

Savereou et *Macareo*, à Marseille.

Saurel et *Sieurel*, à Montpellier.

Saurou, à Venise.

Suaro, à Rome.

Sou, à Gênes.

Savrella, à l'île de Malte.

Staurit-Balük, en Turquie.

Ara, au Japon.

Curvata pinima, au Brésil.

Bointo, parmi les Portugais du Brésil.

Bonite, aux Antilles.

Belon, Tondelet, Salvien, Aldrovand et Jonston ont tort de refuser les écailles à ce poisson.

Willughby est le premier qui les a observées.

Aldrovand le décrit d'après Rondelet, dont il a aussi copié le dessin ; mais dans la suite il en décrit un qu'il a vu et fait dessiner lui-même. Mais on voit clairement, par sa description et son dessin, qui offre une ligne latérale droite et unie, et trois nageoires dorsales, qu'il avait sous les yeux un poisson tout différent du nôtre.

Brüniche doute que le poisson de Sal-

vien, représenté page 78, soit celui dont il est question ici. Cependant, en comparant ce poisson avec le nôtre, on voit que c'est vraiment le maquereau bâtard. Il a seulement divisé la seconde nageoire du dos et celle de l'anus.

Gronov demande si c'est notre poisson que Linné décrit dans son *Museum*, sous le nom de *trachinus trachyurus*. Nous répondons affirmativement, et nous pouvons le prouver par le dessin même et par les auteurs cités.

Ælien raconte, que si l'on coupe la queue à ce poisson lorsqu'il est encore vivant, qu'on le jette dans la mer, et qu'on attache cette queue à une jument pleine, elle met bas plutôt qu'à l'ordinaire. Mais c'est une chose qu'il faut mettre au rang des fables.

Enfin, nous pouvons aussi répondre affirmativement à Mortimer, quand il demande si la horse makrel que Willughby a représentée sur la planche de la tab. S. 12 est notre poisson ou le chad des Anglais.

LE TASSARD, *SCOMBER REGALIS*.

Ce poisson se distingue des autres de cette division par sa rayure d'or latérale qui va le long du corps.

Le manuscrit du P. Plumier m'en a fourni le dessin, qui n'annonce point le nombre des rayons de la membrane branchiale.

La nageoire pectorale porte seize rayons, la ventrale six, celle de l'anus dix, celle de la queue vingt-un, la première dorsale dix-huit, et la seconde treize.

Le dessin représente encore sept petites nageoires derrière celle de l'anus, et huit autres derrière la dorsale.

La tête est comprimée, alépidote et terminée en pointe obtuse. Les mâchoires sont de longueur égale, et armées de dents pointues et isolées. Les os des lèvres sont larges, les narines doubles, celles du devant sont rondes, les autres ovales et tout près des yeux, dont la prunelle noire est placée dans un iris doré. L'ouverture des ouies est grande, le tronc est allongé, charnu et sans



Dessiné del.

Racine Sculp.

1. LE TASSARD. 2. LE BONITE.

3. LE SCOMBRE de Rotfler.

écailles. La ligne latérale à peine perceptible, commence à la proximité du dos, dont elle s'éloigne derrière la nageoire pectorale jusqu'à la rayure dorée susmentionnée, dans laquelle elle s'étend en droite ligne jusqu'à la nageoire de la queue. Au-dessus et au-dessous de cette rayure, se trouvent des taches ovales de la même couleur. Le ventre est rond, court, et l'anus est au milieu du corps. Tout le corps est couvert d'une belle peau argentée, à l'exception des nageoires qui sont jaunes. La première nageoire dorsale, qui n'est séparée de la seconde que par un très-petit intervalle, compte dix-huit rayons durs, qui vont en diminuant; tous les autres rayons, hormis le premier de la ventrale, sont mous et ramifiés.

Nieuhof et Valentyn placent ce poisson aux Indes orientales. Plumier et Dutertre l'ont encore vu aux Indes occidentales près des Antilles. Le dernier, qui le prend pour une espèce de brochet, rapporte qu'il fait son séjour ordinaire entre les îles où le courant est le plus rapide; qu'il est très-vorace;

*

qu'il mord à l'hameçon, garni soit de lard, soit d'un cabre ou d'un morceau de bois; qu'il nage d'une vitesse qui le fait atteindre un vaisseau dont il aperçoit l'hameçon de loin. Il nous dit encore qu'il déchire la ligne, dès qu'elle est faible et sans fil d'archal; que l'on en avait pris parfois, avec deux ou trois crochets d'hameçon dans le corps. Cette auteur leur attribue encore une chair blanche et de bon goût, mais moins digestive que celle du brochet.

