

## VIII

### POISSONS ET PÊCHE,

Par M. P. J. VAN BENEDEN,

Professeur à l'Université de Louvain,

Membre de la classe des sciences de l'Académie.



Les poissons qui hantent nos côtes peuvent se répartir, d'après leur degré d'utilité, en deux catégories : ceux que l'on mange et ceux que l'on ne mange pas. Les premiers peuvent se subdiviser de la façon suivante :

- 1° Ceux qui sont l'objet d'une pêche régulière;
- 2° Ceux que l'on prend accidentellement, et dont la chair est estimée;
- 3° Ceux que l'on prend accidentellement, et que l'on estime peu.

Les poissons qui sont l'objet d'une pêche spéciale sont les uns de passage, les autres sédentaires.

Les poissons de mer que l'on peut considérer comme de passage sur nos côtes sont :

- Le Hareng, *Haring*, *Clupea harengus*.
- Le Maquereau, *Makreel*, *Scomber scombrus*.
- Le Maquereau bâlard, *Poor*, *Caranx trachurus*.
- L'Esprot, *Sprot*, *Harengula sprattus*.

Tous ces poissons font régulièrement leur apparition à des époques déterminées ; les harengs apparaissent même deux fois.

Les poissons de mer qui remontent périodiquement les fleuves sont :

L'Esturgeon, *Steur*, *Accipenser Sturio*.  
 Le Saumon, *Zalm*, *Salmo salar*.  
 L'Alose, *Elst*, *Alosa communis*.  
 La Finte, *Meyvisch* (Schot à la Panne), *Alosa finta*.  
 L'Eperlan, *Spiering*, *Osmerus eperlanus*.  
 L'Outil, *Houting*, *Coregonus oxyrinchus*.  
 L'Anchois, *Anchovis*, *Engraulis encrasicolus*.  
 Le Flet, *Botje*, *Platessa flesus*.

Les poissons sédentaires que l'on pêche pendant toute l'année ou pendant l'hiver seulement sont :

Le Cabillaud ou Morue, *Kabeljauw*, *Morrhua vulgaris*.  
 L'Eglefin, *Schelvisch*, *Morrhua æglefinus*.  
 Le Mollet, *Steenwitting*, *Morrhua luteus*.  
 Le Merlan, *Witting*, *Merlangus vulgaris*.  
 La Lingue, *Lenge*, *Lota lotua*.  
 Le Charbonnier, Colin, *Koolvisch*, *Merlangus carbonarius*.  
 Le Langçon, *Smelt*, *Ammodytes tobianus*.  
 Le Poisson Saint-Pierre, *Zonnevisch*, *Zeus faber*.  
 Le Congre, *Zeepaling*, *Conger vulgaris*.  
 La Plie, *Pladys* (Schol), *Pleuronectes platessa*.  
 Le Turbot, *Terbot*, *Rhombus maximus*.  
 La Barbuë, *Grietje*, *Rhombus vulgaris*.  
 Le Flétan, *Helbot*, *Hippoglossus vulgaris*.  
 La Sole, *Tong*, *Solea vulgaris*.  
 La Limande, *Scharretje*, *Platessa limanda*.  
 L'Ange, *Zeeduivel*, *Squatina angelus*.  
 La Raie lisse, *Zandrog*, *Gladdertje*, *Raia circularis*.  
 La Raie bouclée, *Rog*, *Raia clavata*.  
 La Raie ronce, *Keitrog*, *Raia rubus*.  
 La Raie blanche, *Vloot*, *Schaete*, *Raia batis*.

Les poissons que l'on prend accidentellement et dont la chair est estimée sont :

Le Bars, *Zeekarpel*, *Labrax lupus*.  
 Le Loup de mer, *Zeewolf*, *Anarrhicas lupus*.  
 Le Maigre d'Europe, *Onzelievevrouwvisch*, *Sciaena umbra*.  
 Le Muge, *Herdertje*, *Mugil capito*.  
 Le Rouget, *Koning der Haringen*, *Mullus surmuletus*.  
 Le Trigle, *Roobaert*, *Zeehaen*, *Trigla lyra*.  
 Le Grondin, *Knorhaen*, *Trigla gurnardus*.  
*Vlaswitting*, *Merlangus albus*.  
*Makreel-Geep*, *Scombrox saurus*.  
 L'Orphie, *Geepe*, *Belone vulgaris*.  
 La Lamproie, *Zeelamprey*, *Zeeprík*, *Petromyzon marinus*.



Les poissons que l'on mange, mais qu'on estime fort peu, sont :

- La Vive, *De Elft*, *Trachinus viva*.
- Le Baideroe de la Manche, *De Puckel*, *Trachinus vipera*.
- Le Chien de mer, *Zeehond*, *Scillium canicula*.
- La Pastenague, *Pijlstaart-roog*, *Trigon pastinaca*.

Poissons dont on ne fait aucun cas :

- Scorpion de mer, *Botskop*, *Donderpadde*, *Cottus scorpio*.
- Baudroie, *Rogfretter*, *Lophius piscatorius*.
- Le Doucet, *Geernaerts-oontje*, *Callionymus dracunculus*.
- Le Lump, *Strontfretter*, *Snotdolf*, *Cyclopterus lumpus*.
- Môle, *Maenevisch*, *Oriagoriscus mola*.
- Motelle, *Lompje*, *Motella mustela*.
- Hippocampe, *Hippocampus brevirostris*.
- Aiguille de mer, *Zeeadder*, *Syngnathus (ophidion) acus*.
- Leiche, *Aepekalie*, *Scimnus glacialis*.
- Aiguillat, *Spoorhaai*, *Spinax acanthias*.
- Emissole, *Haai*, *Mustelus vulgaris*.
- Milandre, *Steenhaai*, *Galeus canis*.
- Squale bleu, *Bythaaï*, *Carcharias glaucus*.

Les divers poissons d'eau douce existent presque tous simultanément dans les bassins de l'Escaut, de la Meuse et de la Moselle, dit M. de Sélys.

Cependant le bassin de l'Escaut est caractérisé par la présence du *Cobitis fossilis* et par l'absence de l'*Aspius bipunctatus*, du *Rhodeus amarus* et du *Chondrostoma nasus*.

Il y a peu de poissons qui habitent indistinctement l'eau douce et l'eau de mer; indépendamment de ceux qui remontent périodiquement les fleuves, comme l'esturgeon, le saumon, l'éperlan, l'aloise, le flinath, nous pouvons citer toutefois les anguilles et les gasterosteus, qui vivent indifféremment dans l'un et l'autre milieu.

Parmi les poissons d'eau douce, on observe souvent des hybrides, et ces hybrides avaient été considérés comme des espèces nouvelles : M. de Sélys a bien voulu désigner celles qui doivent, à son avis, être supprimées.

Nous énumérons ici dans l'ordre systématique les poissons observés en Belgique.

#### I. PLAGIOSTOMES.

SÉLACIENS. — *Scillium canicula*. L. — Flam. : *Zeehond*; franç. : *Roussette*. — On ne prend jamais cette espèce en aussi grand nombre que le *Mustelus vulgaris*, et rarement on en voit qui approchent de la taille adulte. Ce squalé n'est pas cité parmi les poissons d'Islande.

*Carcharias (prionodon) glaucus*. L. — Flam. : *Bythaaï of Blaauwe Haai*; franç. : *Squale bleu*. — Ce n'est que fort accidentellement que l'on observe ce poisson sur nos côtes. On en voit des débris, ou des exemplaires montés, dans les cabinets de zoologie de Gand, de Liège et de Louvain.

*Galeus canis*. — Flam. : *Steenhaai*; franç. : *Milandre*. — Cette espèce n'est pas rare à Ostende, et c'est elle qui acquiert les plus grandes dimensions; ou, pour mieux dire, on prend des individus plus grands de cette espèce que des autres plagiostomes.

*Mustelus vulgaris*. — Flam. : *Haai*; franç. : *Émissole commune*. — C'est le poisson plagiostome le plus commun sur nos côtes, après les raies toutefois. On le prend surtout dans l'arrière-saison. On le fume quelquefois comme le hareng et on le mange également frit dans la poêle. C'est à Bruges surtout qu'on en fait la plus grande consommation. Ce poisson habite aussi la Méditerranée et l'Adriatique, et C. von Siebold a observé sur lui, à Venise, les mêmes vers que nous lui trouvons à Ostende.

*Selache maxima*. Cuv. — Flam. : *de Reuzenhaai*; franç. : *le Squale pèlerin*. — On en a vu de quarante pieds anglais, 12<sup>m</sup>, 16 de long. Nous citons cette espèce, bien qu'elle appartienne à l'Islande et au nord de la Norvège. Un jeune sujet de sept pieds de long a été pris, d'après Vrolik, sur la côte des Pays-Bas, et trois individus, embarrassés dans des filets de harengs dans la Manche, ont été remorqués dans le port de Dieppe en novembre 1810. Ce sont ces derniers qui ont fait le sujet d'un mémoire de Blainville sur le squale pèlerin. L'un d'eux est conservé au Muséum de Paris. Il y en a un fort bel exemplaire au Musée de Bergen.

*Lamna cornubica*. Cuv. — Flam. : *Latour*; franç. : *le Squale nez, Lamie ou Touelle*. — Ce poisson est également bien connu des pêcheurs, surtout de ceux qui vont à la pêche de la morue : on sale et on fume la chair.

