BnF Gallica

Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque municipale de Bastia

{BnF Gallica

Société des sciences historiques et naturelles (Corse). Auteur du texte. Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse. 1902-01.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter
utilisation.commerciale@bnf.fr.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque municipale de Bastia

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ DES SCIENCES

HISTORIQUES & NATURELLES

DE LA CORSE

SOCIÉTÉ DES SCIENCES HISTORIQUES & NATURELLES DE LA CORSE

XXII^e ANNÉE

JANVIER, FÉVRIER, MARS, AVRIL, MAI, JUIN & JUILLET 1902
253^e, 254^e, 255^e, 256^e, 257^e, 258^e & 259^e FASCICULES.

BASTIA

IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE OLLAGNIER

1902.

SOMMAIRE

DES ARTICLES CONTENUS DANS LE PRÉSENT BULLETIN

Pages

Les Poissons de la Corse, texte et album, par M. J.-B. DE CARAFFA. 225

Pour paraître prochainement;

Etude sur la faune des mollusques vivants terrestres et fluviatiles de l'île de Corse, par M. le Commandant CAZIOT.

Procès-Verbaux des Assemblées générales des Etats de Corse, tenues à Bastia de 1779 à 1784, 3e vol., publiés par M. l'Abbé LETTERON.

Lettres de l'amiral Nelson pendant sa croisière sur les côtes de Corse. — Traduction de l'anglais par M. SÉBASTIEN DE CARAFFA, Avocat.

Lettres diplomatiques de A. P. Sorba: (*Avril 1763 à Août 1764*), publiées par le R. P. PH.-GRÉGOIRE MARINI, moine bénédictin.

Résumé des travaux sur la Géologie de la Corse, par M. N.

Osservazioni storiche sopra la Corsica dell'Abbate Ambrogio Rossi, Livre XI, 1760-1769, publié par M. l'Abbé LETTERON.

ESSAI SUR LES POISSONS

DES

COTES DE LA CORSE

BASTIA — Citadelle

SOCIÉTÉ DES SCIENCES HISTORIQUES ET NATURELLES
DE LA CORSE

ESSAI

SUR

LES POISSONS

DES COTES DE LA CORSE

NOMENCLATURE DESCRIPTIVE DES POISSONS

OBSERVÉS SUR LA COTE ORIENTALE DE CORSE

PAR

M. TITO DE CARAFFA

AVOCAT

Précédée d'une préface de M. LOUIS ROULE, *docteur ès-Sciences*
Professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse
et accompagnée d'environ cent planches photographiques exécutées
sur nature par l'auteur.

BIBLIOTHÈQUE
PEIRESC

2156

BASTIA
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE OLLAGNIER
1902

Pièce 8° 12553

PRÉFACE

MONSIEUR,

Vous m'avez fait l'amabilité de me demander une préface pour votre excellent ouvrage sur les Poissons de Corse. J'ai vu dans cette démarche ce qu'elle contenait en réalité : un témoignage de la sympathie que s'inspirent mutuellement les observateurs et les curieux de la nature. Aussi n'ai-je point hésité ; j'accepte volontiers de vous donner, à mon tour, une preuve d'amitié en vous envoyant ces quelques lignes. Mais je sais bien que cette préface ne peut avoir qu'une valeur bien minime. Ne montrez-vous pas par vous-même, et par votre œuvre, tout ce qui importe à vos lecteurs ?

Un livre semblable au vôtre vaut par ce qu'il est vraiment, par son fonds, et non par ses guirlandes. Vous vous êtes occupé d'un sujet intéressant, pratique, et nouveau. Vous vous êtes donné à lui tout entier. Vous avez triomphé, par votre persévérance et votre énergie, des difficultés qui se

dressaient en travers de votre labeur. Il vous a fallu chercher vos matériaux d'étude, les préparer, les disposer, les classer.

Non seulement vous avez vaincu dans cette lutte entre l'esprit qui cherche et la nature qui se dérobe, mais vous avez orné votre victoire. Une simple description de vos trouvailles ne vous a point suffi. Vous habitez un pays radieux et choisi, où la lumière entoure chaque chose d'une étincelante auréole, la montagne qui se dresse vers le ciel, comme la vague qui meurt à ses pieds. Vous appartenez à une race ardemment éprise de cette lumineuse beauté de la terre et de la mer.

