

de même qu'à ceux qui ont aperçu quelques poissons à la mer.

Comme l'opération de découper le gras, soit à terre ou à la mer, est à-peu-près la même chose, ce que je vais dire convient à l'une et à l'autre; et je me bornerai à indiquer ce qui appartient plus particulièrement à l'une de ces méthodes qu'à l'autre.

Lorsqu'une baleine est amarrée au vaisseau, ceux qui découpent le gras, et ce sont ordinairement les harponneurs ou des charpentiers, se placent sur l'avant d'une des chaloupes qui sont à côté du poisson, lequel se trouve ainsi entre la chaloupe et le bâtiment. Il y a dans chacune de ces chaloupes, un ou plusieurs hommes qui les tiennent assujetties au navire, au moyen des cordes ou de crocs à longs manches.

Les harponneurs qui sont chargés d'enlever le gras, sont habillés du cuir, et ont des bottes: ils enlèvent d'abord au poisson, avec un grand couteau, la première pièce qui est près de ses yeux; ils la nomment *l'enveloppe*: c'est la plus grande tranche et qui a la plus grande épaisseur de gras: on

la lève dans toute la longueur de la baleine; si elle était d'une seule pièce, et que le poisson fût grand, elle s'étendrait presque depuis la surface de l'eau jusqu'à la hune du grand mât. Pour couper le reste du gras en tranches, le long et sur les côtés de la baleine, on passe sous le poisson une grosse corde avec laquelle on le retourne, et on le soulève, au moyen de quoi on lève d'autres tranches sur les côtés: à mesure que ces morceaux sont levés, on les hisse sur le pont; et comme il y en a plusieurs de fort lourds, on se sert pour cette opération, d'une caliorne. Il faut que cette graisse soit bien ferme, pour qu'elle ne se rompe pas dans cette opération.

L'équipage qui est à bord découpe ces pièces principales en grandes tranches, d'autres les découpent en plus petits morceaux: ceux-ci, ainsi que les travailleurs qui sont sur les baleines, se servent, pour découper ces gros morceaux, de longs couteaux; à mesure qu'on détache de la graisse, on est obligé de hisser la baleine le long du bord du navire, pour l'élever au-dessus de l'eau

et pouvoir plus aisément détacher cette graisse de dessus les côtés du poisson : heureusement le gras se détache avec autant de facilité que la peau d'un animal que l'on écorche. Quand les maîtresses pièces sont sur le pont ou dans des cuveaux, auprès des fourneaux où l'on doit cuire le gras, des hommes, avec des crochets, les tiennent en état sur un établi; d'autres, avec leurs couteaux, les découpent en plus petits morceaux, qu'on arrange dans les chaudières pour les cuire, comme nous l'expliquerons dans la suite.

Lorsque le temps est bon pour la pêche, si elle a été heureuse, on a quelquefois plusieurs poissons amarrés à l'arrière du navire. Alors on commence par lever les deux grandes pièces dont on a parlé; ensuite on conduit ces baleines l'une après l'autre à côté du navire, pour lever le reste du gras.

Les propriétaires des navires basques et du nord, ont pour eux les fanons des poissons, excepté ce que le capitaine en a, pour la petite redevance qu'on a coutume d'appeler *le chapeau*. On parvient, par l'u-

sage, à bien découper le gras et à lever les fanons. On jette à la mer, et on laisse aller à la dérive, le reste des baleines, après que l'on en a enlevé le lard et les fanons: les oiseaux s'y attroupent; mais pas avec autant d'avidité que sur celles qui ont encore leur graisse. Ces cadavres sont souvent la proie des ours blanc, qui s'assemblent pour en faire curée, comme les chiens autour des charognes.

Les chats-huants et autres oiseaux de proie, qui aperçoivent une baleine blessée, la suivent et s'y attroupent, en appelant les autres par leurs cris. Les efforts que la baleine fait en se débattant, lui font exhiler une sueur de mauvaise odeur; néanmoins cette odeur attire tous ces oiseaux qui viennent la becqueter même pendant que l'animal est encore en vie, principalement pour manger quantité d'insectes de mer et de petits coquillages dont la peau est couverte.

