas long-temps, ce pois-

son de Tranquebar. M. John qui me l'a envoyé, m'écrivit en même temps qu'on le pêche pendant toute l'année aux côtes de ces environs; que sa pêche était d'aussi peu de conséquence que sa chair était bonne; qu'à cause de la quantité d'arêtes personne ne le mangeait, sinon les pauvres Nègres. Au reste, dit M. John, il n'entre jamais dans les rivières, et ne devient pas grand.

Les Malabares le nomment *Aduppu-Adipuruwai*.

Les Allemands, *Malabarische Hering*.

Les Français, *Hareng de Malabar*.

Et les Anglais, *Herring of Malabar*.

LE HARENG A NEZ, *CLUPEA NASUS*.

Le bec, ou la pointe de la tête, qui se termine en forme de nez, et le long rayon de la nageoire dorsale, de la nature des soies, forment le caractère distinctif de ce poisson.

On y compte quatre rayons dans la membrane branchiale, dans la nageoire de la poitrine treize; la nageoire du ventre en six, celles de l'anus et de la queue en ont

chacune vingt, et dans la dorsale on en compte seize.

L'orifice de la bouche est petit et non armé, les mâchoires sont de même longueur.

Les narines sont simples.

Les yeux sont grands et garnis d'une peau clignotante, la prunelle est noire et l'iris jaunâtre.

La tête est lisse, mais le tronc est garni de grosses écailles.

La ligne latérale est droite et descendante.

L'anus est un peu plus éloigné de la tête que de la nageoire de la queue.

Le dos est bleu, la ventrale et les flancs sont argentins. Les rayons sont mous et à plusieurs ramifications.

Ce poisson, selon M. John, n'atteint pas la longueur de plus de huit pouces, et, de même que le précédent, il ne sert de nourriture qu'au pauvre, à cause de la quantité d'arêtes, et, qui plus est, sa chair doit être mal saine.

On le prend pendant toute l'année avec des filets, tant dans la mer qu'aux embouchures des rivières, mais en petite quantité.

homine
ou mén
convénien
il faut qu'e
à la professi
celui qui n'es
autre coiffi
autre, et qui
a pris le
vin pla
gny, pres
cro, quel
don't la
sont d'abb

...aire qu'ib
Aux jeux de
en cheville,
Cheval
re qu'a
R.

lit
re
msa
de
abie