*Spinax acanthias*. L. — Flam. : *Spoorhaai, Speerhaai*; holl. : *Doornhaai*; franç. : *Aiguillat*. — Vers la fin de l'été, on trouve régulièrement ce poisson sur nos côtes et souvent en grand nombre. Il suit surtout les bancs de harengs. Une espèce de ce genre, le *Spinax niger*, est assez commune sur la côte de Norvège, et porte régulièrement sur le dos ou sur les flancs des cirrhipèdes du genre *Alepas*. On en voit au marché à Bergen.

*Scimnus (Læmargus) borealis*, Fleming. — Flam. : *Aepekalke*; holl. : *Haekalle*; franç. : *Leiche*. — Ce poisson est parfaitement connu de



tous les pêcheurs, qui aiment bien à en prendre, à cause de la grande quantité d'huile que renferme le foie. Cette huile est fort estimée. On cloue habituellement la queue du poisson sur le baril qui renferme son foie : cette queue sert d'estampille ; tel est du moins l'usage à Ostende. La colonne vertébrale de ce poisson reste à l'état cartilagineux pendant toute sa vie, et on ne trouve aucune partie solide après la macération. On ne peut rien conserver du squelette par la dessiccation. C'est le seul poisson plagiostome de nos côtes qui est dans ce cas. C'est aussi le squalé des régions du Nord, et on peut dire qu'il est le plus polaire de tous : il se tient autour de l'Islande et visite régulièrement le Finmark. Il aime, dit Fr. Faber, les grandes profondeurs de la mer. On le trouve toujours seul.

*Squatina angelus*, Cuv. — Flam. : *Zeeduyvel*, *Bergelote*, *Speelman*; holl. : *Zee engel*, *Schoorhaai*; franç. : *Ange de mer*. — C'est le seul squalé que l'on mange dans l'intérieur du pays. A Louvain, il se vend mieux que dans les autres villes. La chair est fade et sèche. On en prend de toutes les grandeurs et dans toutes les saisons, mais surtout en été.

*Trigon pastinaca*. L. — Flam. : *Pylsteertrog*; franç. : *la Pastenague commune*. — Ce poisson n'est pas rare, mais il est difficile de l'avoir complet. Les pêcheurs redoutent avec raison son piquant dangereux, qu'il darde avec une agilité extraordinaire. Nous avons vu le poisson vivant manœuvrer avec une adresse remarquable pour atteindre son ennemi. Les pêcheurs coupent ordinairement son piquant ou amputent même toute la queue. La chair est moins estimée que celle des raies ; elle est toujours plus rouge.

*Torpedo marmorata*. — Franç. : *Torpille*. — Un exemplaire pris par les pêcheurs de Blankenberghe est au cabinet de l'Université de Gand.

*Raia batis*. L. — Flam. : *Vloot* et *Schaete*; holl. : *Vleet*; franç. : *Raie blanche*. — C'est l'espèce qui atteint la plus forte taille. On en a vu de deux mètres de long et du poids de cent livres. On en trouve sur la côte de Norvège, au nord dans l'océan Atlantique et jusque sur la côte de l'Amérique du Nord.

*Raia rubus*. L. — Flam. : *Keilrog*, ou quelquefois *Koeyrog*, par corruption ; franç. : *la Raie ronce*. — C'est une grande raie qui n'est jamais aussi abondante que la raie bouclée ou la raie lisse. Les appendices des mâles sont énormes.

*Raia circularis*. Couch. — Flam. : *Gladdertje*, *Zandrog*, *Gladde rog*; franç. : *Raie lisse*. — Elle a la peau lisse et couverte de taches

noires arrondies. C'est la raie la plus estimée pour la chair : elle n'est jamais aussi coriace que les autres.

*Raia clavata*. L. — Flam. : *Rog*; franç. : *la Raie bouclée*. — C'est la raie la plus commune. Elle a la peau marbrée et couverte de boucles.

HOLOCÉPHALES. — *Chimæra monstrosa*. L. — Franç. : *Chimère*, ou *Roi des harengs*. — Il est cité par M. de Sélys dans la Faune belge. Ce poisson est propre à la Méditerranée, mais on en prend jusque sur la côte de Norvège et en Islande. Il se tient habituellement à de grandes profondeurs : c'est pourquoi on le voit si rarement dans nos parages. Le 2 février 1868, on en a vendu un au marché de Billingsgate à Londres. (Fr. Buckland, *Land and Water*, July 1868.)

## II. GANOÏDES.

*Accipenser Sturio*. — Flam. : *Steur*; franç. : *Esturgeon*. — Tout le monde sait combien ce poisson s'éloigne de tous les autres, aussi bien par les qualités de sa chair que par les particularités de son genre de vie et de son organisation. On le pêche habituellement dans les fleuves à l'époque où il quitte la mer pour aller frayer sur les bas-fonds, qui sont plus ou moins chauffés par le soleil. Ce poisson atteint jusqu'à trois et même quatre mètres de longueur. Ses œufs conservés au sel sont connus sous le nom de *caviar*. Le plus estimé est celui d'Astracan : on l'expédie dans toute la Russie et en Allemagne dans de petits barils.

## III. TELEOSTEI.

*Labrax lupus*. Cuv. — Flam. : *Zeebars*; franç. : *Bars commun*. — On n'en prend que des individus isolés sur les côtes d'Ostende, mais toujours de petite taille. Les amateurs qui pêchent à l'entrée du port pendant l'été en prennent régulièrement qui ont la grandeur d'un merlan. Il ne donne pas lieu à une pêche régulière. Ce poisson est d'un excellent goût et acquiert communément jusqu'à 60 centimètres.

*Trachinus draco*. L. — Flam. : *Arm* (Ostende); *Pieterman* (Anvers et Blankenberghe); franç. : *la grande Vive*. — Ce poisson est désigné sous ce nom de *Pieterman* par Gronovius, vers le milieu du siècle dernier. On en prend quelquefois par paniers dans le châlut, mais la chair est peu estimée. On les vend comme du rebut avec les squales et d'autres poissons qui n'ont pas atteint leur croissance. Les pauvres seuls en mangeaient jadis; aujourd'hui on en envoie dans l'intérieur du pays. C'est un beau poisson pour la forme et les couleurs.



*Acerina cernua*. L. — Flam. : *Post*; franç. : *Gremille*. — Poisson commun dans les eaux courantes.

*Perca fluviatilis*. L. — Flam. : *Baes*; franç. : *Perche*. — Commun dans les eaux courantes.

*Trachinus vipera*. Cuv. — Flam. : *Puckel*; franç. : *le Boideroe de la Manche*; angl. : *Otterpike*. — Les rayons de l'opercule produisent des blessures dangereuses et très-douloureuses, qu'on peut comparer à des piqûres de guêpe. Nous avons vu ce poisson en quantité dans les filets des pêcheurs de crevettes. Les pêcheurs leur coupent la tête et les mangent. On ne les envoie pas au marché.

*Mugil chelo*. Cuv. et Val. — Flam. : *Herdertje*, *Harder*, *Barbier*; franç. : *Muge*. — On trouve ce poisson surtout dans les eaux saumâtres des environs d'Ostende. Il y atteint quelquefois une grande taille. La chair est blanche et fort estimée. Quand ces poissons sont inquiétés par leurs ennemis, on les voit bondir et quelquefois s'élever perpendiculairement hors de l'eau. On en prend régulièrement et pendant toute l'année, de toute grandeur, à l'entrée du port. La taille la plus commune en été est de quinze à vingt centimètres.

*Atherina presbyter*. Cuv. — Flam. : *Schrapper*, *Noordsche spiering*, *Koornaarvisch*; franç. : *Prêtre*, *Abusseau* ou *Roséré*. — On en prend à l'entrée du port d'Ostende. Il n'est pas rare dans certains moments. On le confond souvent avec les Éperlans, dont il se distingue par la bande d'argent qu'il porte sur les flancs.

*Mullus surmuletus*. L. — Flam. : *Harings-koning*; franç. : *Rouget*. — Les pêcheurs en prennent de temps en temps dans le chalut, mais toujours en petit nombre. Il est estimé des gourmets.

*Cottus gobio*. L. — Flam. : *Clabotskop*; franç. : *Chabot*. — Ce poisson est très-commun dans les rivières.

*Trigla hirundo*. Linn. — Flam. : *Roobaert*, *Zeehaen*; franç. : *le Perlou*. — La chair est fort consistante et, si on a le soin de ne pas l'écorcher, il mérite une place à côté de nos bons poissons. On a eu longtemps la mauvaise habitude de lui enlever la peau avant de le préparer : la chair devient alors sèche. Il était, il n'y a pas longtemps, fort peu estimé.

*Trigla gurnardus*. L. — Flam. : *Knorhaen*; franç. : *le Gronau* ou *Grondin*. — On en prend au chalut, mais on n'estime pas la chair. Ils sont vendus, comme les Vives, avec le rebut. Il vaut mieux cependant que sa réputation; mais il y a trop de déchet, à cause de la dimension de la tête. Le goût de la chair est fort bon. Les pêcheurs au poisson frais en prennent régulièrement, et ceux qui re-

viennent du Nord en apportent souvent de vivants dans les viviers.

*Sciæna umbra*. Cuv. — Flamand : *Onzelievevrouwvisch*; franç. : *Maigre d'Europe*. — Poisson d'une grande taille que l'on prend quelquefois en été. Sa chair est excellente. En regardant une écaille au jour, on aperçoit un dessin que les pêcheurs comparent à l'image de la sainte Vierge : c'est de là que lui vient le nom flamand.

