

*Stickleback, Great Prickleback*, en Angleterre.  
*Grande épinoche*, en France.

Schoneveld est le premier qui ait décrit ce poisson et qui nous en ait donné un dessin. Les ichthyogistes qui sont venus après lui, l'ont peu observé; car sans cela Linné et M. Pennant ne lui auraient pas refusé la nageoire du ventre.

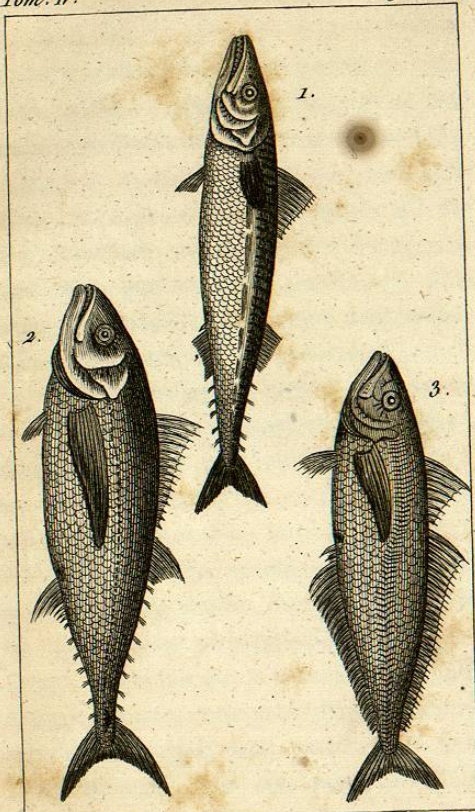
#### QUARANTE-DEUXIÈME GENRE.

##### LE MAQUEREAU, SCOMBER.

*Caractère générique.* La nageoire de la queue raide.

##### LE MAQUEREAU, SCOMBER SCOMBER.

Les cinq petites fausses nageoires que l'on trouve à la queue en haut et en bas, sont une marque sûre pour distinguer ce poisson des autres du même genre. On trouve sept rayons à la membrane des ouies, vingt à la nageoire de la poitrine, six à celle du ven-



*Doscoe del.*

*Jourdan Sculp.*

1. LE MAQUEREAU . 2. LE THON .  
3. LE MAQUEREAU bâtard .

tre, treize à celle de l'anus, vingt à la queue, et douze à chaque nageoire du dos.

Ce poisson a le corps allongé et la tête longue, finissant en pointe émoussée. L'ouverture de la bouche est large; la langue libre, pointue et unie. Le palais est uni dans le milieu; mais aux bords il est garni, aussi bien que les deux mâchoires, d'un rang de petites dents pointues, dont les dernières engrènent les unes dans les autres. La mâchoire inférieure avance un peu sur la supérieure. Les narines sont oblongues, doubles, et plus près de l'œil que de la pointe de la bouche. La nuque est large et noire; les yeux grands, la prunelle noire et l'iris argentin. En automne il se forme, comme chez le sandre, une peau au-dessus de l'œil, qui est plus considérable au printemps; ce qui fait que le poisson a l'air d'être aveugle. En été, cette peau disparaît. Schoneveld a remarqué cette particularité dans notre poisson, mais elle mériterait d'être examinée plus soigneusement.

Les mâchoires et les opercules des ouies sont argentins, les derniers consistent en

trois lames. La membrane des ouïes est placée à la gorge, elle est étroite et a des rayons courts et minces. L'ouverture des ouïes est large. Le tronc est couvert de petites écailles minces et molles, comprimé des deux côtés, étroit et carré vers la queue. Le dos est voûté et noir, les côtés sont garnis en haut de petites raies bleues qui vont en serpentant, le bas est argentin comme le ventre. La ligne latérale est plus près du dos, avec lequel elle est parallèle; au-dessous on remarque un nombre indéterminé de taches longues. L'anus est plus près de la queue que de la tête, et le premier rayon de la nageoire de l'anus est piquant. Les rayons de toutes les autres nageoires sont mous et ramifiés, excepté le premier de la nageoire dorsale. En général, les nageoires sont petites, grises, et celle de la queue est fourchue. Les deux nageoires du dos sont fort éloignées l'une de l'autre. La première est vis-à-vis de la nageoire du ventre, et la seconde vis-à-vis de celle de l'anus.