Les baleines rejettent, avec l'eau qu'elles soufflent par les événements, une espèce de graisse

qui nage sur l'eau, et que ces oiseaux devorent avec beaucoup d'avidité.

La langue d'une baleine de bonne taille peut donner quatre à six barriques d'huile; mais on ne la tire ordinairement que quand la pêche n'a pas été avantageuse, parce qu'on prétend que l'huile qu'on en retire étant très-sèche et corrosive, gâte les chaudières, et que pour tirer cette huile, il faut ajouter à la langue d'autres gras, qui sont plus doux et plus liquides. Ceux qui sont employés à découper le lard, soit sur le poisson ou sur l'établi, font leur possible pour que l'huile qui rejaillit du gras que l'on coupe ne tombe pas sur leurs mains et leurs bras, parce qu'ils pourraient en être fort incommodés, d'autant qu'on prétend, je ne sais si c'est d'après de bonnes observations, qu'elle cause une contraction de nerfs qui rend les membres presque perclus. On m'a assuré que les graisses de petites baleines ou sardes n'avaient pas ce défaut.

Les crocs avec lesquels on retient la baleine, pour la dépouiller de sa graisse, sont tirés avec des palans doubles, au moyen

desquels on revire le poisson, et on le retourne comme on veut, à mesure que l'on avance ce travail.

Avant de parler de la fonte du lard, il faut remarquer qu'on était autrefois dans l'usage d'en saler pour le carême; mais cela ne se pratique aujourd'hui que pour la graisse des marsouins, ce qui me fait soupçonner que l'on ne préparait ainsi que le lard des moyennes ou petites baleines.

Nous avons déjà dit que les pêcheurs suivent des pratiques différentes pour retirer l'huile des graisses des baleines: les uns, et c'était assez la méthode des pêcheurs du nord, après avoir découpé le lard en petits morceaux, et l'avoir renfermé dans des barils, l'emportaient chez eux, pour le faire fondre et en retirer l'huile plus commodément. Les Basques étaient dans l'usage de préparer les huiles à bord de leurs bâtimens, ce qui diffère peu de ce qu'on pratique quand on découpe une baleine à terre. Ceux qui remportent le gras chez eux, ont, devant la table où ils découpent le lard, une espèce de gouttière où ils jettent les

petits morceaux, qu'un mousse reçoit dans dans une chausse, où ils s'égouttent, et tombent ensuite dans une barrique ou un vase de bois placé auprès de la table où l'on découpe le gras. Autrefois les Hollandais portaient, dans des barils, presque tous les gras à Spitzberg, où on les fondait; mais maintenant on leur donne cette préparation en différens endroits.

Ceux qui fondent les gras près le lieu de la pêche, mettent les petits morceaux dans une chaudière placée sur un fourneau de briques qui est près de l'établi où l'on coupe le gras; ou si l'on fait cette opération à bord du bâtiment, on établit le fourneau sur le tillac du premier pont, sous le gaillard d'avant, entre le grand mât et celui de misaine.

Comme on fait la première fonte avec du bois, si l'opération se fait à bord du bâtiment, il faut bien prendre garde d'y mettre le feu: c'est pourquoi on a soin d'arroser avec de l'eau tous les environs du fourneau.