*Cottus scorpius*. L. — Flam. : *Botskop*; holl. : *Donderpadde*; franç. : *Chaboisseau* ou *Scorpion de mer*. — Les pêcheurs de crevettes en prennent souvent, mais on n'en fait aucun cas; on ne se donne pas la peine de l'envoyer au marché. On en prend communément à l'entrée du port, à Ostende. On le dessèche à l'air et on le conserve comme objet de curiosité.

*Aspidophorus europæus*. Cuv. et Val. — Holl. : *Harnasman*, *Oude Vent*, des Ostendais. — Il est très-commun; mais, comme il est couvert de fortes écailles et qu'il ne devient pas beaucoup plus grand qu'une forte épinoche, on n'en fait aucun cas. Il a la bouche ouverte en dessous.

*Lampris guttatus*. Retz. — Flam. : *de Koningsvisch*; franç. : *Poisson lune* ou *Poisson royal*. — Ce poisson est fort rare. On en connaît deux individus, pris sur les côtes de Hollande.

*Caranx trachurus*. L. — Flam. : *Poor*, à Ostende; *Marsbanker* à Anvers; franç. : *Maquereau bâtard*. — Arrive régulièrement vers la fin du mois d'avril. Il est de passage.

*Xiphias gladius*. L. — Flam. : *de Zwaardvisch*; franç. : *Espadon*. — Un individu échoué dans l'Escaut est au Musée de Bruxelles. Un autre de onze pieds de long pesant trois cents livres a été pris en Hollande.

*Scomber scombrus*. L. — Flam. : *Makreel*; franç. : *le Maquereau vulgaire*. — Arrive vers la fin de juin sur nos côtes. C'est un poisson de passage comme le hareng.

*Thynnus vulgaris*. — Franç. : *le Thon*; holl. : *Thonyn*. — Il est fort rare sur les côtes d'Écosse, où il est connu sous le nom de *Tunny fish* or *Spanish mackrell*. On en voit quelquefois d'une très-grande taille sur la côte du Jutland : nous en avons un squelette à Louvain venant de cette côte. On en a vu de 460 livres. A Christiania, il porte un nom vulgaire au marché. On en cite sur la côte des Pays-Bas.

*Gasterosteus aculeatus*. — Flam. : *Stekebak*, *Paddesteker*, *Kraeyvisch*, des Ostendais; franç. : *Épinoche*. — Ce poisson, quoique d'eau douce, est commun dans les réservoirs aux huîtres à Ostende, ainsi que dans l'écluse de chasse.



*Gasterosteus pungitius*. — Flam. : *de Tiendoornige Stekelbaars*; franç. : *Épinochette*. — Cette seconde espèce est également d'eau douce et vit fort bien dans l'eau de mer; nous l'avons observée souvent, comme la première, dans les parcs aux huîtres, à côté des homards. Qu'on le transporte de l'eau douce dans l'eau de mer ou de l'eau de mer dans l'eau douce, il se met à nager immédiatement.

*Gasterosteus Spinachia*. Linn. — Holl. : *de Zeestekelbaars*; franç. : *le Gastré*. — C'est la grande épinoche qui vit dans la mer. Elle est commune dans la Baltique, mais fort rare sur nos côtes.

*Pagellus centrodontus*. Cuv. et Val. — Flam. : *Zeebraesem*; franç. : *le Rousseau*. — Nous ne connaissons que fort peu d'exemplaires de ce beau poisson pris sur nos côtes. Les pêcheurs de Calais en apportent souvent à Ostende.

*Zeus faber*. Linn. — Flam. : *Zonnevisch*; franç. : *Dorée* ou *poisson Saint-Pierre*. — La chair de ce poisson est fort estimée aujourd'hui : on l'a longtemps dédaignée sur nos côtes. Ces poissons se prennent toujours isolément; il est rare d'en voir plus de deux dans une pêche. Il se fait remarquer par sa tache noire au milieu des flancs.

*Cantharus brama*. — Flam. : *Zeekarpel*, *Klipvisch*; franç. : *Brème de mer*. — On en pêche quelquefois en été dans le port d'Ostende, mais c'est rare.

*Brama raii*. Cuv. — Flam. : *Oud wijf*; holl. : *Braam* et *Zeebrasem*. — On trouve quelquefois, mais accidentellement, ce poisson sur nos côtes. J'en connais trois qui ont été pris par nos pêcheurs. On en a trouvé sur la côte de Suède.

*Labrus maculatus*. — Flam. : *Lipvisch*; franç. : *la Vieille*. — Nous avons vu ce poisson à Ostende, où il était apporté avec les homards de Norvège.

*Ctenolabrus rupestris*. Val. — Ce poisson est fort rare : nous n'en connaissons qu'un exemplaire pris par les pêcheurs de Blankenberghe.

*Gobius niger*. L. — Flam. : *Goveken*; franç. : *Boulereau noir*. — Gronovius lui donne le nom de *Meune*. On le trouve parfois, avec le *Gobius minutus*, dans des eaux peu profondes. On en prend avec les crevettes. Il se distingue du *minutus* par sa couleur noire et par sa tête plus grosse. Nous l'avons observé très-rarement sur nos côtes.

*Gobius minutus*. — Flam. : *de Kleine Govie*. — Vit fort bien dans les aquariums. Il est trop petit pour avoir attiré l'attention des pêcheurs. On peut en prendre des milliers en un quart d'heure dans les fossés et les réservoirs des huîtrières.

*Anarrhicas lupus*. L. — Flam. : *Zeewolf*; franç. : le *Loup marin* ou *Chat marin*. — Il n'est pas très-rare. La chair est peu estimée, à cause de l'aspect hideux de l'animal; mais elle est fort bonne, et peut être comparée à celle des meilleurs poissons.

*Zoarcès viviparus*. Nills. — Flam. : *Puitaal*, *Lompje*; franç. : *Blennie vivipare*. — On confond souvent ce poisson avec les motelles, dont il a l'aspect et les habitudes. Il est fort commun le long de la côte.

*Centronotus gunellus*. L. — Flam. : *Wolfje* ou *Watervisch*. — Les pêcheurs de crevettes en prennent de temps en temps dans leurs filets.

*Cyclopterus lumpus*. Linn. — Flam. : *Strontfreter*, *Snotdolt*; franç. : *Lump* ou *Gras-Mollet*. — Il n'est pas très-rare, mais on ne fait aucun cas de sa chair.

*Liparis barbatus*. Ekstr. — Flam. : *Zeeslakvisch*. — Il y a des moments où les pêcheurs de crevettes à Ostende en prennent en grande abondance. Il nous est arrivé d'en trouver au printemps une vingtaine dans le canot d'un seul pêcheur. M. de Sélys-Longchamps l'a observé à Heyst.

*Callionymus dracunculus*. L. — Flam. : *Abschauer*, *Geernaerts-oomtje*; holl. : *de Pitvisch*, *Pilatusvischje*, *Schelvischduyvel*; franç. : le *Savary* ou *Doucet*. — Ce poisson n'est pas rare sur nos côtes. Les sexes diffèrent tellement entre eux que pendant longtemps on a désigné les mâles et les femelles sous des noms différents, *Callionymus lyra* et *Callionymus dracunculus*.

*Lophius piscatorius*. L. — Flam. : *Roggefretter*, *Zeedyvel*; franç. : la *Baudroie* ou *Raie pécheresse*. — C'est un poisson d'un aspect repoussant : il est presque tout tête. La chair n'est pas mangée même par les pauvres.

*Morrhua vulgaris*, *Gadus morrhua*. L. — Flam. : *Kabeljaauw*, *Muyltje* dans le jeune âge; franç. : *Morue* ou *Cabillaud*. — Tout le monde connaît ce poisson, son extrême fécondité et les diverses formes sous lesquelles on le conserve. Il devient *stokvisch* ou *klipvisch*, morue, *aberdaan* ou *landorium*, selon la préparation qu'on lui fait subir. Le plus estimé vient du Doggersbank. Aux îles Loffoden, la pêche de ces poissons occupe plus de 20,000 hommes, et on en prend jusqu'à 20,000,000 pendant une saison.

Le cabillaud ou la morue fraîche et le hareng forment l'objet des principales pêches de la Norvège. Ces deux poissons priment tous les autres par leur abondance, comme par leurs qualités.

Pour se livrer à l'étude du cabillaud, M. Sars fils se rend depuis quelques années aux îles Loffoden et y fait des recherches fort



intéressantes sur les lieux mêmes de la pêche. Au milieu d'un grand nombre de belles observations, il y en a une qui mérite bien le nom de découverte, et dont l'importance nous paraît fort grande au point de vue de la pêche.

On sait que les œufs des poissons sont généralement déposés dans les rivières et le long des côtes, et c'est même pour cela que la plupart d'entre eux, comme le saumon, l'esturgeon, le flinth et l'éperlan, à certaines époques de l'année, quittent les profondeurs de la mer et remontent les fleuves. Ces œufs, le plus souvent, sont abandonnés à eux-mêmes, tantôt sur le sable ou sur la vase, tantôt sur le roc; quelquefois aussi ils s'attachent aux plantes marines, soit à l'aide de substances visqueuses qui les recouvrent, soit au moyen de filaments plus ou moins longs qui les garnissent de divers côtés.

Y a-t-il des exceptions à cette règle? Jusqu'ici on ne le croyait pas. Or, M. Sars, chargé par son gouvernement de l'étude de ce poisson, a vu que les œufs du cabillaud sont pondus en pleine mer, et que l'évolution des embryons s'effectue pendant leur suspension dans la mer.

