

nom de *madrage*, et en Italie sous celui de *tonnaro*.

La personne la plus importante pour cette pêche, est nommée *Rais*, ou grand commandant. Ce chef doit avoir une connaissance suffisante de tout ce qui a rapport à la pêche du thon. Il faut qu'il connaisse à fond le naturel de ce poisson; il faut qu'il sache avec la plus grande exactitude, les endroits où il y a des fonds, ou des élévations, et qu'il connaisse aussi les couleurs qui peuvent influer sur la pêche. Puis, d'après un plan conçu auparavant, former un édifice immense avec un filet tendu avec vitesse et solidité en pleine mer; de sorte qu'au milieu d'une tempête, il soit immobile comme un rocher. Les pêcheurs ne paraissent dans la mer que vers le commencement du mois d'avril; et c'est dans ce temps qu'ils préparent leurs tonnaros. Ils forment une espèce de forteresse maritime, qu'ils élèvent à grands frais, avec de gros filets, qu'ils fixent au fond de la mer avec des ancres et des poids de plomb. On peut se faire une idée d'un

tonnaro par ce qu'en dit M. Cetti, monté sur un petit bâtiment léger qui allait par le moyen de dix rames; il lui fallait trois quarts d'heure pour aller d'un bout à l'autre. Quand les pêcheurs abordent, on les reçoit au hruit du canon. Ces tonnaros s'élèvent toujours dans les passages qui sont entre les rochers et les îles: lieux où l'on trouve ordinairement une grande quantité de thons. On bouche soigneusement l'entrée de ces passages avec des filets: on n'y laisse qu'une petite ouverture, qu'on nomme la *porte extérieure du tonnaro*. Cette porte conduit dans la première chambre, ou salle comme on l'appelle. Dès que les poissons sont entrés dans la salle, les pêcheurs qui sont aux aguets, bouchent la porte extérieure, en laissant tomber un petit morceau de filet, qui empêche les thons de sortir. Ensuite ils ouvrent la porte intérieure de la salle, qui conduit dans la seconde chambre, qu'ils appellent l'*anti-chambre*. Pour les faire entrer dans cette chambre, on se sert de l'artifice suivant: on prend une poignée de sable, que l'on

jette sur les poissons, et on répète cet exercice jusqu'à ce qu'ils soient tous dans la partie qu'on nomme l'*antichambre*. Le thon est si sensible, que dès qu'il sent les grains de sable, il s'effraie, et se sauve dans l'*antichambre*. Mais quelquefois le sable n'est pas suffisant pour l'effrayer : alors on descend dans la mer une figure effrayante, faite avec une peau de mouton. Si tout cela ne suffit pas encore, on ferme la chambre par un grand filet, que l'on nomme *liagiarro*, et on force enfin le poisson à céder. Dès qu'ils sont tous entrés dans l'*antichambre*, on ferme aussi la porte intérieure, et on ouvre l'extérieure, afin de faire entrer une nouvelle compagnie. Quelques tonnaros sont composés d'une grande quantité de chambres, dont chacune a son nom particulier; mais la dernière chambre se nomme toujours la *chambre de mort*; et elle est composée de filets et d'ancres plus forts que les autres. Dès qu'on a amassé une quantité suffisante de thons, on les fait tous passer des autres chambres dans la chambre de mort, où

la bataille commence. Les pêcheurs, et quelquefois des personnes de distinction, sont armés d'une pique ou javelot, et tombent vivement sur ces animaux sans défense; ceux-ci pressés, au désespoir, se débattent vivement, font jallir l'eau, déchirent les filets, se brisent souvent la cervelle contre les rochers ou les bateaux de leurs ennemis. C'est un malheur pour les pêcheurs quand l'*empereur* entre par hasard dans le tonnaro; car il le déchire, et fait sortir les thons avec lui.

Le thon est pour les peuples des environs de la Méditerranée ce que le hareng est pour les peuples du nord. On fait monter à 400,000 le nombre de ceux qui sortent de l'Océan et passent par le détroit de Gibraltar. Quel ne doit pas être le nombre de ceux qui passent l'hiver dans la Méditerranée, et qui entrent par le détroit de Constantinople.

Depuis vingt ans la pêche du thon est devenue très-importante pour la Sardaigne; car on en prend, année commune, 45,000. Or, en comptant chaque poisson seulement à trois scudi, car les plus gros se

vendent sept séquins, cette pêche monté du moins à 135,000 scudi. On prend ce nombre par le moyen de douze tonnaros. Porto-Seus en fournit la plus grande partie.