A mesure que l'huile se sépare, on la verse dans une chausse qui la conduit dans

des cuveaux de bois qui sont près de la chaudière. Comme on a eu soin de mettre de l'eau dans ces vaisseaux, l'huile surnage, et la lie tombe au fond. On laisse l'huile se refroidir pendant quelques heures dans ces vaisseaux, et pour cet effet, on l'arrose de temps en temps avec de l'eau fraîche qui se précipite au fond, et contribue à clarifier l'huile qu'on entonne ensuite dans des barils, la passant par un tamis fin. Si l'on fait ce travail à bord du navire, une partie de l'équipage y reste pour exécuter ces travaux, et surtout pour veiller continuellement à ce que le feu ne prenne pas au bâtiment: le reste de l'équipage monte dans des chaloupes et va à la pêche. Pour retirer toute l'huile, on verse tout ce qui est dans le réservoir dans des chaudières larges et plates, contenant deux à trois cents pots, et montées sur des fourneaux de briques. Lorsque la graisse est bien cuite, on tire l'huile, on la passe au travers d'une passoire, d'où elle tombe dans un cuveau où il y a de l'eau, pour qu'elle s'y refroidisse et que les immondices se précipitent au fond, de sorte

qu'il n'y ait que l'huile épurée qui surnage : on la tire de ce cuveau pour la faire tomber dans un autre de même grandeur, et successivement dans un troisième aussi à demi-rempli d'eau, pour procurer un plus prompt refroidissement et une meilleure clarification. On ajoute quelquefois à l'eau, une très-faible lessive. Quand l'huile est bien refroidie et clarifiée, soit que l'opération ait été faite dans le bâtiment ou à terre, on l'entonne dans des barils, et par la gouttière qui répond au fond du cuveau, on retire le marc, qui étant sec, sert à la cuisson du lard. Quand on manque de cuveaux de bois ou de chadières plates pour ces diverses clarifications qui consistent à laver les huiles dans plusieurs eaux, on fait ces opérations dans de grands baquets.

Chacune des méthodes que nous venons de décrire a des avantages et des inconvéniens. En faisant l'extraction des huiles dans les bâtimens, on évite le transport du gras et le désagrément d'infecter d'une très-mauvaise odeur le quartier où l'on prépare l'huile, qui est d'autant plus belle qu'on l'a

préparée plus promptement. On a encore l'avantage que pendant que quelques-uns de l'équipage s'occupent à tirer l'huile, les autres vont à la pêche : mais un grand inconvénient pour la préparation des huiles à bord des vaisseaux, est le danger de l'incendie ; car malgré toute l'attention que l'équipage apporte pour les éviter, il arrive quelquefois que quelques bâtimens en sont les victimes. Il est vrai que quand le lard a resté quelque temps en baril, il rend plus aisément son huile, et qu'on en retire une plus grande quantité ; mais elle n'est pas aussi parfaite que celle qu'on retire aussitôt qu'on détache le gras du poisson.

Nous avons dit que les pêcheurs mettaient quelquefois les gras et les huiles dans des futailles. Il est bon de dire quelque chose des différentes futailles dont ils se servent.

Ils emploient des vaisseaux qu'ils nomment *pipes* ou *barriques*. C'est communément par le nombre de ces futailles, plutôt que par celui des poissons, qu'ils estiment le produit de leur pêche, à moins qu'ils ne soient en pêche ; car alors, si un de leurs

camarades leur demande quel a été le succès de leur pêche, ils disent le nombre des poissons qu'ils ont pris : ce qui n'annonce rien de précis, puisqu'il y en a de beaucoup plus gros les uns que les autres : c'est pourquoi, quand on parle du succès de la pêche, on a coutume de dire combien on a rapporté de barils de gras ou d'huile ; ce qui m'engage à dire quelque chose de la grandeur des futailles dont on a coutume de faire usage pour la pêche de ces poissons.

Les pipes hollandaises contiennent ordinairement deux barriques de Bordeaux. Les Hambourgeois nomment leurs futailles des *lardelles* : elles contiennent cent vingt-cinq ou cent trente pots : ce qui ne s'éloigne pas beaucoup de ce qu'on appelle à Paris *demi-queue*, et à Orléans *poinçon*, contenant deux cent quarante pintes de Paris.

Les futailles dans lesquelles les pêcheurs du nord rapportent le gras chez eux, contiennent environ deux cent cinquante à deux cent soixante pintes mesure de Paris.