Il en résulte que la destruction du fretin, quelle qu'elle soit le long des côtes, ne peut aucunement diminuer leur nombre, quand même on en prendrait par charretées pour fumer les terres, comme cela se pratique en Danemark.

Dans l'île de Fionie (Odensée fiord), dit M. Joris, on prend tant de morues de 1 à 4 livres, qu'on les emploie quelquefois comme engrais, à raison de 2 à 3 francs la charretée.

Cette observation nous rend compte également de la raison pour laquelle la morue ne vient pas, comme la plupart des poissons, visiter les côtes à certaines époques de l'année, et pourquoi, par conséquent, ce poisson se pêche toujours au large. Quand des cabillauds s'approchent de la côte, on peut dire qu'ils ne sont pas dans les conditions normales.

Le foie de cabillaud fournit l'huile de morue, qui a acquis depuis quelques années une si haute importance comme médicament.

On fait principalement le *stokvisch* avec le cabillaud, et le poisson ne subit d'autre préparation que d'être séché le long de la côte. On lui coupe la tête, on le fend en deux dans toute sa longueur, on enlève les viscères et la colonne vertébrale, et on laisse sécher. On fait du *stokvisch*, mais moins souvent, avec d'autres poissons, comme la

lingue, le charbonnier et des espèces voisines. La merluche est rare et n'est guère connue dans le commerce.

Le *klipvisch* est du poisson salé d'abord et séché après. On l'appelle quelquefois *Bakeljaauw*. On le prépare au moyen des mêmes espèces.

Le cabillaud salé et conservé dans la saumure, c'est la morue proprement dite. On appelle *Landorium* le cabillaud légèrement salé, pour être consommé au bout de quelques semaines. Les premiers harengs sont de même beaucoup moins salés que ceux que l'on prend plus tard et qui doivent se conserver pendant tout l'hiver.

Les abatis du cabillaud forment un objet d'industrie fort important aux îles Loffoden. La vessie natatoire (*zwemballen*) est préparée avec beaucoup de soin à l'état sec et expédiée à la Havane pour y être mangée ou pour servir à la fabrication de la colle. Les joues, la langue et les parois de l'estomac sont salées séparément. On réduit la chair desséchée en une espèce de farine dont on fait d'excellents pâtés. Les résidus servent à faire un guano qui paraît fort estimé.

*Morrhua aeglefinus*, *Gadus aeglefinus*. L. — Flam. : *Schelvisch*; franç. : *Églefin* ou *Aigrefin*. — Tout le monde sait que c'est un des poissons principaux de nos marchés, et sa chair est à juste raison en très-haute estime. On le prend à l'hameçon comme le cabillaud.

*Morrhua luscus*. L. — Flam. : *Steenwitting*, *Steenbolk*. — Ce poisson a la chair moins consistante et n'est pas autant estimé à cause de sa taille inférieure. On en prend dans la mer du Nord, et, comme le merlan, il se répand plus vers le Sud que les autres espèces.

*Merlangus vulgaris*. L. — Flam. : *Witting*, les jeunes s'appellent *Meulenaer*; franç. : *Merlan*. — On en prend en quantité dans le chalut. Bien des personnes pensent que le *Meulenaer* est un autre poisson que le *Witting*. La chair des merlans n'est pas aussi ferme que celle des *Schelvisch* et des cabillauds, mais le goût en est très-fin. Le foie, qui a une belle teinte rosée, est tenu en haute estime par les gourmets : il est petit, mais très-délicat.

*Merlangus albus*. Yarr. — Flam. : *Vlaswitting*, *Mooi meisje*. — Il n'est pas commun. Il acquiert la moitié de la taille du cabillaud.

*Merlangus carbonarius*. — Flam. : *Koolvisch*; franç. : *Merlan noir* ou *Charbonnier*. — Les pêcheurs en prennent au milieu des cabillauds. A l'entrée du port, on en pêche régulièrement de petite taille, et qui sont remarquables à cet âge par leur couleur verdâtre.

*Merlangus pollachius*. — Flam. : *Pollak*, *Geulletje*; franç. : *Lieu*. — On n'en pêche jamais qu'en petite quantité. Il est fort abondant sur la côte de Bretagne.



*Lota molva.* — Flam. : *de lenge*; franç. : *la Lingue* ou *Morue longue*. — On le prend au milieu des autres. Il est plus long et plus mince que le cabillaud.

*Lota vulgaris.* — Flam. : *Lomp*; franç. : *Lotte*. — Assez commun dans l'Escaut, dans l'Ourthe et la Meuse.

*Motella quinquecirrhata.* — Flam. : *Lompje*; holl. : *Lansvisch*; franç. : *Mustèle*. — Ce poisson est commun à Ostende : on le trouve à peu de profondeur sous les pierres. La *Motella tricirrhata* se trouve au nord sur la côte de Norvège et au sud sur la côte de Bretagne. Nos eaux sont sans doute trop peu profondes et surtout le fond est trop sablonneux pour ce petit poisson.

*Ammodytes Tobianus.* — Flam. : *Smelt*, *Zandael*; franç. : *le Lanccon*. — Il est commun à Ostende; il se retire dans le sable à basse marée. Nous en avons vu quelquefois en quantité, de diverses grandeurs, dans les filets des pêcheurs de crevettes. La chair de ce poisson est délicate.

*Cobitis (Acanthopsis) tenia.* L. — *Loche rubanée*. — Ce poisson est commun dans l'Ourthe et la Vesdre, ainsi que dans la Meuse et dans l'Escaut.

*Cobitis fossilis.* L. — Flam. : *Weeraal* ou *Donderaal*; franç. : *Loche d'étang*. — Commun dans la Campine.

*Cobitis barbatula.* L. — *Loche franche*. — Vit dans la tourbe et les herbes aquatiques de toutes nos rivières, dit M. de Sélys-Longchamps.

*Gobio fluviatilis.* — Flam. : *Geuwe*; franç. : *Goujon*. — Commun dans toutes les rivières.

*Barbus fluviatilis.* — Flam. : *Barbeel*; franç. : *Barbeau*. — Habite la Meuse et ses affluents. Dans le Demer, on en a pris un qui avait deux pieds au moins de longueur. Il est probable qu'il venait de la Meuse par le canal.

*Cyprinus carpio.* L. — Flam. : *Karpel*; franç. : *Carpe*. Poisson commun dans les étangs.

*Cyprinopsis carassius.* L. — Flam. : *Maenkarpel*; franç. : *Carpe à la lune*. — Dans la plupart des étangs.

*Cyprinopsis auratus.* L. — Flam. : *Goudvisch*; franç. : *Cyprin doré* ou *rouge*. — Poisson originaire de Chine et acclimaté dans nos étangs.

*Rhodeus amarus.* L. — *Bitter-voorn* des Hollandais; franç. : *Bouvière amère*. — Dans la Moselle et la Meuse.

*Tinca chrysitis.* Ag. — Flam. : *Laauw*; franç. : *Tanche*. — Dans presque toutes nos rivières.

*Phoxinus laevis*. Ag. — Véron. — Très-commun dans la Meuse, l'Ourthe, la Vesdre, la Moselle et les rivières des Ardennes (de Sélvs).

*Chondrostoma nasus*. L. — Flam. : *Neusvisch*; Wall. : *Hotiche*. — Commun dans la Meuse, l'Ourthe, la Vesdre et la Moselle.

*Leuciscus argenteus*. Ag. — Flam. : *Witvisch*; franç. : *Meunier*. — Dans les rivières.

*Leuciscus dobula*. L. — Flam. : *Schieter*; franç. : *Meunier chevanne*. — Très-commun dans la Meuse et ses affluents.

*Leuciscus rutilus*. — Flam. : *Gewoone voorn*; franç. : *Meunier rosse*. — Commun dans la Dyle, l'Escaut, la Meuse et l'Ourthe.

*Leuciscus erythrophthalmus*. L. — *Meunier rectangle*. — Se trouve dans tous les étangs.

*Leuciscus idus*, L. ou *Jeses*, Cuv.

*Abramis brama*. L. — Flam. : *Brasem*; franç. : *Brème*. — Très-commun dans l'Escaut et la Meuse.

*Abramis blicca*. L. — Flam. : *Blei* ou *Bliek*; franç. : *Brème bordelière*. — Très-commun dans tout le Brabant.

*Aspius bipunctatus*. — Flam. : *Zwart gestipte alvertje*; franç. : *Aspe bipunctué*. — Commun dans les eaux vives.

*Aspius alburnus*. — L. Flam. : *Alvertje*; franç. : *Ablette*. *Aspe alburnoïde*. — Commun dans les eaux vives.

*Esox lucius*. — Flam. : *Snoek*; franç. : *Brochet*. — Se trouve dans toutes les rivières.

*Clupea harengus*. — Flam. : *Hering*, *Haring*; franç. : *le Hareng commun*. — Tout le monde sait avec quelle régularité ce poisson apparaît périodiquement dans les mêmes parages. Il quitte les profondeurs de la mer à des époques fixes et se rapproche de la côte pour frayer. Les pêcheurs de la Panne en prennent deux fois par an. Il lui faut une température de trois et demi à quatre degrés au-dessus de zéro : l'eau qui n'a pas cette température n'en renferme pas.

A Stavanger, sur la côte de Norvège, il se fait un grand commerce de harengs. Les marchands envoient des chasseurs à Bergen et au delà de cette ville, en temps de pêche, pour acheter directement le poisson sur les lieux. Ces chasseurs apportent de 200 à 250 barils à la fois. Le poisson subit une première préparation sur les lieux mêmes.