La pêche du thon est sujette à des révolutions comme toutes les choses d'ici bas. Dans le temps des Grecs et des Romains, la pêche du thon était très-importante au cap de Bizance, comme nous l'apprenons par Aristote, Elian, Strabon et Plin. Avec la perte des sciences et des arts, l'industrie de cette pêche s'est aussi perdue. Les espagnols, qui jadis s'appliquaient beaucoup à la pêche, s'approprièrent aussi celle du thon. On comptait sur les côtes d'Espagne dix-sept tonnaros, parmi lesquelles celle d'auprès de Conil était la plus célèbre. Un seul jour suffit pour ôter à ce royaume la riche pêche du thon, et la faire passer à d'autres nations. Ce fut le jour fameux, où la ville de Lisbonne fut détruite par un tremblement de terre. Le thon fraie dans une profondeur d'environ cent pieds, et évite les rivages où la mer n'a pas cette profondeur. Par ce tremble-

ment de terre, une grande quantité de sable et d'autres corps maritimes furent détachés des côtes de l'Afrique, et s'accumulèrent sur les côtes d'Europe; de sorte que le fond de la mer d'Espagne fut considérablement élevé, en même temps que les havres de Tetuan, et Salé en Barbarie furent vidés et nettoyés. Le printemps suivant, lorsque le thon passa de l'Océan dans la Méditerranée, il trouva les côtes d'Espagne presque comblées par les sables; de sorte qu'il se tint à une si grande distance des côtes, qu'on aurait eu besoin pour le prendre, de filets d'une longueur immense. Enfin la pêche du thon tomba en Sardaigne et à Naples.

La pêche du thon est un des plus grands divertissemens de la Sardaigne. Alors plusieurs personnes de distinction ont coutume de s'y rendre des contrées éloignées. Les pêcheurs après avoir préparé, en avril, leurs grands filets faits en forme de poches, et les avoir fait bénir par leurs prêtres, les jettent dans la mer. On tire la veille le nom du saint qui doit être le patron du lendemain. Pour cet effet, on met plusieurs

noms dans une roue de fortune : on tire , et le nom du saint qui sort, est le seul invoqué pendant toute la journée.

Du reste, les matelots les prennent aussi en pleine mer, en voyageant, avec une espèce de tourlotte faite d'étain et de plomb, à laquelle ils attachent des plumes blanches, pour imiter le hareng volant. Ils attachent cette tourlotte à une corde qui tient au bâtiment. Enfin on les prend aussi au harpon et avec de grosses lignes dormantes, garnies d'un grand nombre d'hameçons.

Quoique ce poisson paraisse bien redoutable par sa grosseur monstrueuse, cependant il est si peureux lui-même, qu'il ne donne pas beaucoup de peine aux pêcheurs lorsqu'il est une fois pris : car, dès qu'il a senti que ses premiers efforts sont inutiles, il paraît se soumettre sans résistance à son sort, et reste tranquille dans les filets.

On mange ce poisson frais et mariné. Pour le saler, les pêcheurs le pendent par la queue, lui ouvrent le ventre, et après en avoir tiré les entrailles et avoir séparé la

chair de l'épine du dos, ils la coupent par morceaux, et la mettent dans la saumure. On le vend sous le nom de *tonnine*, et on en envoie surtout beaucoup à Constantinople. Autrefois le commerce du thon était beaucoup plus considérable qu'il ne l'est à présent; car il tenait lieu du hareng de Hollande, du caviar de Russie, des sardelles et des anchois de France. On l'estimait surtout beaucoup en Italie, et on donnait différens noms aux diverses parties de son corps. On appelait *tarentella* les petits morceaux maigres coupés en long, et *ventresca* et *sorra* les morceaux gras du ventre. La chair de ce poisson varie d'une manière incroyable : elle change presque à chaque endroit et à chaque profondeur différente; tantôt elle est ferme, tantôt molle; dans quelques endroits, elle ressemble à la chair du veau; dans d'autres, à celle du porc. Voilà pourquoi, en Sardaigne, on donne différens noms à la chair de ce poisson.

Autrefois les Italiens et les Espagnols estimaient tant le thon à cause de son utilité pour le commerce, que, selon Labbat, on

le grava sur les monnaies d'Espagne, et selon Belon, sur celles d'Italie.

Selon Richter, le thon était chez les anciens l'image de la fidélité conjugale, et on en mangeait ordinairement aux noces. Les Grecs l'avaient consacré à Diane.

Le foie de ce poisson est gros, rougeâtre, et consiste en trois lobes; la rate est d'un bleu foncé, l'œsophage large et garni de larges plis; l'estomac est allongé. De sa partie supérieure naît le canal intestinal, et à une petite distance de l'estomac, on trouve deux appendices, dont chacune se divise en deux branches, qui se partagent encore en plusieurs rameaux, de sorte qu'à la fin on compte seize extrémités. Le canal intestinal n'a que trois sinuosités; mais ce qui paraît surtout remarquable à l'égard des entrailles, c'est la vésicule du fiel, qui est aussi longue que la cavité du ventre, et attachée au canal intestinal.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

*Thun* ou *Thunfisch*, en Allemagne.