Nieuhof raconte que ce poisson est estimé pour le plus délicat aux Indes, et qu'il doit son nom de *koenigsvich* (poisson royal) à sa délicatesse.

Je reçus une variété du tassard de Neuyorck, sous le nom de *maquereau d'Espagne*. Il avait des écailles petites, minces et rondes, qui se détachaient facilement: mais les écailles des côtés étaient oblongues et fortement attachées à la peau. Les taches jaunes étaient rondes, et la ligne latérale était un peu serpentée en arrière: la nageoire pectorale était aussi un peu plus longue et en forme de faucille. M. John

m'écrivit de Tranquebar, que ce poisson ne s'y trouve pas en grand nombre, et qu'il est un des mets les plus délicats à cause de sa chair tendre et grasse.

On le mange ou frais, ou salé, ou mariné: on en prend en grand nombre, parce qu'ils se tiennent ensemble. La mer en est le séjour ordinaire, il y fraie aussi. Cependant, il fait aussi des émigrations dans les rivières. Nieuhof lui donne sept pieds de long. C'est sur les côtes de l'Afrique, près de Maroc, surtout dans la petite baie près de Tamara et de Ste-Croix en Barbarie, qu'on le prend en grande quantité, et qu'on en fait un trafic assez important. Les nègres en font la pêche; ils le salent, et les Français l'exportent aux îles Canaries et Açores. Dans ces contrées, il est du nombre des poissons de passage, il arrive vers la fin de juin, époque de sa pêche, qui dure jusqu'en août. On en prend le plus dans les courans. Les plus petits ont cinq à six livres, et les gros pèsent quinze à vingt livres. Il a la chair molle dans ces régions, mais cette mollesse se perd par la salaison,

L'on se sert du sel de mer d'Afrique, faite de l'espagnol, que l'on préfère, parce que le poisson s'y conserve mieux.

Les bâtimens français construits pour le commerce de cette espèce de poissons, sont d'ordinaire de soixante à quatre-vingts tonneaux. Dès qu'un bâtiment arrive, le maître de la cargaison se rend chez le gouverneur ou l'alcaïde, le seul personnage à qui il ait à faire. Celui-ci commande les pêcheurs, qui vont à la pêche avec des bateaux garnis chacun de cinq nègres, dont quatre rament et le cinquième tend les filets. Au retour de ces bateaux, on donne les poissons par centaine au capitaine, et l'on en compte deux pour un de ceux qui n'ont pas le poids de dix livres. Pour lors le matelot les fend depuis la tête jusqu'à la queue, en sort les entrailles, et en coupe la tête; l'épine du dos reste; après on les rince dans l'eau de la mer, on le met sur une planche en pente, pour faire découler l'eau: et on les sale à l'instant même. Si la pêche est forte, au point que les bateliers ne suffisent pas à l'ouvrage, l'on paie des

nègres pour aider. Souvent la cargaison d'un de ces bâtimens s'achève en deux jours, preuve que ces contrées ont une grande abondance de ces poissons

Les français qui font ce commerce, sont en partie Provençaux, en partie établis à Cadix. Le même commerce attire aussi quelques bâtimens anglais vers les côtes de Fez et de Maroc.

Ce poisson est nommé :

Par les Hollandais aux Indes, *Conings-visch* et *Mâgelange-Conings-Visch*.

Par les Français, *Tazard* et *Tassard*.

Par les Allemands, *Konigs-fisch*.

Par les Anglais, *the King-fish*.

Les Tamules de Tranquebar le nomment *Wolramin*.

A Ceylan il est nommé *Aracola*.

Willughby, Rai, Jonston et Ruysch sont dans l'erreur, en prenant ce poisson pour le guarubucu de Marcgraf, celui-ci n'ayant point les taches jaunes et sa dorsale étant courte.