Il y a une double pêche de harengs dans ces parages : une pêche d'été et une pêche d'hiver; la première commence au mois de juillet et dure jusqu'à la fin de l'année; la seconde commence vers le



20 janvier et dure jusqu'en mars. Pendant l'hiver, les pêcheurs vont de Stavanger à Bergen et au delà, avec des navires de trois à quatre tonnes, non pontés, montés par cinq ou six hommes. Ils ont des établissements sur les lieux mêmes, où ils achètent. Propriétaires de la chaloupe et des filets, ils partagent le bénéfice.

Le prix moyen du hareng d'été est de 30 francs le baril, lequel pèse 110 kilogrammes et contient environ 300 pièces : le prix en est parfois beaucoup plus élevé; on parlait, il n'y a pas longtemps, de 60 francs le baril, parce que l'on supposait que la pêche avait manqué en Écosse. Le prix du hareng d'hiver est en moyenne de 20 francs. Ces harengs sont beaucoup plus grands que ceux d'été. Une seule maison de Stavanger exporte jusqu'à onze mille barils par an.

Les pêcheurs de la côte de Norvège, depuis Faresund jusque dans les environs de Bergen, vont pendant l'hiver à la pêche de ce poisson. Anciennement les bancs de harengs apparaissaient à Flekkefiord; mais depuis une vingtaine d'années déjà, ils ont quitté ces parages. On espère que ce ne sera pas pour toujours, et quelques signes précurseurs semblent indiquer leur retour prochain. Dans cette prévision, on a même envoyé naguère, pour ne pas être pris au dépourvu, des barils et du sel.

La Norvège fournit annuellement de huit cent mille à un million de barils de harengs. Le débouché principal est la Russie, la Suède et la Prusse. Les Russes veulent recevoir le hareng dans des barils de sapin : ce bois communique au poisson un goût résineux qu'ils aiment. Généralement les barils sont en bois de hêtre.

La Russie consomme en moyenne 300,000 barils; la Suède 250,000; la Prusse 200,000; Christiania 50,000 à 60,000 barils par an, et le reste de la Norvège 200,000.

Il est généralement reconnu que pour les salaisons, surtout pour le hareng, les Hollandais ont une supériorité véritable. Ils y mettent plus de soins que les autres nations.

A l'exposition de Bergen, le hareng d'hiver de Norvège avait 35 centimètres de long sur 7 à 8 centimètres de large. Celui de la mer Caspienne 40 centimètres, mais sa conservation laisse à désirer. Il y en avait en saumure et en panier. On le vend à 6 centimes à Astrakan. Le hareng d'été est toujours plus petit et rarement plein.

On compte trente kilogrammes de sel par baril, c'est-à-dire le quart ou le cinquième. Les harengs pour Stockholm et Saint-Petersbourg ont besoin d'un cinquième de sel; ceux pour Riga et la Prusse,

d'un quart. Souvent on laisse le bouquet (les intestins), parce qu'on n'a pas le temps de l'enlever : c'est un tort ; on doit ôter les intestins avec les branchies. A Stavanger, on ne fait pas de distinction entre le hareng caqué et le hareng braillé.

Il y a, dans cette double apparition du hareng sur les côtes, une grande et belle question à élucider.

Ce hareng y vient-il chaque fois pour frayer ? ou vient-il frayer seulement en hiver, et revient-il à la côte en été seulement pour la nourriture, c'est-à-dire, pour les crustacés microscopiques qui troublent à cette époque la limpidité de l'eau par leur extrême abondance ? Nous sommes persuadé que le jeune naturaliste, M. A. Boeck, que le gouvernement norvégien a chargé du soin d'étudier cette question, nous donnera bientôt la solution de ce problème : il a déjà éclairci plusieurs autres points plus difficiles à observer. M. Boeck paraît assez disposé à ne voir dans la seconde apparition des harengs qu'un besoin de se réconforter, tandis que les naturalistes qui ont étudié le hareng d'Écosse semblent plutôt y voir une seconde saison d'amour.

L'opinion qui a été longtemps accréditée parmi les naturalistes et les gens du monde, et qui est reconnue généralement comme erronée aujourd'hui, c'est que le hareng est un poisson voyageur, dans le genre des oiseaux émigrants, et qu'il quitterait à certaines époques les glaces du Nord, pour se rendre sur les côtes de Norvège, de Danemark, d'Écosse et même de la Manche. On disait même l'époque de l'année où cette émigration commençait, et la direction que prenaient l'aile droite et l'aile gauche. Depuis longtemps on ne croit plus à ces migrations et on a raison. Le hareng diffère dans chaque localité : le hareng de Norvège n'est pas le même que celui d'Écosse, ni le hareng de la Manche que celui de la Baltique ; on ne prend pas toujours le même hareng dans la Manche. Les pêcheurs, aussi bien que les armateurs, savent parfaitement distinguer, à la vue, non-seulement l'origine des harengs, mais même s'ils ont été pêchés en été ou en hiver ; les pêcheurs norvégiens reconnaissent parfois le hareng d'Écosse dans le poisson qu'ils ont pris sur leurs côtes.

Le hareng ne voyage donc pas dans le sens des migrations des oiseaux ; il vit dans des bassins ou des vallées à de grandes profondeurs, depuis le 47° N. jusqu'au 67°, et, quand l'époque du froid approche, il quitte la vallée profonde et vient déposer ses œufs non loin de la surface, le long de la côte. C'est là seulement que le soleil, ou du moins la chaleur, peut les faire éclore. M. A. Boeck



a trouvé des œufs à des profondeurs qui varient depuis dix jusqu'à cent cinquante brasses. Quelques doutes subsistent sur la question de savoir si, à cette dernière profondeur, l'éclosion peut encore s'effectuer. Les harengs voyagent donc depuis le fond de la mer jusqu'au pied des falaises, et les jeunes harengs éclos se rendent, comme les vieux, après qu'ils ont frayé, du pied de la falaise au bassin qui les nourrit. On peut admettre que chaque phalange de harengs habite un bassin particulier au fond de la mer.

Ces poissons ont un grand nombre d'ennemis : le cabillaud, la chimère et surtout un petit requin, le *Squalus Acanthias*, sans parler d'une baleine, à laquelle on donne improprement le nom de *Nord caper*, et qui peut en avaler plusieurs milliers à la fois : le vrai nord caper est une baleine qui ne prend pas de poisson ; ce prétendu nord caper est une Balénoptère qui porte le nom scientifique de *Musculus*. La destruction du hareng par l'homme n'est rien en comparaison de celle qui se fait par quelques-uns de ces animaux carnassiers.

Malgré la pêche de ce poisson (et nous avons vu que les Norvégiens, à eux seuls, en prennent tous les ans au moins pour 600,000 barils), malgré la guerre acharnée et continuelle qu'on lui fait, il ne diminue évidemment pas ; il y en a toujours à peu près la même quantité : c'est que chaque femelle pond environ 50,000 œufs par an, et s'il est vrai, comme on a des raisons de le supposer, qu'il y a deux pontes par an, un couple de harengs pourrait, tous les œufs arrivant à terme, combler certaines mers en quelques années. Il faut bien arrêter par tous les moyens une fécondité aussi extraordinaire. Le hareng, depuis et même avant la sortie de l'œuf, jusqu'à son complet développement, sert de pâture à un grand nombre d'animaux marins. Embryon, jeune ou adulte, il doit rassasier de nombreux carnassiers, tous également voraces. Comme ailleurs, le nombre d'œufs est calculé d'après les chances des jeunes poissons d'arriver à leur complet développement.

Une observation faite par M. A. Boeck fils, sur la direction des bancs de harengs, vient tout à fait à l'appui de ce que nous venons de dire. Il a constaté que, pendant leur course, plusieurs bancs ont dévié vers le Nord. On m'a même assuré à Bergen, en 1866, que le hareng a, cette année-là, changé notablement sa route habituelle ; que certains bancs, au lieu de se rendre sur la côte d'Écosse, où la pêche a été, en effet, moins productive, ont pris la route de la Norvège.

Du reste, on sait parfaitement que certains parages, très-fréquen-

tés il y a quelques années par le hareng, sont complètement abandonnés aujourd'hui. Flekkefjord, dont nous avons parlé plus haut, en est un exemple. Anciennement ne voyait-on pas l'Escaut tellement envahi par les harengs, qu'il fallait parfois les utiliser comme engrais? Il y a longtemps que nous n'avons plus vu colporter le *pan-haring* sur des brouettes.

Des auteurs ont épuisé le chapitre des suppositions pour expliquer les causes des irrégularités que l'on remarque dans les apparitions des harengs; on a été jusqu'à penser que le feu souterrain pourrait être cause de leur brusque disparition. Si ce n'est pas le feu souterrain, le courant du Gulf-Stream peut ne pas y être étranger.

Quant à cette observation faite par M. Røeskilde, que le nombre des poissons sans rogne augmente de plus en plus, il serait difficile d'en donner une explication.

Espérons que M. A. Boeck nous donnera, dans son histoire naturelle du hareng, les raisons de quelques-uns de ces phénomènes qui aujourd'hui nous paraissent si peu d'accord avec les lois ordinaires.

Nous ajouterons à ces faits sur l'histoire naturelle de ce précieux poisson l'énumération des époques pendant lesquelles se fait la pêche dans les principaux parages.