On trouve le maquereau non-seulement dans les mers du Nord et la Baltique, mais

aussi dans les îles Canaries, à Surinam, à Ste-Croix, et dans plusieurs endroits de l'Océan. Il est, comme l'a remarqué Aristote, du nombre des espèces qui vont en grandes troupes. En hiver, il se cache dans le fond; au printemps, il paraît sur les bords, soit pour s'y multiplier, soit pour y chercher sa nourriture. Selon Pline, ce poisson est celui de toutes les espèces de maquereaux qui paraît le premier.

Anderson, et plusieurs après lui, dit qu'ils passent l'hiver dans la mer du Nord; qu'ensuite, au printemps, ils passent, comme le hareng, devant l'Islande, l'Ecosse et l'Irlande, se rendant dans la mer d'Espagne, et de-là dans la Méditerranée, et qu'une partie passe vers les côtes de Hollande et va dans la Baltique. Si cela était, ce poisson aurait à faire un voyage beaucoup plus long que le hareng; car on le trouve même en Egypte, au Japon et à Surinam, de même que dans toutes les îles septentrionales et méridionales de l'Europe. Il serait superflu de m'arrêter à réfuter cette opinion; on peut

appliquer ici presque tout ce que j'ai dit sur les longs voyages du hareng.

La pêche des maquereaux fait chez différents peuples un objet considérable. En juin et août, les marchés de Hollande sont pleins de ce poisson, et pendant tout l'été, on les trouve dans ceux d'Angleterre, mais surtout en juin, qui est le temps du frai. Comme le maquereau est gros, et qu'il se corrompt aisément, c'est le seul poisson qu'il soit permis de vendre, dans ce pays, publiquement les jours de fête. En Norwège, il paraît en quantité au printemps, au grand déplaisir des pêcheurs, car il poursuit le hareng avec acharnement. Comme les maquereaux paraissent en grandes troupes, et qu'ils vont d'une baie à l'autre, ils épouvantent souvent ces poissons, et on en prend plusieurs avec ceux-ci. Le maquereau est un poisson vorace, qui se jette sur tout ce qu'il rencontre, et qui, à ce qu'on dit, n'épargne pas même les hommes. Pontoppidan raconte qu'un matelot, qui se baignait dans le port de Larcule en Norwège, vit disparaître tout d'un

coup un de ses camarades qui nageait, et quelques minutes après, il le vit reparaître mort, le corps déchiré et couvert d'une quantité de maquereaux acharnés sur lui. M. Danz, facteur de la cour, m'assure que pendant son séjour en Norwège, on avait pêché deux malheureux, dans le corps desquels on avait trouvé des maquereaux.

Les maquereaux de la Baltique et de la Méditerranée sont plus petits que ceux de la mer du Nord. Dans les premières, il n'a jamais guère plus d'un pied de long, et il ne pèse pas plus d'une livre; mais dans la mer du Nord on en trouve de deux pieds; et à ce qu'assure M. Pennant, il n'y a pas longtemps qu'on en a pêché un en Angleterre qui pesait cinq livres. Ce poisson fraie en juin, et dépose ses œufs entre les pierres du rivage. Il multiplie beaucoup, et rend une lumière phosphorique lorsqu'il n'y a pas longtemps qu'il est sorti de la mer. Il n'a point du tout la vie dure. Non-seulement il meurt bientôt après être sorti de l'eau, mais même il meurt dans l'eau lorsqu'il s'avance avec trop de vivacité contre le filet. On le

prend avec des filets, mais surtout à l'hameçon dormant, auquel on attache pour appât de petits harengs, ou du hareng gâté, des morceaux d'autre poisson ou de viande. Sur les côtes occidentales de l'Angleterre, on le pêche de la manière suivante : Les pêcheurs fichent un pieu dans le sable, non loin du bord; ils y attachent le bout d'un filet, dont l'autre bout tient au bateau; ensuite ils s'éloignent du pieu aussi loin que le permet la longueur du filet, et forment avec le filet un cercle vers le bord. A un certain signal, on retire le filet. Il arrive assez souvent que l'on prend de cette manière quatre à cinq cents poissons d'un coup. La pêche est surtout favorable, lorsqu'il fait un vent frais et fort, que l'on appelle par cette raison en Angleterre, le vent des maquereaux.