Nous devons la connaissance de notre poisson à Nieuhof; mais son dessin est

très-défectueux, le représentant sans ventrale, sans écailles, sans ligne latérale, et avec une seule dorsale courte. Willughby l'a copié, et nous en a fourni un dessin qui n'est pas tout-à-fait si mauvais, à moins qu'il n'ait prétendu nous rendre le guarubucu de Marcgraf, qui est le thon.

Valentyn l'a encore mal dessiné, mais Renard l'a un peu mieux représenté.

Le nouveau dessin de Duhamel n'a pas donné la juste longueur à la dorsale antérieure.

Tous les autres systématiciens ont exclu ce poisson, mais il faut s'étonner que Bonaterre ne l'ait point admis dans son Encyclopédie ichthiologique, tandis que son compatriote M. Duhamel, en a fait récemment la description et le dessin. J'ignore par quel motif Boddart a mis notre poisson au nombre des labres.

LE BONITE, SCOMBER SARDA.

Les écailles qu'on voit depuis la nuque jusqu'au-dessous de la nageoire pectorale,

désignent aisément ce poisson. Ces écailles forment un nœud aux deux pectorales; elles sont très-petites, lisses et minces.

La membrane branchiale contient six rayons, la nageoire pectorale en a seize, la ventrale six, celle de l'anus quatorze, celle de la queue vingt, la première dorsale vingt-un, et la seconde quinze; l'on aperçoit derrière celle-ci sept nageoires touffues, et six derrière celle de l'anus.

Ce poisson a la tête comprimée, alépidote, large par le haut; l'ouverture de la bouche est grande, les mâchoires sont de longueur égale et munies d'une rangée de dents séparées. La pointe de la mâchoire inférieure porte encore quelques petites dents. La langue est lisse et dégagée, un os long et peu large armé de dents petites et pointues comme celles des mâchoires, se trouve à côté du palais. Jusqu'ici je n'ai point encore aperçu ces os à d'autres poissons. Les narines sont doubles, les antérieures rondes, les postérieures oblongues et à la proximité des yeux. Ces postérieures sont tournées vers le bas, et très-éloignées.

des antérieures. Les os des lèvres sont forts; les yeux sont près du sommet, leur prunelle noire est bordée d'un iris jaune. Les opercules sont unis, l'ouverture des ouies est large, et la membrane couverte. Les côtés un peu comprimés sont dépourvus d'écaillés, et outre les écaillés annoncées plus haut, l'on n'en trouve qu'un rang étroit le long de la dorsale, et les nageoires de l'anus, de la queue et la seconde dorsale en ont à leur base. Le dos est rond, la cavité du ventre est longue, la ligne latérale imperceptible, et l'anus du double plus près de la nageoire de la queue que de la tête. Le corps est argenté, et l'on n'y voit des raies noires que du dos aux flancs. La première dorsale est noire et n'a que des rayons simples, toutes les autres nageoires sont grises. Le premier rayon de la ventrale est aussi simple. Les autres rayons sont mous et ramifiés.

Ce poisson se trouve dans la Méditerranée et dans la mer Atlantique. On le pêche en divers endroits de la Méditerranée, sous diverses dénominations. Dans

le Poitou on le nomme *Germon*; dans quelques ports provençaux on lui donne le nom de *Boniton*; mais ailleurs il est nommé *Bonite*. Les côtes espagnoles de la mer Atlantique en fournissent.

Dans la Biscaye et la Provence on le pêche toute l'année tant au filet qu'à la ligne. La chaloupe destinée à cette pêche porte six pêcheurs. L'on en pêchait encore autrefois toute l'année à l'île-Dieu; mais ne s'y trouvant plus en abondance, l'on n'y envoie que quelques chaloupes depuis le mois de mai jusqu'en septembre. Le propriétaire d'un tel bâtiment reçoit deux parts de la pêche, et les pêcheurs chacun une part pour salaire. Ce poisson fait son séjour ordinaire au milieu de la mer, et on le prend à trente lieues de France des côtes. Il n'atteint pas au-delà de vingt à vingt-quatre pouces; mais étant charnu, il n'en pèse pas moins dix à douze livres. Sa chair est grasse et blanche, quoiqu'inférieure à celle que l'on coupe du ventre du thon. On le sale comme celui-ci, et alors il ne lui cède en rien pour le goût. Mais la salaison n'a lieu que dans le cas