Les barriques de Bordeaux ne diffèrent pas beaucoup des lardelles de Hambourg.

Quand les pêcheurs du nord ont fait leur huile, ils la mettent dans des barriques plus petites que celles où ils avaient mis le gras, et qui ne contiennent que cent vingt ou cent trente pintes. Les barils d'huile que les Basques rapportaient de la mer, contenaient deux barriques du nord. Les pipes des Hollandais ont quatre pieds de hauteur sur deux pieds et demi de diamètre au milieu ou au bouge, et un pied neuf pouces au jable. Les petits barils pour mettre l'huile qu'on tire du nord, ont deux pieds trois ou quatre pouces de hauteur, un pied neuf pouces de diamètre au milieu, et un pied six pouces au jable.

Comme les mesures varient beaucoup, même sans changer de royaume, je crois devoir me borner au peu que je viens de dire, pour éviter des détails inutiles et ennuyeux. Les chaudières dans lesquelles on fait cuire les huiles, sont de cuivre rouge, les unes plus grandes que les autres ; mais assez communément elles ont sept pieds de diamètre, et deux pieds de profondeur.

Il y a sans contredit des huiles de baleines de qualité différente, entre lesquelles les unes sont bien meilleures que les autres.

J'ai dit que les baleines qui avaient la graisse un peu jaune étaient celles qui se portaient le mieux : ce sont aussi ces graisses qui donnent la meilleure huile et en plus grande quantité. Celle qu'on retire des graisses blanches est assez bonne, mais en moindre quantité.

Les graisses que fournissent les baleines qu'on trouve mortes, flottantes sur l'eau, fournissent moins d'huile et d'une plus mauvaise qualité.

On tire aussi de l'huile des langues de baleines ; mais j'ai dit qu'on prétend qu'elle a une qualité corrosive, et que pour la retirer, il faut y mêler de l'huile provenant des graisses.

J'ai dit que quand on conservait dans des barils du gras coupé en petits morceaux, pour le transporter aux endroits où l'on en doit retirer l'huile, lorsqu'on ouvrait ces barils, on trouvait de l'huile qui s'y était formée, et qu'il y en avait d'autant plus,

que l'air avait été plus doux ; de plus qu'on retirait très-aisément l'huile du gras qui avait été ainsi conservé en barils ; mais j'aurais dû ajouter que ces huiles n'étaient pas aussi parfaites que celles qu'on retirait des graisses immédiatement après la mort de l'animal : c'est pourquoi les huiles qu'on retire dans les vaisseaux à la mer, comme faisaient les Basques, sont plus parfaites que celles qu'on retire à terre, suivant la méthode que pratiquaient les Hollandais, lorsqu'ils étaient dans l'usage de la retirer toute à Spitzberg.

Les huiles qu'on retire des graisses qu'on a conservées en barils, ont à peu près les mêmes défauts que celles qu'on tire des lards rouges que fournissent les bêtes mortes.

Les pêcheurs mettent encore une différence assez considérable entre les huiles qu'on retire des grosses baleines qu'on prend dans les grandes baies d'Islande, et celles que fournissent les petites baleines qu'on prend dans des pays plus tempérés, et elles se vendent meilleur marché.

Dans les mois d'août et de septembre, temps auquel les grosses baleines sortent des mers du nord pour passer dans des climats plus tempérés, il en paraît quelques-unes vers les côtes d'Espagne, depuis le cap Finistère jusques vers l'embouchure de la Garonne; il est même arrivé qu'on y en a pris le printemps et l'été. Ces baleines sont moins grosses que celles de Spitzberg et du Groenland; elles ont moins de gras : quelques-uns les nomment *sardes* : je soupçonne que c'est le nord-kaper : il se trouve quelquefois dans ce nombre des cachalots; et si l'on y prend de grosses et franches baleines, c'est rarement et accidentellement. Ces grosses baleines retournent au nord vers le mois d'avril et de mai; et les pêcheurs normands, qui font la pêche du maquereau hors les Sorlingues, en aperçoivent quelquefois des bandes considérables : elles s'annoncent par le bruit que fait l'eau qui sort de leurs évents. Quand on rencontre de ces bancs, on poursuit les poissons, et on tâche d'en tuer à coups de harpons et de lances, ou de les échouer à terre, dans un

lieu où il y ait des chaudières établies sur des fourneaux de briques, pour fondre le gras.