Les habitans de Sainte-Croix le prennent d'une manière différente, mais aussi avantageuse. Dès que la nuit commence, et que la mer est aussi calme qu'ils le désirent, ils se munissent de flambeaux, et se dispersent sur des bateaux dans toute la rade, sur un espace d'un mille. Quant ils sont arrivés à

l'endroit où ils pensent qu'il y a beaucoup de poissons, ils font arrêter les bateaux, et ils tiennent leurs flambeaux au-dessus de la surface de la mer, de manière qu'ils ne les éblouissent point. Dès qu'ils remarquent que les poissons commencent à se jouer sur l'eau, ils jettent promptement leurs filets, et les vident dans leurs bateaux. Les Islandais méprisent ce poisson, et ne se donnent pas la peine de le prendre.

Le maquereau a une chair de bon goût, surtout quand on le mange en sortant de l'eau. Mais comme sa chair est grasse, et par conséquent difficile à digérer, on ne saurait en conseiller l'usage aux personnes faibles et valétudinaires. En Italie, on le marine; en Norvège et en Angleterre, on le sale. Dans ce dernier pays, on le sale de deux manières: après l'avoir vidé, on le remplit de sel, on le lie, et on le met en paquet dans des tonnes, avec un lit de sel et un lit de poisson alternativement; ou bien on le met dans de la saumure, où on le laisse jusqu'à ce qu'il en soit suffisamment imprégné; ensuite on le met dans des tonnes

en paquet, de la manière que nous venons de dire. Un passage de Columelle et de Pline nous prouvent que cette manière de le préparer est très-ancienne, et qu'elle a été connue des Romains. En Ecosse, on le prépare comme le hareng, et on choisit pour cela les plus gros, qui sont les meilleurs. C'est avec ce poisson que les Romains composaient leur fameux *garum* (1). On estimait surtout celui de Carthagène, où Strabon nous assure que l'on prenait un grand nombre de maquereaux (2). Selon Pline, ce *garum* était une branche très-considérable de commerce pour ce pays; car non-seulement on s'en servait pour accommoder les mets, mais aussi il était usité en médecine pour les obstructions du foie et plusieurs autres maladies.

(1) Cette sauce était fort estimée chez eux, comme on le voit dans Martial, lib. 13, v. 82. Il y est dit : *Nobile nunc sitio luxuriosa garum.*

(2) Geograph. lib. III. Voici ce qu'il en dit : *De hinc Herculis insulta est, ad Carthaginem spectans, quam a scombrorum multitudine captorum scombrariam vocant, ex quibus Garum conditur.*

Le foie est rougeâtre, sans division, et la rate est noirâtre : l'estomac est long, en forme de sac, et l'ouverture est garnie d'un cercle de plusieurs appendices. Le canal intestinal, qui n'a que deux sinuosités, en a aussi de semblables; la laite et l'ovaire sont doubles. Dans un maquereau qui pesait une livre et deux onces, l'ovaire entier contenait, au mois de juin, 546,681 œufs. On trouve onze côtes de chaque côté, et trente-une vertèbres à l'épine du dos.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

*Mackrele*, en Allemagne.

*Makrill*, en Suède.

*Geier*, en Danemarck, quand il est petit;

*Makrel*, quand il est plus gros;

*Stockaal*, quand il est très-gros.

*Makrill* et *Makrell*, en Hollande.

*Mackrel*, *Macarel*, en Angleterre.

*Maquereau*, en France.

*Auriot*, à Marseille.

*Scombro*, à Venise et en Sardaigne.

*Macarello*, à Rome.

*Çarallo* ou *Cavallo*, en Espagne.

*Kolios-Balück*, en Turquie.

*Maquereau*, à Surinam.

*Warapen*, chez les Nègres.

*Guarapuca*, à la Jamaïque.

*Saba*, au Japon.

Il est faux que le maquereau fraie en février, comme le dit Aristote.