d'un vent contraie, qui retient les pêcheurs dans la mer; car on l'aime mieux frais. S'il n'est pas bien salé, sa graisse est cause qu'il ne se conserve point. Les lignes dont on se sert pour le prendre, ont vingt-cinq à trente toises de long, les crochets en sont forts, et garnis d'un morceau d'anguille. Ce poisson est d'une voracité excessive, les anchois et les harengs volans lui servent surtout d'aliment. Pour le prendre on a imaginé de se servir d'une petite plaque de fer blanc, à laquelle on attache quelques plumes blanches. Cette plaque est attachée par une corde au bâtiment, lequel étant agité par les ondes, notre poisson croit voir des poissons volans, il happe avidement, et est pris de cette manière aux crochets qui y sont attachés. Si la mer est calme, l'on fait mouvoir ces cordes.

La pêche du bonite est très lucrative à Cadix. Elle commence sur la fin d'avril et dure jusqu'à la fête de saint Pierre. Quatre bâtimens gouvernés par cent hommes s'en occupent. Cette pêche est copieuse, car il arrive qu'on en prend jusqu'à huit mille pièces, et encore quelques thons. Les Espa-

gnols cherchent aussi ce poisson sur la côte d'Afrique, et cette pêche s'appelle *Bonitaras*. On le sale ici comme le thon, et les bateliers qui amènent du vin de la Catalogne, l'achètent à leur retour.

Galène a déjà remarqué que ce poisson étant salé, est bon à manger.

M. Godeheu a fait la remarque que la graisse du bonite reluisait dans l'obscurité, et il en conclut que la lueur nocturne de la mer provenait en partie de la graisse des poissons; mais la graisse des poissons ne se montrant point extérieurement tant qu'ils vivent, et leurs cadavres étant bientôt consumés par d'autres habitans de la mer, la raison des apparitions phosphoriques ne saurait leur être attribuée.

Ce poisson a reçu divers noms.

En France on le nomme généralement

Bonite.

En Poitou, *Germon*; et en différens ports de

Provence, *Boniton*.

En Espagne, on l'appelle *Bize*.

En Allemangne, *Brustschuppe*.

En Angleterre, *the Scale-breast*.

Pline est le premier qui fasse mention de notre poisson; du moins ce qu'il raconte de son sarda, y répond parfaitement. Il l'adjuge aux poissons de mer, et dit que c'est une espèce de thon long.

Rondelet nous en a fourni le premier dessin, copié par Gesner et Willughby. De nos jours Pernetti l'a très-mal peint; mais Duhamel l'a bien représenté. Quoique ce poisson ait été connu par les anciens et peint par Rondelet, il faut néanmoins disculper Artédi et Linné de ne l'avoir point inséré dans leurs systèmes, vu qu'il n'y en avait ni description exacte, ni dessin juste; et que la confusion des espèces de ce genre est si excessive, qu'ils ne pouvaient guère différencier les espèces citées, sans les avoir examinées eux-mêmes.

Mais Duhamel l'ayant récemment assez bien représenté et détaillé, et ayant nommé plusieurs endroits de France où ce poisson vient abondamment, Bonnaterre a tort de ne l'avoir pas incorporé dans son Encyclopédie ichthyologique qui vient de paraître.

Klein se trompe quand il dit qu'Artédi

confond le pelamys sarda avec le thon; car celui-ci ne fait nulle mention de ce poisson.

LE SCOMBRE DE ROTTLER,

SCOMBER ROTTLERI.

La mâchoire inférieure avancée, et les dix petites nageoires au-dessus et au-dessous de la queue, caractérisent ce poisson.

La membrane branchiale a cinq rayons, la nageoire pectorale quinze, la ventrale six, la première de l'anus deux, la seconde huit, celle de la queue vingt, la première dorsale sept, et la seconde huit.

Le corps est allongé, la tête comprimée et dépourvue d'écaillés; les mâchoires n'ont que de petites dents pointues, la langue est plate, et le devant du palais hérissé. Les os des lèvres sont larges, les narines solitaires; une prunelle noire dans un iris argentin et jaune forme les yeux. Les opercules sont unis, l'ouverture des ouies est large, et la membrane couverte. Le tronc a de petites écaillés molles, le dos est sillonné pour recevoir les nageoires. La ligne latérale forme