Sur la côte de Norvège, comme nous l'avons dit plus haut, il y a une pêche d'hiver, qui commence depuis quelques années vers le 20 janvier et qui dure jusqu'au mois de mars; et une pêche d'été, qui donne du hareng gras et qui dure depuis le mois d'août jusqu'en décembre. C'est au mois de septembre qu'elle semble être le plus productive. On pêche ainsi une grande partie de l'année.

Dans la baie de Kiel, la pêche du hareng commence en septembre et dure jusqu'au mois d'avril; mais c'est surtout en novembre et en décembre qu'elle est le plus productive. Il n'y a pas de pêche d'été dans la Baltique.

A l'île de Bornholm, dans la Baltique, un des points principaux de cette pêche, elle commence également au mois de septembre. Nous avons vu que c'est aussi à cette époque que l'on en prend en quantité à Kertemunde et à Kørsör, dans le grand Belt. Le bateau à vapeur de Kørsör à Kiel avait tout le pont couvert de paniers de harengs frais, lors de notre passage de Copenhague à Kiel, vers le milieu de septembre.

Dans la Manche, la pêche du hareng ne commence que dans l'arrière-saison, au mois d'octobre, comme à la Panne, en Belgique. Elle ne dure que deux mois.



En Écosse, le hareng paraît vers le mois de juin, et la pêche se poursuit jusqu'en automne. Je me permettrai de consigner ici le résultat d'une expérience faite par M. A. Boeck et qui, tout en n'ayant pas donné un résultat positif, mérite pourtant d'être mentionnée. Cette expérience provoquera peut-être des essais du même genre.

Partant de ce fait, connu depuis longtemps, que le poisson retourne toujours aux lieux où il est né, comme l'hirondelle revient à son nid au retour de son voyage hivernal, M. A. Boeck a placé des œufs fécondés de hareng dans des lieux jadis fréquentés par eux : il espérait, par ce moyen, faire revenir le hareng dans les parages qu'il avait abandonnés. Cette tentative, malheureusement, n'a pas donné de résultats certains et positifs : M. A. Boeck n'a pas vu reparaître ces harengs sur les lieux du dépôt, et il croit cependant que l'évolution a été régulière. Mais l'année a-t-elle été favorable au jeune poisson ? Des courants froids ou l'absence de pâture les ont-ils tenus éloignés de la côte ? C'est ce que des recherches ultérieures feront connaître. On est en droit d'attendre, de l'esprit sagace du jeune et savant naturaliste, une réponse à cette question.

S'il faut en croire M. A. Boeck, les harengs, contrairement à l'opinion généralement répandue, ne s'éloignent pas beaucoup des lieux où ils sont nés ; c'est tout au plus s'il vont au delà de sept milles norvégiens des côtes. Ils se réunissent dans des bassins très-profonds qu'ils quittent seulement à l'époque de leur maturité pour aller frayer. Ils ne nagent jamais que contre le courant. Leur nourriture consiste toujours en crustacés microscopiques : ce que j'ai pu constater depuis plusieurs années sur les harengs de la Manche et de la mer du Nord. Enfin, le hareng, d'après le même naturaliste, ne vit pas dans les eaux qui ont moins de 4 degrés centigrades : celles-ci peuvent toutefois baisser d'une légère fraction au-dessous de cette température, mais sans dépasser un demi degré.

M. Meyer et le docteur Möbius avaient reconnu, dans la baie de Kiel, que, chaque fois que les bancs de harengs disparaissaient, les eaux avaient changé de température, et ces disparitions ont lieu quelquefois d'une manière brusque.

*Clupea sprattus*.—Flam. : *Sprot*, *Schardyn* et *Blik* ; franç. : *Esprot*, *Melet*.—Abondant dans l'arrière-saison. On le désigne souvent sous le nom de Sardine. Il est fumé comme le hareng. On en prend parfois en quantité prodigieuse près du port d'Ostende, et cette pêche s'étend jusque sur la côte de Norvège et même jusqu'en Finlande.

*Engraulis encrasicolus*. Linn. — Flam. : *Anchovis*; franç. : *Anchois*. — Ce poisson est l'objet d'une pêche spéciale dans l'Escaut pendant les mois d'été. Nous ne l'avons jamais vu à Ostende.

*Alosa finta*. Cuv. — Flam. : *Meyvisch* et *Schot*, à la Panne; franç. : *la Finte*. — Très-commun, au mois de mai, dans l'Escaut et la Meuse. On en prend aussi sur la côte, dans l'arrière-port à Ostende. Les petits poissons connus sous le nom de Scardegne à Ostende, et que l'on prend en abondance à l'entrée du port, ne paraissent être en général que des jeunes de cette espèce, et les white-baits de la Tamise sont en général de jeunes harengs.

*Alosa communis*. Cuv. — Flam. : *Elfte*; franç. : *Alose*. — Commun, au mois de mai, dans l'Escaut et la Meuse. Ce poisson est estimé, mais on ne peut en manger qu'à de certains intervalles.

*Salmo salar*. L. — Flam. : *Zalm*; franç. : *Saumon*. — On en prend rarement en mer. C'est à l'entrée des fleuves qu'on fait cette pêche quand le poisson remonte pour frayer. La chair est d'autant meilleure que le poisson est pris plus haut dans le fleuve. On fume et on sale sa chair, et on en expédie de Norvège dans la glace. C'est un poisson qui remonte à l'époque du frai et regagne les lieux où il est né.

*Osmerus eperlanus*. L. — Flam. : *Spiering*, les jeunes, *Pin*; franç. : *Eperlan*. — C'est, comme le saumon, un poisson de mer, qui remonte les fleuves à l'époque du frai. La pêche principale de ce petit poisson se fait à Rumpst.

*Coregonus oxyrinchus*. L. — Flam. : *Houting*; franç. : *Outil*, à la halle de Paris. — On en prend avec les éperlans.

*Rhombus maximus*. L. — Flam. : *Terbot*; franç. : *Turbot*. — Tout le monde connaît trop bien ce poisson pour que nous ayons besoin de parler de sa chair si justement estimée. Sur la côte de Norvège, il perd de ses qualités, et la Plie au contraire en gagne.

*Rhombus vulgaris*. Cuv. — Flam. : *Grietje*; franç. : *Barbue*. — Comme le turbot, la barbue se prend toujours par un ou deux individus à la fois. La chair est moins ferme et moins estimée que celle du turbot. Le docteur Günther m'a fait voir au British Museum un hybride de ces deux pleuronectes, provenant du marché de Billingsgate.

*Rhombus megastomus*. Jard. *Pleuronectes cardina*. Cuv. — Flam. : *dunne Scharetong*, ou *Tongschar*; franç. : *la Cardine* ou *Calimande*. — Ce poisson est peu connu des pêcheurs, quoiqu'il ne soit pas très-rare. On le trouve au Nord jusqu'au *Kattegat*, et dans la Manche, sur la côte de France. Ses yeux sont toujours tournés à gauche.



*Limanda limanda*.—Flam. : *de Schar, Schartje*; franç. : *Limande*. — Ce poisson se pêche en quantité sur nos côtes. Il est aussi commun sur celle de Norvège jusqu'en Finlande, d'après Malmgren.

*Platessa vulgaris*. Cuv.—Flam. : *Pladys, Schol*, quand il est séché; franç. : *la Plie franche* ou *Carrelet*. — Ce poisson se prend en quantité prodigieuse au chalut. Il est beaucoup plus estimé sur la côte de Norvège qu'en Belgique et en Hollande : il a, dans le Nord, la chair plus ferme et un meilleur goût. Les plies arrivent en abondance sur nos côtes à la fin de février et restent jusqu'en mai.

*Platessa flesus*. Cuv.—Flam. : *Bot, Botje*; franç. : *Flet* ou *Picaud*. — Ce poisson ressemble au précédent, mais est très-reconnaissable par les aspérités que l'on sent sur tout le pourtour du corps. Il remonte l'Escaut et la Dyle jusqu'à Malines.

*Platessa microcephala*. Flem. — Flam. : *Tongschar*. — Ce poisson est fort rare. Il est remarquable par sa petite bouche et la grosseur de ses lèvres; la ligne latérale s'élève au-dessus de la nageoire pectorale presque en un demi-cercle, et en arrière elle devient irrégulière: sa couleur est brune. L'opercule et d'autres organes sont bordés de jaune.

*Solea vulgaris*. Cuv.—Flam. : *Tong*; franç. : *Sole commune*. — Tout le monde connaît ce précieux poisson, qui est abondant et d'excellente qualité. La sole est comptée parmi le petit nombre de poissons qui restent pendant toute l'année.

*Hippoglossus vulgaris*. — Flam. : *Helbot*; franç. : *Flétan*. — C'est de toute la famille celui qui atteint la plus grande taille. On en voit qui ont jusqu'à deux mètres de long. Ce poisson est répandu au nord depuis l'Amérique du Nord et le Groenland jusqu'à la mer Glaciale. Il est commun sur toute la côte de Norvège, mais n'entre pas dans la Baltique.

*Belone vulgaris*. — Flam. : *Geepe*; franç. : *Orphie*. — Les pêcheurs d'Anvers qui vont à la pêche des anchois en prennent souvent et de grande taille. La chair est excellente. On trouve des belones dans la mer des Indes et sur la côte du Japon. Il y a une prévention contre la chair, à cause de la couleur verte des arêtes.

*Scombrox saurus*. Penn.—Flam. : *Makreel-geep, Makreel-snoek*. — Une bande nombreuse est venue se jeter sur la côte en décembre 1834.