Aussi avez-vous joint l'élégante inspiration de l'art à la conscience minutieuse et précise du naturaliste. Les photographies qui accompagnent votre ouvrage lui donnent un saisissant relief. Préparées avec soin, avec le constant souci de souligner les harmonieuses associations d'objets que la nature dispose sans jamais se lasser, elles procurent un vrai régal et fournissent un réel enseignement à ceux qui désirent connaître ce qui est tel qu'il est.

Que puis-je ajouter à votre œuvre, qu'elle n'ait déjà ? A quoi bon signaler par avance ce que vos lecteurs sentent et voient dès la première page ?

Mais s'il est inutile pour moi d'aller plus loin en ce sens, il ne l'est pas d'autre façon. L'homme ne vit point isolé ; il appartient à son temps, à sa société, à son pays ; il agit par eux et pour eux. Vous me permettrez d'exprimer ma déférente estime pour l'Association scientifique dont vous faites partie. Elle s'est donnée une tâche à la fois bien lourde et bien attrayante : rechercher et décrire les productions natu-

relles, les anciens vestiges historiques de votre merveilleux pays. Vous montrez que le courage à tenter l'épreuve, et l'énergie à l'achever, sont à la hauteur de l'entreprise. Vous montrez que les fils de l'antique Cyrnos mettent à se lancer dans l'essor contemporain de méthode scientifique et d'utilisation pratique la même fougue et la même volonté que leurs aïeux mettaient à lutter contre d'injustes dominations étrangères, ou à organiser, en plein moyen âge, bien avant les Etats-Unis d'Amérique, bien avant la Suisse, un système de gouvernement basé sur l'Association des communes. Ceux-là seuls qui ont parcouru l'Ile de Corse, depuis les criques de la côte jusqu'aux châtaigneraies des montagnes, savent quels trésors de beautés pittoresques elle abrite dans ses moindres replis, quelles vertus hospitalières et patientes conservent ses habitants.

Grâce à votre demande d'une préface, vous me donnez la liberté de rappeler des souvenirs, de dire des sentiments toujours chauds et vivants au cœur de ceux qui vous connaissent. C'est moi qui suis votre obligé.

Dr Louis Roule.

INTRODUCTION

L'étude des productions du sol de notre Ile de Corse, de sa faune si variée, de sa flore si luxuriante, de ses richesses minéralogiques si précieuses, et cependant si peu connues, entrait dans le cadre qu'avaient tracé à notre Bulletin des sciences historiques et naturelles les hommes d'élite auxquels nous devons sa fondation.

Toutefois les recherches historiques, beaucoup plus passionnantes, et répondant davantage aux idées et aux tendances de la plupart des membres de la Société, devaient s'imposer tout d'abord aux infatigables collaborateurs de cette Revue.

Comme de juste, elles ont occupé le premier rang.

Maintenant le but vers lequel ces mêmes fondateurs ont surtout dirigé leurs efforts est bien près d'être atteint. De nombreux documents inédits, parmi lesquels beaucoup d'inconnus, ont été déjà publiés, et l'historien qui voudra entreprendre la relation des événements qui se sont déroulés dans notre pays, verra sa tâche singulièrement simplifiée.

La partie scientifique avait été moins bien partagée.

Elle se résumait, jusqu'à ces derniers temps, à quelques pages de M. Léotard sur les algues de Corse et à un intéressant ouvrage, le Voyage minéralogique en Corse de Emile Gueymard, publié par M. le professeur Bonavita, de qui nous pouvions attendre des travaux plus importants, s'il n'avait été enlevé à l'estime et à l'affection de tous, au moment où les loisirs de la retraite lui auraient permis de nous donner de nouvelles preuves de son érudition.

Grâce aux savantes études de M. le commandant Caziot, si vaillamment secondé par notre ami Louis Guitton, un travail sur les coquilles fluviatiles et terrestres est actuellement en préparation.

La seconde partie du programme paraît donc sérieusement entreprise, et tout nous fait présager que des bonnes volontés se produiront demain qui viendront continuer l'œuvre commencée.

Passionnément attaché aux destinées de la Société des Sciences historiques et naturelles, aussi bien par tradition de famille que par nos goûts personnels, nous avons voulu essayer, à notre tour, de lui apporter notre part de collaboration, et de publier, dans son Bulletin, le fruit de quelques études sur l'Icthyologie de la Corse.