C'est à Belon que nous sommes redevables du premier dessin de ce poisson. Il lui refuse les écailles, et après lui, Rondelet, Schoneveld et Bomare en font autant; mais l'expérience prouve que ces auteurs se sont trompés. Le dernier se trompe aussi, en regardant comme le même poisson le maquereau et le colias que Rondelet et Salvian ont décrit exactement.

#### LE THON, SCOMBER THYNNUS.

On reconnaît cette espèce de maquereau à la ligne latérale, qui est un peu courbée par en haut vers le dos. On trouve vingt-deux rayons aux nageoires de la poitrine, sept à celle du ventre, douze à celle de l'anus, vingt-un à la queue, quinze à la pre-

mière nageoire du dos, et douze à la seconde.

Le corps de ce poisson a la forme d'un fuseau : il est épais au tronc, et mince vers la tête et la queue. La tête est petite, et finit en pointe émoussée; l'ouverture de la bouche est large; la mâchoire inférieure avance sur la supérieure; l'une et l'autre sont garnies de petites dents pointues. La langue est courte et unie; les narines sont placées près des yeux, qui sont grands, ont une prunelle noire et un iris argentin entouré d'une bordure dorée : la tête, aussi bien que le tronc, est de couleur argentine; le front et le dos sont d'un gris d'acier; l'opercule des ouies consiste en deux lames, et l'ouverture des ouies est large. Le corps est couvert d'écailles minces, qui se détachent aisément; les côtés sont un peu comprimés. Le dos est rond, la queue carrée, garnie en haut et en bas de sept à onze fosses nageoires, et de deux côtés, d'une peau qui avance un peu en forme de nageoire adipeuse. Les nageoires sont longues à la poitrine, et courtes au ventre; les premières sont jaunes, les secondes grises : la première nageoire du dos est bleuâtre, et

la seconde jaunâtre, ainsi que celle de l'anus et les fausses nageoires; la nageoire de la queue est d'un gris-noir, et forme un croissant.

On trouve ce poisson non-seulement dans la mer du Nord et dans la Méditerranée, mais aussi dans les contrées de la Guinée, du Brésil, près des îles Antilles, Malouines et de la Chine, de même que vers Tabago et la Jamaïque. Il a ordinairement un à deux pieds de long, mais quelquefois il est d'une grosseur monstrueuse. On en trouve sur les côtes de Guinée qui ont la grosseur et la grandeur d'un homme: sur celle du Brésil, on en pêche qui ont sept pieds. Pennant en décrit un de sept pieds dix pouces, qui avait cinq pieds sept pouces de circonférence. Schoneveld parle d'un autre, pris sur les côtes Holstein, qui avait huit pieds et demi de long. Or, comme selon l'observation de M. Brün- niche, un poisson de cette espèce, long de deux pieds, ne pèse que sept livres, et que celui de M. Pennant, qui n'avait pas huit pieds, pesait quatre cent soixante livres,

on peut penser qu'un thon de dix pieds pesait sept à huit cent livres. Aristote parle d'un thon qui pesait quatorze talens, ce qui revient à six cent cinquante-deux livres et demie; et Cetti nous assure qu'il n'est pas rare d'en trouver de mille livres, et que quelquefois même on en pêche de dix-huit cent. Ce poisson est probablement le plus gros de tous les habitans des eaux, qui nous servent de nourriture. Cette grosseur monstrueuse l'a fait regarder par quelques écrivains comme une espèce de baleine. Le thon est un animal très-rapace, sa glotonnerie va si loin, qu'il n'épargne pas même sa progéniture. Voilà pourquoi Oppian lui donne l'épithète de *scélérat* (1). Il se nourrit ordinairement de harengs, et on se sert avec avantage de ces poissons pour le prendre. Il poursuit aussi les maquereaux,

---

(1) *Ast diro Thymno non est scelerator alter,  
Et nullus piscis tanta impietate notandus;  
Offendit quicquid rapidam demergit in album,  
Namque soluta parens partu, privata dolore,  
Non parvis parcat natis scævissima mater.*



et il épie les harengs qui échappent aux filets des pêcheurs. Il a pour ennemis le requin.