*Conger vulgaris*. — Flam. : *Zeepaling, Kongeraal*; franç. : *Congre*. — Ce poisson habite l'ouest de l'Europe et atteint une longueur ordinaire de trois mètres, mais on en a vu de 18 pieds. Il a la couleur

beaucoup plus foncée sur la côte de Bretagne que dans la Manche et la mer du Nord; ses crustacés parasites présentent les mêmes différences de couleur.

*Anguilla vulgaris*. — Flam. : *Paling, Aal*; franç. : *Anguille*. — Ce poisson vit parfaitement dans l'eau de mer et dans l'eau douce; on en trouve toujours et en quantité dans les fossés et les réservoirs des parcs à Ostende. C'est un ennemi dangereux des homards. Des naturalistes prétendent, mais à tort d'après nous, que les anguilles ne se reproduisent que dans l'eau saumâtre. Nous croyons qu'elles se reproduisent parfaitement dans l'eau douce, qu'elles sont ovovivipares et déposent vers le mois de février leurs jeunes dans une espèce de nid au milieu de la vase.

*Orthogoriscus mola*. — Flam. : *Maanvisch*; franç. : *Poisson lune*. — Ces poissons, singuliers sous plusieurs rapports, se trouvent dans la mer du Nord, la Baltique, l'océan Atlantique et la Méditerranée. On en trouve une espèce dans la mer de Glace, une autre dans l'Atlantique, une autre dans la mer de Chine et du Japon, une autre encore dans la mer des Indes. Il paraît qu'on ne les observe guère dans les mers tropicales. Il se trouve un individu très-grand au Musée royal de Bruxelles, qui a été pris à Ostende et préparé par Paret de Slykens.

*Hippocampus brevirostris*. — Flam. : *Zeepaard*; franç. : *Hippocampe* ou *Cheval marin*. — Nous n'avons eu qu'une seule fois l'occasion de le voir sur nos côtes.

*Syngnathus æquoreus*. Linn. — Holl. : *de Adder-Zeenaald*. — Cette espèce n'est pas rare à Ostende; on en trouve souvent dans les filets des pêcheurs de crevettes. Elle devient très-grande.

*Syngnathus acus*. Linn. — Flam. : *de groote Zeenaald*; holl. : *Windsteur*; franç. : *Aiguille de mer*. — Cette espèce est fort commune sur nos côtes. On la trouve avec les autres dans les filets des pêcheurs de crevettes ou quelquefois dans les herbes marines flottantes.

*Syngnathus rostellatus*. Nills. — Flam. : *de kleine Zeenaald*; franç. : *la petite Aiguille de mer*. — Cette espèce n'est pas rare sur nos côtes.

#### IV. CYCLOSTOMES.

*Petromyzon marinus*. — Flam. : *Zeelamprey*; franç. : *Lamproie*. — Pas commun. On le voit rarement au marché. Il remonte les rivières, et l'on en a pris déjà dans le Demer.

*Petromyzon Omalii*. Van Ben. — Flam. : *Lamprey, Prikkel*; franç. : *Lamproie*. — M. Malm l'a trouvé en Norvège. Il est commun entre Nieuport et la Panne; M. Eug. Coemans m'a dit l'avoir vu à Blan-



kenberghe. Les pêcheurs de crevettes en trouvent communément dans leurs filets

*Petromyzon fluviatilis*. L. — Flam. : *Negenog*; franç. : *Lamproie de rivière*. — Ce poisson se trouve dans nos rivières et dans l'Escaut, mais jamais en abondance.

*Petromyzon planeri*. L. — Ce petit poisson se trouve en abondance dans les affluents de la Dyle et du Demer.

L'abbé Mann s'est occupé le premier, dès le siècle dernier, de l'histoire naturelle de la mer du Nord et de la pêche qui s'y fait habituellement; il a énuméré la plupart des poissons qui fréquentent nos côtes, certains crustacés, des mollusques et quelques polypes.

A cette même époque déjà, la diminution des poissons de mer avait provoqué des plaintes, et l'Académie de Bruxelles mit au concours, en 1780, l'étude des abus de la pêche, ainsi que des moyens d'y remédier, et l'indication des poissons que les pêcheurs prennent le plus souvent. Un mémoire sur ce sujet, écrit en flamand et couronné en 1782, fut envoyé par Verhoeven, secrétaire perpétuel de l'Académie des beaux-arts à Malines.

Nous avons parlé, à l'article cabillaud et hareng, de la pêche de ces poissons au nord; nous allons dire quelques mots de la pêche telle qu'elle se pratique à Ostende, à Nieuport et à Blankenberghe.

Les appréhensions que fait naître la diminution apparente du poisson à la Panne, à Ostende et à Blankenberghe ont provoqué des mesures réglementaires pour arrêter ce prétendu dépérissement le long de notre littoral.

Mais ces craintes sont-elles fondées? Le poisson devient-il plus rare sur nos côtes? Y a-t-il lieu de prendre des mesures pour arrêter la destruction de la pêche maritime?

Une commission, instituée en 1866 par M. Ch. Rogier, alors ministre de l'intérieur, a cherché par tous les moyens à élucider ces questions. Elle a interrogé les pêcheurs, comme les armateurs et les personnes qui s'occupent de cette industrie en Belgique, en Hollande, en Norvège, en Angleterre et en Écosse. Elle a visité d'abord les côtes de Belgique, s'est rendue successivement à la Panne, à Nieuport, à Ostende, à Blankenberghe et à Heyst. La commission a pris note de toutes les réponses qui lui ont été données par les pêcheurs et par les armateurs; elle a fait le relevé des chaloupes de pêche qui existent dans les divers ports, pour s'assurer si le nombre a augmenté ou diminué; elle s'est ensuite transportée en Hollande

pour entendre les pêcheurs de ces côtes, et voir l'effet des nouvelles mesures qui y ont été adoptées.

Or, depuis 1857, la pêche est entièrement libre en Hollande : toute restriction de lieu ou de forme d'engins y a été supprimée. Et quel a été le résultat de cette expérience? C'est que ni pêcheurs ni armateurs ne voudraient retourner au système d'autrefois, et que tout le monde préfère le régime de la liberté aux avantages des primes. Il y a même ceci de remarquable : c'est qu'à l'époque où l'on prescrivait une certaine largeur des mailles, les pêcheurs encouraient constamment des peines pour les avoir trop rétrécies, tandis qu'aujourd'hui, après la suppression des pénalités sur tous les points du littoral, les mailles se sont notablement élargies.

Et le poisson a-t-il diminué en Hollande, par suite de cette liberté absolue de le détruire? Non. Tous les pêcheurs s'accordent à dire que l'on y prend, au total, sinon plus de poisson qu'autrefois, au moins autant.

En Angleterre, où des plaintes pareilles à celles de la Panne et de Blankenberghe avaient pénétré jusqu'au Parlement, celui-ci, après avoir résisté d'abord, a fini par ordonner une enquête, et des délégués se sont rendus dans tous les ports de mer du Royaume-Uni où l'on se livre à cette industrie.

Dans l'espoir d'obtenir quelques renseignements sur ce sujet important, une partie de la commission belge est allée en Angleterre. Le rapport qui a été publié depuis lors en ce dernier pays conclut à la suppression de toute entrave, à la liberté la plus complète de temps, de lieu et d'engins ; elle propose même de lever, à la suite de négociations diplomatiques, toute interdiction de pêcher dans la mer territoriale. D'après l'avis du rapporteur, le professeur Huxley, avis que nous partageons complètement, l'homme ne saurait mettre le trouble dans la fécondité de cette vaste mer que l'on appelle la mer du Nord, et un certain nombre de poissons voraces pourraient plus détruire en quelques heures que toutes les flottilles de pêche réunies en plusieurs semaines. Le poisson, en général, ne se reproduit pas par une dizaine d'œufs comme les oiseaux, mais par des milliers, ou plutôt par des millions, dont une large part est destinée à servir de pâture. On sait que le nombre d'œufs est toujours réglé d'après les chances qu'ils ont d'arriver à la maturité. Lorsque la progéniture est à peu près sûre de vivre, au lieu de milliers d'œufs, un ou deux peuvent suffire pour la perpétuation de l'espèce.



A notre avis, il n'y a donc aucune crainte à avoir quant à la destruction de la pêche, et les plus sages mesures consistent à ne pas intervenir. Nous parlons ici de la pêche maritime.

L'industrie de la pêche est-elle en décadence? Voyons les faits.

En 1830, il y avait deux ou trois chaloupes à la Panne; aujourd'hui, il y en a seize, et il est question d'en construire encore quatre. A Heyst, il y en avait cinq en 1840, huit en 1849, onze en 1860; aujourd'hui, il y en a vingt-six. A Blankenberghe, on en comptait quarante-deux en 1813, quarante-sept en 1823, quarante-huit en 1863.

Le nombre de chaloupes de Blankenberghe était plus grand au siècle dernier, avant les guerres de l'Empire, de 1777 à 1787 : il y en avait de septante-quatre à septante-six, tandis qu'en 1798, il n'en restait plus que cinquante-huit. Mais on comprendra aisément avec quelle rapidité ce décroissement a dû s'opérer, quand on voit le *commandant des côtes* écrire à la municipalité de Blankenberghe : « *Citoyens, je vous invite de faire une proclamation, qu'aucun pêcheur ne puisse aller en mer jusqu'à nouvel ordre.* Blankenberghe, 29 frimaire an iv. » Quelques personnes, prenant ce chiffre de septante-quatre à septante-six comme chiffre normal, en concluent que la pêche à Blankenberghe est en décadence. Les huit dernières chaloupes ont été construites par M. Du Jardin : ce qui est pour nous une preuve que cette industrie est, au contraire, en progrès.