Cette branche de science, toute de recherches et d'observation, n'avait encore donné lieu à aucun ouvrage concernant spécialement notre île, et notre cher Président, M. Letteron, voyant une lacune à combler, a cru devoir nous en confier la mission.

Nous nous trouvions, en effet, par suite de circonstances particulières, à même d'étudier de très près cette partie de l'histoire naturelle de notre pays, mais, malgré tout, nous

hésitions devant les difficultés nombreuses, et peut-être insurmontables que nous devions fatalement rencontrer, quand nous avons eu la bonne fortune d'entrer en relations avec M. le docteur Louis Roule de la Faculté des sciences de Toulouse.

Ce distingué professeur a bien voulu nous encourager de son approbation, et nous prêter l'appui de ses conseils, de son expérience, de son savoir et de son autorité. Il a ainsi largement contribué à atténuer nos craintes et à faire tomber nos hésitations.

Comme méthode de classification, nous avons adopté celle qui est donnée par M. Acloque dans son remarquable travail sur la Faune de France (1). Les indications si claires, si précises contenues dans cet ouvrage nous ont puissamment aidé dans l'accomplissement de notre labeur; en dissipant nos incertitudes, elles ont constitué pour nous une source précieuse de renseignements.

Nous croyons donc, en nous mettant à l'œuvre, n'avoir rien négligé, ni l'étude ni les recherches personnelles, ni aucun des moyens d'information qui nous ont paru susceptibles de rendre notre publication aussi exacte et aussi précise que possible.

Elle ne saurait, cependant, être dès maintenant complète :

« Vous avez pris votre travail par le bon bout, nous écri-
» vait notre savant correspondant, mais n'attendez pas d'avoir
» une grosse collection ; ceci vous prendrait trop d'années.

---

(1) A. Acloque. Faune de France. Les Poissons, les Reptiles, les Batraciens, les Protochordes. — Paris, J.-B. Baillère et Fils.

» Photographiez et publiez à mesure dans votre bulletin,
» tous les deux ans par exemple. Etablir une faune complète
» est une affaire de patience. Peu à peu vous aurez ainsi le
» grand mérite d'avoir fait connaître toutes les espèces de
» poissons qui fréquentent les côtes de Corse. »

Nous inspirant de ces conseils, nous avons décidé de publier d'ores et déjà cette première nomenclature des espèces de poissons que nous avons recueillies sur la côte orientale de notre Ile, et si nous avons réussi à intéresser nos lecteurs, M. Roule voudra bien nous permettre de lui en retourner tout le mérite.

La faune de notre côte orientale est moins riche et moins variée que celle de la côte opposée. Cela tient, probablement, à la nature des fonds qui sont plus uniformes, et, sans doute aussi, à l'exploitation suivie, qui en a été faite, de temps immémorial, par une population plus dense, et rendue industrieuse par ses relations constantes avec l'Italie.

La côte occidentale, beaucoup moins peuplée, présentant de vastes espaces à peu près déserts, a été naturellement moins exploitée ; les habitants de ses eaux se sont multipliés dans une plus grande proportion, et les types rares s'y sont plus aisément conservés.

Néanmoins la côte orientale reste poissonneuse, surtout à cause de la présence des nombreux étangs salés, dans lesquels certains poissons trouvent une nourriture abondante et facile.

Nous avons pu recueillir déjà environ 140 espèces, et ce chiffre peut, croyons-nous, représenter plus de la moitié de la liste complète.

Mais, nous ne devons pas nous le dissimuler, la partie

difficile reste à accomplir, car les espèces que nous avons étudiées sont les plus communes, les plus répandues, tandis que celles qui nous manquent, tout en étant les moins nombreuses, sont aussi les plus rares et les plus difficiles à rencontrer.

Il est bon cependant d'ajouter que les premières sont le plus habituellement recherchées pour l'alimentation, et par suite, présentent surtout de l'intérêt pour la généralité de nos lecteurs.

Car nous n'avons pas eu la prétention de faire œuvre de science pure. Nous n'avions pas suffisamment qualité pour cela. Notre travail est plutôt un travail de vulgarisation, et s'il nous a fallu lui conserver un caractère scientifique, nous avons cependant essayé, pour le mettre à la portée du plus grand nombre, de lui enlever la sécheresse et l'aridité d'un catalogue, en accompagnant la nomenclature de renseignements recueillis à bonne source, ou d'indications résultant de nos observations personnelles sur les mœurs, l'habitat, le mode de capture des espèces signalées.