Saint-Jean-de-Luz a été un des meilleurs ports du pays de Labour, et un des plus célèbres pour la pêche des baleines, lorsqu'on n'osait pas pratiquer cette pêche dans les glaces; néanmoins comme le fond est de roche, les cables ne tardaient pas à y être endommagés, ce qui a fait qu'on a essayé d'entrer une partie des bâtimens dans le port de Socoa, qui est au sud-ouest de l'entrée de la rade de Saint-Jean-de Luz. Comme il y a des roches au fond de ce port qui n'a pas beaucoup d'étendue, on était contraint de mettre les vaisseaux très-près les uns des autres, et pour peu que le vent fût fort, ils se heurtaient et s'endommageaient : de plus, dans le temps des armemens, on était obligé d'y voiturer beaucoup d'effets par terre. Toutes ces raisons ont contribué, ainsi que plusieurs autres, à faire abandonner dans ces ports la pêche de la baleine, ce qui a fait un grand tort à cette province, puisque dans certaines an-

nées la vente des huiles et des fanons a été des plus considérables.

Ajoutons à ce que nous venons de dire, qu'il se formait de temps en temps des bancs de sable qui fermaient l'entrée aux bâtimens dans le port de Saint-Jean-de-Luz.

Toutes ces raisons, et les avantages qu'on apercevait à bien disposer ce port pour la pêche des baleines, engagèrent les jurats à présenter au conseil du roi un plan de la rade avec les sondes, et un mémoire par lequel on suppliait sa majesté de prendre en considération les avantages que cette pêche produisait à la province, et même au royaume. Comme on n'a point eu d'égard à ces représentations, cette pêche ayant été abandonnée peu à peu, les Hollandais ont eu l'avantage de fournir à presque toute l'Europe les huiles et les fanons, dont la vente a été d'autant plus avantageuse, que la pêche des Basques a diminué.

M. de la Courtaudière m'a écrit de Saint-Jean-de-Luz, que dans le mois de fé-

vrier 1764, il vint échouer sur cette côte une baleine avec son petit, qu'elle portait sur son dos. Dès qu'on l'eut aperçue, les pêcheurs sortirent avec leurs outils en très-mauvais état et tout rouillés, pour leur donner chasse : on harponna le petit, qui donna huit barriques d'huile et cent livres de fanons : il avait vingt-cinq pieds de longueur, dix-sept pieds et demi de circonférence dans sa plus grande épaisseur, quinze pieds du côté de la queue, et dix pieds deux pouces à la tête. On ne croyait pas avoir pu blesser la mère avec le harpon, parce qu'elle avait, comme nous l'avons dit, son petit sur son dos, cependant on s'aperçut qu'en s'enfuyant elle rendait beaucoup de sang.

Il y avait autrefois en Angleterre une compagnie établie pour faire la pêche des baleines à Spitzberg, en Groenland et dans le détroit de Davis. Pour engager à faire cette pêche, il y a eu un temps où le parlement d'Angleterre avait accordé une gratification de quarante schellings par tonneau aux vaisseaux qui armaient pour aller