En 1832, il y avait soixante et dix chaloupes à Ostende; en 1842, quatre-vingt-dix-sept; en 1852, cent vingt deux, et en 1862, cent soixante-six. Il est vrai que ce nombre a diminué depuis : on n'en compte plus que cent cinquante-six. Mais il n'y avait pas assez d'hommes pour cette quantité de chaloupes, et, comme on a dû transformer des maçons et des charpentiers en pêcheurs, le produit de ces pêches a naturellement diminué. M. de Boninge pense que le chiffre est encore trop élevé. Comme les nouvelles chaloupes ont toujours les meilleurs équipages, les anciennes sont les premières qu'on délaisse.

A Nieuport, il y avait vingt-cinq chaloupes en 1815, seize en 1830 et huit aujourd'hui. Ces huit chaloupes se livrent à la pêche de la morue au Doggersbank, et la pêche au poisson frais est depuis longtemps abandonnée.

A Anvers, il n'y avait pas de chaloupes avant 1837; aujourd'hui, il y en a onze de soixante à quatre-vingts tonnes.

A l'égard des lieux de la pêche, des engins et du produit, on

constate des différences assez grandes entre nos différents ports de pêche.

Les pêcheurs d'Ostende, de Nieuport et d'Anvers font la pêche du Nord, les premiers principalement pendant l'été. La Panne, Blankenberghe et Heyst se livrent à la petite pêche côtière; Ostende et Anvers, à la grande pêche côtière.

Les pêcheurs de la Panne vont à sept ou huit lieues en mer pendant l'été, à quatre ou cinq pendant l'hiver; ceux de Heyst s'éloignent de douze à quinze lieues en été et de quatre à cinq pendant l'hiver; ceux de Blankenberghe vont jusqu'à vingt lieues de la côte, s'ils ne trouvent pas de poisson plus près. Sur les sept mois que l'on pêche, les Ostendais vont pendant cinq mois sur les côtes de Hollande; en novembre et en décembre, ils se rendent entre Furnes et Dunkerque, et de septembre à mars, au Helder et jusqu'aux côtes d'Angleterre.

Quels sont maintenant, parmi nos pêcheurs, ceux qui comprennent le mieux leur industrie, et quels sont les principaux engins de pêche en usage sur nos côtes?

Ce sont les pêcheurs de la Panne qui sont les plus industriels et les plus actifs. Ils emploient six sortes de filets : 1° *Schuynnet*, pour prendre les raies (*roggen* et *schaeten*), les turbots, etc., mais seulement pendant l'hiver : ce filet coûte 500 francs. 2° *Stoknet*, *stokvlete*, *ruggenet*, *redres* ou *folles*, pour la pêche des raies et des turbots en été : ce filet coûte 400 fr. 3° *Haringnet*, pour la pêche au hareng, qui se fait surtout au mois d'octobre : ce filet coûte jusqu'à 1,600 fr. 4° *Tongenet*, pour la pêche des soles, en été et en automne : le coût est de 400 à 500 fr. 5° *Groot want*, pour le cabillaud et les grandes raies, en hiver. 6° *Kleine want*, pour la même pêche.

Les pêcheurs de la Panne ne se servent pas de chalut.

Les pêcheurs ostendais n'ont que le chalut (*korre*), et la ligne pour la pêche côtière, comme les pêcheurs d'Anvers. La pêche au Nord se fait exclusivement à l'hameçon. La pêche aux crevettes se fait principalement en canot et au petit chalut.

Les pêcheurs de Blankenberghe n'ont que le chalut.

Ceux de Nieuport font la pêche du Nord, comme nous l'avons déjà dit, en Islande, aux îles Færoe et au Doggersbank; il paraît qu'ils n'ont jamais fait usage du chalut, même en pratiquant la pêche côtière.

Les chaloupes d'Ostende, d'Anvers et de Nieuport sont seules pontées. Celles de la Panne ont le plus faible tonnage, celles d'Anvers le plus fort.

Les chaloupes d'Anvers ont un équipage de onze à douze hommes;



celles de la Panne et de Nieuport, de sept à neuf; celles d'Ostende, de cinq, sans le mousse; celles de Blankenberghe et de Heyst, de cinq hommes également, mais le mousse compris.

A Blankenberghe, pas un patron ne possède une barque, pas un pêcheur n'a une part quelconque dans une chaloupe. A Heyst, la chaloupe appartient au patron, et, quand les 5 pour cent sont prélevés sur le bateau, le reste est partagé d'une façon égale. A Ostende, les chaloupes appartiennent par parts aux voiliers, cordiers, constructeurs, fournisseurs de tout genre : il est fort rare que le patron ait quelque chose.

Les voyages en mer des pêcheurs d'Anvers sont de deux à quatre semaines; ceux d'Ostende, en moyenne d'une semaine; ceux de la Panne, de Heyst et de Blankenberghe, d'une marée.

Divers abus se sont introduits dans cette importante industrie; mais, si nous ne nous trompons, il y en a plusieurs qui disparaîtront d'eux-mêmes sous l'empire de la liberté.

Parmi ces abus, nous ne pouvons nous empêcher de signaler avant tout, pour Ostende, celui qui résulte de la division de la propriété des chaloupes par parts qui appartiennent à des fournisseurs. Certains propriétaires se soucient fort peu de la pêche et du produit, et ne s'occupent que de la livraison, celui-ci des filets, celui-là des voiles ou des cordages.

Il y a aussi une amélioration que nous voudrions voir introduire à Ostende. Le chalut prend le poisson qu'il trouve sur son passage et qu'il fait lever du fond de la mer : plus il embrasse de surface, plus il a de chance de grossir le butin. Celui que l'on emploie aujourd'hui à Ostende est trop lourd, trop massif : on peut le rendre plus léger sans nuire à sa solidité, et chaque chaloupe pourrait en traîner deux au lieu d'un seul : c'est un progrès qui a été réalisé par M. Maas, à Scheveningen.

M. de Sélys-Longchamps aurait voulu certaines restrictions pour la petite pêche côtière, et M. Bortier aurait désiré que l'on pût prendre quelques mesures pour empêcher la vente du poisson qui n'a pas atteint certaine dimension.

Quelques membres de la commission belge ont partagé d'abord l'avis de M. de Sélys-Longchamps; mais, en considérant le peu d'étendue de côtes que nous possédons, la facilité avec laquelle le poisson en général se transporte là où il trouve une température convenable et une pâture abondante, sa grande fécondité et le peu d'importance du fretin que l'on détruit, et, comme nous l'avons dit,

l'impossibilité où se trouve l'homme de troubler l'équilibre que le Créateur a établi entre la destruction et la reproduction, entre la vie et la mort, ces membres sont persuadés aujourd'hui que les mesures réglementaires et restrictives, quelles qu'elles soient, ne peuvent être que vexatoires pour le pêcheur, nuisibles à cette industrie et sans utilité pour personne.

En 1842, notre savant confrère M. de Selys-Longchamps publia une *Faune belge* dans laquelle il mentionna les poissons observés jusqu'alors en Belgique.

Nos voisins du Nord possèdent à cet égard plusieurs publications intéressantes, parmi lesquelles nous pouvons citer de *Dieren van Nederland*, door professor Schlegel, et de *Bouwstoffen voor eene fauna van Nederland*, door Herklots.

Depuis trente ans, pour notre part, nous fréquentons régulièrement les marchés, et nous avons reçu, pendant ce laps de temps, tous les poissons plus ou moins extraordinaires que nos pêcheurs ont trouvés dans leurs filets. C'est ainsi que nous avons eu l'occasion de constater quelles espèces se rencontrent dans nos parages, leur abondance ou leur rareté, et, ce qui n'est pas sans importance pour le naturaliste, le nom vulgaire que chaque poisson porte à Nieuport et à Ostende, à Blankenberghe et à Anvers. Le même poisson a souvent des noms différents selon la localité, et certains noms appliqués à tort peuvent faire commettre de graves erreurs : c'est ainsi que l'on désigne sous le nom de Sardines des poissons qui n'ont rien de commun avec la Sardine véritable.

BIBLIOGRAPHIE. — Gronovius, *Pisces Belgii, seu piscium in Belgio natantium et a se observatorum catalogus* (Act. Soc. Upsaliensis, 1741); Mann, *Mémoire sur l'histoire naturelle de la mer du Nord et sur la pêche qui s'y fait* (anc. Mém. de l'Acad. de Bruxelles, t. II, p. 459); G.-F. Verhoeven, *Gecroonde verhandeling*, etc., *Antwoord op de vraag : Aen te wyzen de soorten van visschen die het gemeyn voorwerp zyn van de vangst...* (Un vol. in-4°. Mechelen, 1780); A. Bennet et G. Van Olivier, *Naamlijst van nederlandsche visschen* (Verhandel. van de Hollandsche Maatschappij der Wetenschappen, 1823, decl XIII); Edm. de Selys-Longchamps, *Faune belge*, Liège, 1842; A.-A. Van Benimelen, *Lijst van visschen in Nederland waargenomen*. *Bouwstoffen van eene Fauna van Nederland*, Ch. III; Schlegel, *De dieren van Nederland*, *Visschen*, Haarlem, 1862.