Nous avons cru bien faire aussi, en donnant, en outre du nom scientifique, et du synonyme français vulgairement employé, la dénomination en dialecte corse, avec l'étymologie probable.

Enfin, pour permettre au lecteur de reconnaître plus aisément l'espèce étudiée, et pour faciliter la compréhension du texte, nous avons intercalé des planches photographiques prises d'après nature, et dans lesquelles chaque genre existant est représenté au moins par une espèce.

Dans une seconde partie, nous passerons rapidement en revue les modes de pêche usités sur notre côte, et nous don-

nerons une description sommaire des engins destinés à la capture du poisson.

Le cadre de notre travail ne nous permettra pas de nous étendre sur cette matière qui a cependant son importance dans un pays où une grande partie de la population demande ses moyens d'existence à la mer. Plus que partout ailleurs, il convient, dans notre département, de développer l'industrie des eaux qui peut y devenir très prospère, si elle procède avec intelligence, mais aussi avec prudence et modération.

Le quartier d'inscription maritime de Bastia compte de nombreux inscrits dont la plupart sont enrôlés comme pêcheurs, et exercent leur profession, en mer pendant l'été, dans les étangs de Biguglia, de Diana, d'Urbino, de Palo, et de Gradugine pendant la mauvaise saison.

C'est dans l'intérêt de cette intéressante population, destinée à donner à la France des marins éprouvés, qu'il importerait de solliciter des pouvoirs publics une surveillance plus active de la côte, littéralement ravagée par les engins destructeurs des balancelles étrangères. Il serait essentiel aussi de réglementer plus sévèrement les engins employés par les nationaux eux-mêmes, car nos pêcheurs seront les premiers frappés par la destruction de la faune de nos eaux, destruction qui progresse malheureusement, depuis quelques années, d'une manière inquiétante.

Des personnalités très autorisées et très connues dans le monde scientifique, M. le docteur Roule, professeur d'histoire naturelle à la Faculté des sciences de Toulouse, et M. le docteur Gourcet, directeur de la Station zoologique de Marseille, ont pris, depuis quelque temps en mains la ques-

tion de protection de nos côtes méditerranéennes. Espérons que leurs voix seront écoutées en haut lieu.

Tel est, en résumé, le travail que nous nous permettons de présenter aujourd'hui aux Membres de la Société des Sciences. Notre distingué Président a bien voulu se charger de le proposer lui-même à Messieurs les Membres du Comité qui lui ont fait l'honneur de le juger digne d'être publié. Nous les prions de recevoir tous nos remercîments les plus sincères, et l'expression de notre plus vive reconnaissance.

Faute d'autres qualités plus brillantes, le lecteur trouvera, dans cet essai, une grande somme de travail et de bonne volonté. Pour notre part, nous n'avons qu'un désir, celui de n'avoir pas été trop inférieur à notre tâche.

TITO DE CARAFFA.

PREMIÈRE PARTIE

LES POISSONS

Nomenclature et description des espèces de poissons recueillies sur la côte Orientale de Corse. — Habitat. — Modes de capture.

Dans son ouvrage récemment publié *La Faune de France*, M. A. Acloque divise les poissons en quatre ordres :

Les Sélaciens. — Les Ganoïdes.

Les Téléostéens. — Les Cyclostomes.

L'ordre des Sélaciens est divisé lui-même en sous-ordres des Plagiostomes et des Holocéphales.

L'ordre des Téléostéens se subdivise en sous-ordres des Acanthoptérygiens et des Malacoptérygiens.

Chacun de ces ordres et sous-ordres se subdivise en familles, tribus, genres, espèces.

I. — ORDRE DES SÉLACIENS

Les Sélaciens sont des poissons à squelette cartilagineux, n'ayant pas de vessie natatoire, présentant sur la peau, gé-

néralement rugueuse des scutelles plus ou moins épineuses. Leurs branchies s'ouvrent ordinairement à l'extérieur par des fentes aussi nombreuses que les branchies elles-mêmes et placées tantôt latéralement, tantôt en dessous du corps. Les deux lobes de la nageoire caudale sont de dimensions inégales (hétérocerques).