*Springer*, à Heiligeland.

*Tantele*, en Danemarck.

*Makrell-Stærie*, en Norwège et en Laponie.

*Thonyn*, en Hollande.

*Tunny*, en Angleterre.

*Thon*, en France.

*Chicora*, quand il n'a qu'un an.

*Thonno*, en Italie.

*Scampirro*, en Sardaigne, quand il ne pèse pas quatre cents livres;

*Mezzo-Tonno*, quand il n'en pèse que trois cents;

*Tonni Golfiani*, ceux qui viennent dans les golfes;

*Tonni Corsa*, ceux qui restent dans la mer.

*Albacore*, en Espagne.

*Abbacor*, aux îles Canaries.

*Cavala*, en Portugal.

*Géremon*, aux Antilles.

*Talling*, aux Maldives.

*Itton*, à l'île de Malte.

*Guarapuca*, au Brésil.

Aristote prend faussement le cordyle pour le thon quand il n'a que six mois, et le bonnet pour un thon plus âgé. Il a communiqué son erreur non-seulement aux

Grecs et aux Romains; mais encore à différents auteurs allemands, tels que Jonston et Aldrovand.

Belon est le premier qui observa que le bonnet diffère du jeune thon par les raies noires qui manquent à celui-ci, et Scaliger confirma cette opinion par l'expérience des pêcheurs de Marseille, qui l'assurèrent qu'une pélamite ne devenait jamais un thon. Willugby a donc raison de séparer ces deux poissons, Ray a suivi son exemple. Une chose étonnante, c'est que le pénétrant Artédi, qui d'ailleurs a coutume de suivre Willugby, ait regardé le bonnet comme un jeune thon, et le cordyle comme une variété du même poisson. Ces deux poissons diffèrent du thon non-seulement par leur grosseur qui est moindre, et par la différence du nombre des rayons et des fausses nageoires, mais aussi parce que le bonnet a des raies noires, et le cordyle a des boucliers sur une partie de la ligne latérale.

Aristote se trompe, en croyant que le thon croit si promptement, qu'on peut le voir grossir tous les jours à vue d'œil. Il se

trompe aussi, quand il dit qu'il ne vit que deux ans. Cette dernière erreur est d'autant plus frappante, que la grosseur prodigieuse du thon ne devait pas être inconnue à cet auteur. Il fait encore une autre faute, en disant que ce poisson s'accouple en février, et ne pond ses œufs qu'en juin. Il lui refuse aussi les écailles.

Galenus et d'autres auteurs grecs regardent le thon comme une jeune baleine, et Belon est de leur avis. Ce dernier conclut même de là, qu'il y a parmi les animaux marins, de même que parmi les quadrupèdes, des vivipares et des ovipares.

Aristote se trompe encore, et Pline après lui, lorsqu'ils disent que le mâle n'a point de fausses nageoires. Rondelet a détruit ce sentiment par ces observations; mais il est tombé dans une autre erreur, en soutenant sans raison solide, que les mâles ont la nageoire de l'anus entière, et que chez les femelles elle est partagée, afin qu'elles puissent procéder plus librement à l'œuvre de la propagation.

Athénée et Sostrate se trompent, quand

ils croient que notre poisson, quand il est petit, devient pelamys, thon quand il est plus gros, oreynus quand il l'est davantage, et baleine quand il est parvenu à toute sa grosseur.

Gronov se trompe, en prenant pour un thon le maquereau, qu'il décrit dans son *Zoophylacium*, n° 305; car ce poisson n'a que six rayons à la première nageoire du dos, les nageoires pectorales sont plus courtes, et la nageoire de l'anus est garnie de deux piquans : caractères qu'on ne trouve pas dans notre poisson. Ainsi Linné à tort de citer le poisson de cet auteur pour le thon.

Bomare dit que ce poisson meurt dès qu'il est sorti de l'eau; mais il est contredit par M. Pernetti, qui assure qu'il a vu un thon pendu par la queue, vivre encore une heure dans cette situation. Mais on doit regarder comme une chose incompréhensible ce que cet auteur ajoute ensuite; c'est-à-dire que ce poisson, en faisant des efforts pour se détacher, s'est détaché le cœur, et l'a vomé.

Comment le cœur, qui est dans la poitrine, peut-il être rendu par l'estomac?

Linné caractérise le thon par les huit fausses nageoires qui sont à la queue; mais ces marques sont incertaines : car le père Plumier, dans son manuscrit, lui en donne six à sept, Osbeck huit, Artédi huit à neuf, Belon et Læflier neuf, Klein huit à dix, Cetti neuf à dix, et M. Pennant onze en haut et dix en bas.