faire cette pêche en Groenland. On m'a assuré que depuis long-temps cette compagnie ne subsistait presque plus. Les uns disent que c'est parce que le privilège qu'on lui avait accordé avait été réuni à la compagnie du sud; d'autres prétendent que les Hollandais étant parvenus à la faire avec plus d'économie que les Anglais, ceux-ci avaient trouvé plus commode et plus avantageux de se borner à faire cette pêche sur les côtés de la Nouvelle-Angleterre, de la Nouvelle-York et de la Caroline, où ils entretiennent plusieurs vaisseaux, qui rapportent en Angleterre le produit de leur pêche. Les baleines qu'on prend dans ces parages sont moins grosses que celles qu'on trouve dans les glaces du nord; néanmoins, proportionnellement à leur grosseur, elles fournissent assez abondamment d'huile. On a l'avantage d'y employer de plus petits bâtimens, et les pêcheurs y courent moins de risque. Quand ils sont rendus au lieu de la pêche, ils tirent plusieurs de leurs canots à terre, et ils y construisent des cabanes.



Quand des guetteurs établis sur les hauteurs avertissent par des signaux qu'ils aperçoivent des baleines, alors cinq ou six bateaux bien armés se réunissent pour les poursuivre et les harponner. Les lignes qui tiennent aux harpons sont assez grosses, mais elles n'ont que quarante à cinquante brasses de longueur; et au lieu de la grosse bouée que nous avons dit qu'il fallait mettre au bout de la ligne, pour la trouver quand elle avait échappé aux harponneurs, ils mettent une espèce de table de bois de trois pouces d'épaisseur, et qui a trois pieds en carré; au milieu de cette table est assemblé un bout de chevron de quatre pouces d'équarrissage et d'un pied de longueur, à l'extrémité duquel ils attachent le bout de leur ligne qu'ils craignent de perdre. Cette assemblage de bois forme une bouée fort apparente, qui indique où il faut aller chercher le bout de la ligne; mais je ne crois pas qu'elle soit préférable aux grosses bouées de liège ou de bois léger dont nous avons dit que plusieurs pêcheurs faisaient usage.

Suivant ce qu'on m'a écrit sur la pêche des baleines par les Groenlandais, elle diffère peu de ce que nous en avons dit dans l'endroit où nous avons détaillé la pêche de ce poisson dans le nord. Quand on aperçoit une baleine, on envoie, pour lui faire la chasse, trois chaloupes armées chacune de six rameurs, d'un timonnier et d'un harponneur, qui est sur le devant de la chaloupe : il prend les plus grandes précautions pour n'être point renversé par la baleine. Leur talent consiste à prendre bien leurs temps pour lancer sur le poisson le harpon qui tient à une corde longue de deux cent brasses. Quand la baleine se sent blessée, elle plonge avec une telle vitesse, que par le frottement sur le bord du canot, le feu prendrait à la corde qui est lovée dans le canot, si l'on n'avait pas l'attention de la tenir très-mouillée; et si cette corde lovée se mêlait, la chaloupe périrait infailliblement : c'est pourquoi un matelot attentif est uniquement chargé d'empêcher qu'elle ne se mêle, et il en ajoute une autre, quand elle ne suffit pas pour suivre

la baleine dans toute sa course. Heureusement que la baleine est obligée de sortir de temps en temps la tête hors de l'eau pour aspirer l'air. Quand, après s'être enfoncée sous l'eau, elle reparait, ce qui arrive ordinairement à une centaine de brasses de distance de l'endroit où elle a été frappée, les harponneurs qui se trouvent à portée en profitent pour la percer de nouveau : pour cela, ils se tiennent assez éloignés, pour n'être point frappés ni par la queue, ni par les nageoires : quand ils réussissent à la percer, surtout au foie ou aux poumons, le sang sort avec une abondance extrême, et les pêcheurs sont persuadés que le poisson aura bientôt perdu toutes ses forces; mais d'abord ses mouvemens sont si forts, que la mer est couverte d'écume : heureusement, comme elles ont un besoin absolu d'aspirer l'air, elles sortent de temps en temps la tête de l'eau, et elles se tiennent près de la surface, ce qui met dans le cas de pouvoir les harponner. Cependant les chaloupes sont quelquefois obligées de suivre pendant plusieurs lieues la baleine