La bouche est, en général, transverse et placée à la face inférieure du corps. La forme est tantôt allongée, comme dans les squales proprement dits (scyllium, mustelus, acanthias, zygæna), tantôt arrondie, comme dans les torpilles, tantôt quadrangulaire, comme dans les raies.

Les Sélaciens se subdivisent en deux sous-ordres : les Plagiostomes et les Holocéphales. Les premiers n'ont pas la machoire supérieure soudée au crâne et présentent de chaque côté de 5 à 7 fentes branchiales. Chez les Holocéphales les branchies s'ouvrent par une seule ouverture et la machoire supérieure est soudée au crâne.

Nous aurons uniquement à nous occuper des Plagiostomes ; une seule espèce représente dans la Méditerranée le sous-ordre des Holocéphales. C'est la Chimæra monstrosa (chimère), que nous n'avons jamais rencontrée sur notre côte.

SOUS-ORDRE DES PLAGIOSTOMES

I. — Famille des Scyllidées.

Cette famille comprend les poissons que l'on désigne vulgairement sous le nom de chiens de mer. Ils sont relativement de faible taille. La première dorsale est insérée au-dessus ou en arrière des ventrales; jamais en avant. La peau

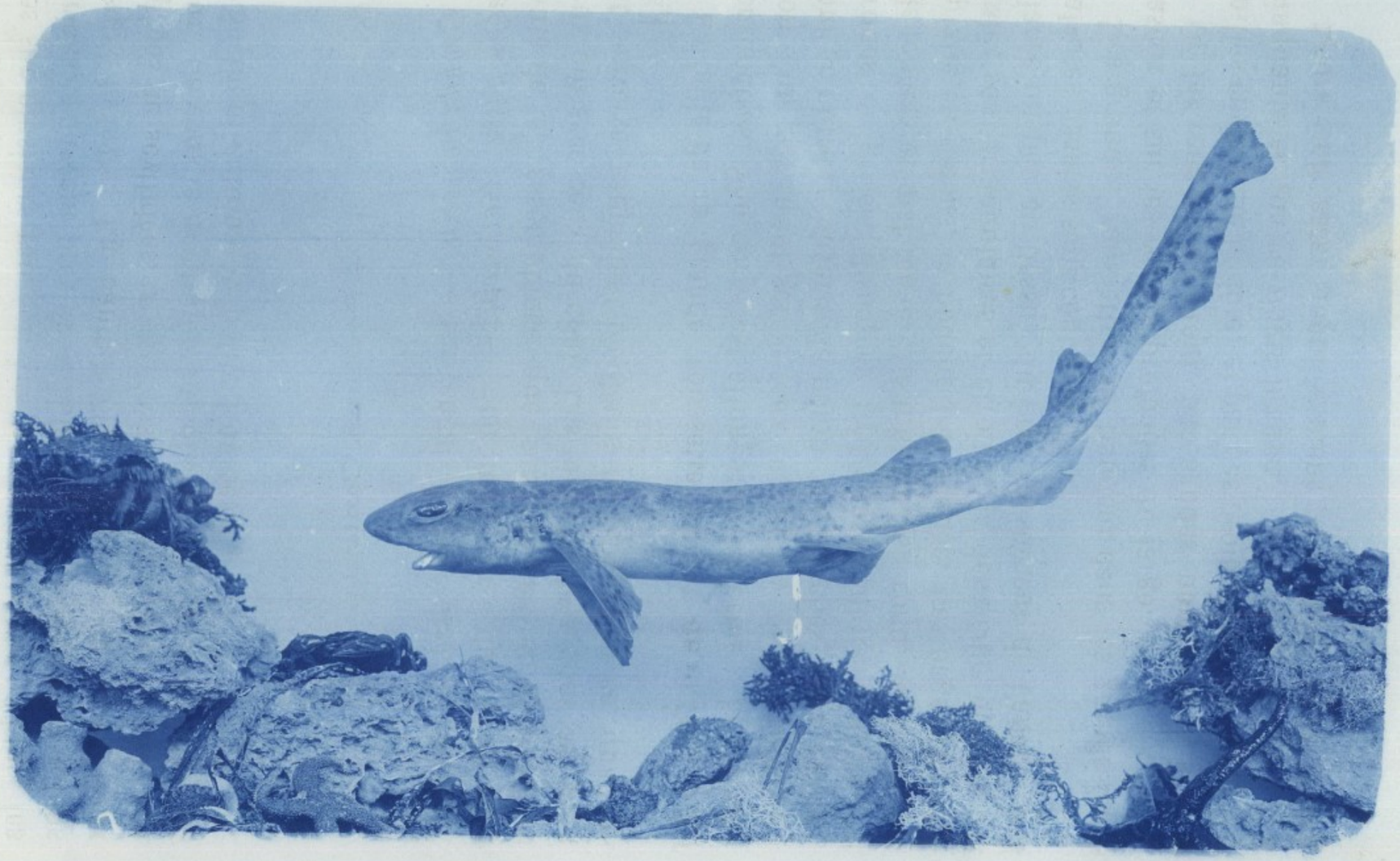


Fig. 1. GRANDE ROUSSETTE — SCYLLIUM CANICULA — PESCIU GATTU *Pag. 7.*

est recouverte de petites scutelles tricuspidées. Les fentes branchiales sont au nombre de cinq. Les dents sont disposées sur plusieurs rangées. Le museau est court, obtus, les narines, s'ouvrant près de la bouche, se continuent en sillons jusqu'à la lèvre. La caudale est tronquée au bout. Deux espèces de scyllidées existent assez communément dans nos eaux. Ce sont le Scyllium canicula ou grande Roussette, et le Scyllium catulus ou petite Roussette.

1. — Scyllium Canicula.

Grande Roussette. — Provençal : *Pinto rousso.* — Bastiais : *Pesciu gattu ; Gattucciu.* — Son nom corse lui vient sans doute de la ressemblance que son museau et surtout ses yeux ont avec ceux du chat. Les mouchetures dont sa peau est couverte rappellent d'ailleurs le pelage de ce quadrupède.