Il me paraît vraisemblable que ces nageoires s'augmentent à mesure que le poisson vieillit.

Il est faux, comme le disent les ichthyologistes, que l'espadon soit l'ennemi du thon, car ils ne se rencontrent jamais : l'espadon nage sur la surface de l'eau, et le thon près du fond.

### LE MAQUEREAU BATARD,

SCOMBER TRACHURUS.

Les piquans dont la ligne latérale est garnie, peuvent servir à distinguer cette espèce de maquereau. On trouve vingt-deux rayons à la nageoire de la poitrine, six à celle du

ventre, trente-un à celle de l'anus, vingt-quatre à la queue, huit à la première nageoire du dos, et trente-quatre à la seconde.

Le corps de ce poisson est allongé, et comprimé des deux côtés. Comme sa forme lui donne beaucoup de ressemblance avec le maquereau, on lui donne en France le nom de *maquereau bâtard*. La tête est grosse et un peu inclinée; l'ouverture de la bouche est de moyenne grandeur, la mâchoire inférieure est la plus longue; elle est recourbée vers le haut. Les deux mâchoires sont armées d'une rangée de petites dents. Le palais est rude, la langue lisse, large et mince. Les yeux sont grands, et ont une prunelle noire, entourée d'un iris argentin tirant sur le rouge. Par derrière, les yeux sont recouverts d'une peau presque à moitié. La tête, les côtés et le ventre sont argentins; le front et le dos sont d'un vert-bleu; le dos est tranchant, et a un sillon destiné à recevoir la première nageoire; l'opercule des ouies consiste en deux lames, dont la supérieure a une tache noire; la membrane des ouies est posée sous l'opercule, et l'ouverture des ouies est large;

la ligne latérale forme une courbure vers le ventre à la fin de la nageoire de la poitrine, puis va en ligne droite: elle est garnie de soixante-huit boucliers posés les uns sur les autres comme les tuiles d'un toit, et dont chacun est garni au milieu d'une pointe courbée vers la queue. Cette ligne latérale avance beaucoup vers la queue, et la rend par conséquent carrée. Le tronc est couvert d'écailles minces, rondes et molles. On en remarque aussi de semblables sous les boucliers. Toutes les nageoires sont blanches; il n'y a que les premiers rayons de la seconde nageoire du dos qui soient noirs. Les rayons de la première nageoire dorsale sont à piquans; le premier est le plus court et arqué en avant. Les autres rayons sont mous, excepté les deux premiers de la nageoire de l'anus qui sont piquans: la nageoire de la queue est en forme de croissant, comme dans les précédens.

Dans les environs de Kiel, ce poisson ne devient pas plus long que la main. En Angleterre, il a ordinairement un pied, et deux dans la Méditerranée.



Le maquereau bâtard vit dans la mer du Nord, dans la Baltique et dans la Méditerranée. On le trouve aussi dans les eaux de l'Orient et dans celles de l'Amérique. Les anciens naturalistes font tous mention de ce poisson; mais Belon est le premier qui l'ait décrit clairement, et qui l'ait fait graver en bois. Après lui, Rondelet et Salvian l'ont aussi décrit et représenté; mais le dessin du dernier n'est pas exact, en ce que le dos y est représenté avec trois nageoires.

Le maquereau bâtard est un poisson carnassier. Willugby a trouvé dans son estomac le lançon. Ce poisson est aussi un de ceux qui, au printemps, paraissent en grandes troupes vers les bords de la mer. Voilà pourquoi Oppian l'a rangé parmi les poissons de mer. Comme il fraie en même temps que les maquereaux, on en prend en même temps avec ces derniers, au filet et à l'hameçon.

La chair de ce poisson n'est pas si tendre ni si grasse que celle du maquereau. Galien prétend qu'elle est difficile à digérer. Cependant à Kiel, où on le prend au prin-

temps, il passe pour un morceau délicat. En Italie, on ne l'estime pas. A Rome, on le vend parmi d'autres petits poissons, sous le nom de *fiture*. La plus grande partie se sale comme le hareng, et en Angleterre, on lui donne, à cause de son bon goût, le nom de *mère d'anchois*.

Le foie du maquereau bâtard est petit, et consiste en deux lobes de différente grandeur. La rate est noire et oblongue. L'estomac est triangulaire, et le canal intestinal a deux sinuosités et douze à treize appendices. La vésicule aérienne est placée le long du dos.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

*Stæcker*, *Müseken*, dans les environs de la Baltique.

*Stoikker*, en Danemarck.

*Piir*, en Norwège.

*Horsmakrill*, en Suède.

*Marsbancker*, en Hollande.

*Scad*, en Angleterre.

*Horsemakrel*, à Londres.

*Maquereau bâtard*, en France.