Ce poisson nage très-rapidement. Selon le chevalier Chimbaut, une troupe de thons suivirent son vaisseau depuis le Brésil jusqu'au détroit de Gibraltar, pendant un voyage de sept à huit jours. Pline rapporte aussi qu'ils suivent les vaisseaux pendant plusieurs jours de suite, et qu'aucun bruit ne peut les éloigner.

Selon Aristote et Pline, le thon, dans la canicule, est tourmenté par un insecte qui a la grosseur d'une araignée et la forme d'un scorpion, et qui se met sous les nageoires de la poitrine. Le thon piqué par cet animal, devient furieux, au point que, selon Oppian (1), il saute dans les vaisseaux et sur le rivage. La raison pour laquelle cet insecte s'attache plus particulièrement au thon qu'aux autres poissons, c'est que la

(1) *Hi torti stimulis incursant navibus altis,  
Et saepe in terram saliant e gurgite vasto,  
In tanto volvunt luctantia membra dolore.*

peau du thon est très-molle sous les nageoires de la poitrine. Il est vraisemblable que dans cette espèce le mâle parvient à une grosseur plus considérable que la femelle; car, selon M. Cetti, on trouve toujours des laites dans les plus gros, que l'on prend dans les environs de la Sardaigne.

Selon l'opinion populaire, ce poisson voyage de la mer du Nord dans la Méditerranée. Il serait inutile de répéter ici les raisons pour réfuter cette opinion, comme nous l'avons déjà dit au hareng et au maquereau, d'autant plus que M. Cetti assure qu'on en a découvert, en hiver, une grande quantité dans la mer de Sardaigne. Pendant l'hiver, ce poisson habite les fonds de la Méditerranée, de la Mer Noir et de l'Océan. Au printemps, il sort du fond, et cherche les côtes pour y déposer son frai. Aristote a déjà remarqué que le thon ne dépose pas ses œufs comme les autres poissons à l'embouchure des fleuves, mais dans la mer même. Il fraie en mai et en juin. Malgré la grosseur de ce poisson, ses œufs ne surpassent pas la grosseur d'un grain de

millet. Dans le temps du frai, les thons se rassemblent vers les côtes en grandes troupes de plusieurs centaines, et quelquefois de mille; ils forment un carré long, et font un grand bruit.

Selon Plutarque, ils doivent, comme le rapporte Gellius, se presser comme les harrens, les uns contre les autres, et former des rangs; de sorte que ceci ferait comprendre ce que Pline dit de la flotte d'Alexandre le Grand. Les vaisseaux, dit-il, ne pouvant passer un à un à travers cette armée de poisson, qu'aucun bruit ne pouvait disperser, il furent obligés de se former en bataille rangée, et d'avancer contre ces poissons, comme si c'eût été l'ennemi. Ceux qui passent de la Mer Noire dans la Méditerranée, sont sur la côte droite du détroit; mais lorsqu'ils en sortent, on les trouve sur la côte gauche. Aristote, et après lui Élian, Joue et Pline en ont conclu, que ce poisson voit plus clair de l'œil droit que du gauche. Mais comme toutes les parties de leur corps ont une force égale des deux côtés, il y a apparence qu'il en

est de même des yeux. Il est plus probable que la raison de ce changement de place, se trouve dans la différente direction des fleuves: car ce poisson, de même que nous l'avons remarqué dans le saumon, remonte les fleuves au printemps, et suit après cela leur courant. Il n'est pas inutile de remarquer encore que, selon Aristote, lorsque ce poisson veut dormir ou se reposer, il se retire derrière les pierres et les rochers: particularité que l'on a remarqué de nos jours à l'égard des saumons.

La plus grande partie de ces poissons vient de l'Océan dans la mer Méditerranée. Ils se divisent en deux troupes; l'une cherche les côtes de l'Afrique, et l'autre celles de l'Europe. Ceux de la dernière troupe vont dans la mer d'Espagne, de France, de Ligurie et dans le canal de Piombino; ensuite ils passent par le canal de l'île d'Elbe et de Corse, et viennent en Sardaigne. Après avoir frayé, ils retournent dans les mêmes mers d'où ils sont sortis.

On prend le thon avec un grand filet en forme de sac, connu en France sous le