La taille de la grande roussette atteint de 0,70 à 0,80 centimètres. Son corps est allongé et fusiforme ; la coloration d'un gris tirant sur le roux sur le dos et les côtés, qui sont en outre recouverts de nombreuses taches assez petites, brunes et grises, disposées irrégulièrement ; le ventre est blanchâtre et mal taché. Le museau est rond, la tête assez aplatie en dessus, la bouche très arquée. Les nageoires ventrales sont triangulaires et étroites, la deuxième dorsale est placée un peu au dessus du bord postérieur de l'anale. Les valvules nasales sont contiguës.

Les grandes roussettes se tiennent dans les grands fonds vaseux et sur les roches profondes du large.

On les rencontre surtout, par bandes nombreuses, à deux milles environ de la côte, et par des profondeurs variant entre cinquante et quatre-vingts brasses.

Leurs œufs assez singulièrement conformés, sont rectan-

gulaires, ayant la consistance et la couleur de la corne blonde. Aux quatre angles, on remarque des filets en tire-bouchons assez longs, lorsqu'ils sont détendus, et au moyen desquels ils s'attachent aux rameaux des varechs et des autres plantes marines. Ces appendices, ressemblant à des cordes en boyau, ont fait donner par nos pêcheurs aux œufs des roussettes le nom de violons (biulini).

Les grandes roussettes se prennent aux filets traînants, plus rarement aux tramails calés par grande profondeur, et le plus habituellement aux palangres. On amorce soit avec de la seiche, soit avec des cabassons (cornari), (atherina Boyeri).

Les pêcheurs de pageaux en prennent quelquefois à la palangrotte (artina).

Ce poisson est très vorace, et comme il pullule dans les fonds où les palangriers vont caler leurs lignes, il arrive souvent à ces pêcheurs d'en ramener, à leur grand ennui, un à chaque hameçon. Maigre capture du reste, car le gattucciu est très peu estimé, et se vend tout écorché sur le marché de Bastia à très bas prix. Encore faut-il que la pêche n'ait pas été trop abondante, car on serait obligé d'en jeter les deux tiers. La chair est dure et dégage une odeur caractéristique assez forte et fort peu agréable, que l'on appelle : *odore di bestinu*, du nom générique sous lequel on désigne tous les squales.

Le foie est, paraît-il, malsain ; aussi est-il rejeté soigneusement par les pêcheurs, qui, d'habitude, sont obligés d'écorcher et de vider eux-mêmes ces poissons avant de les faire porter au marché, s'ils veulent avoir quelque chance de les y vendre.

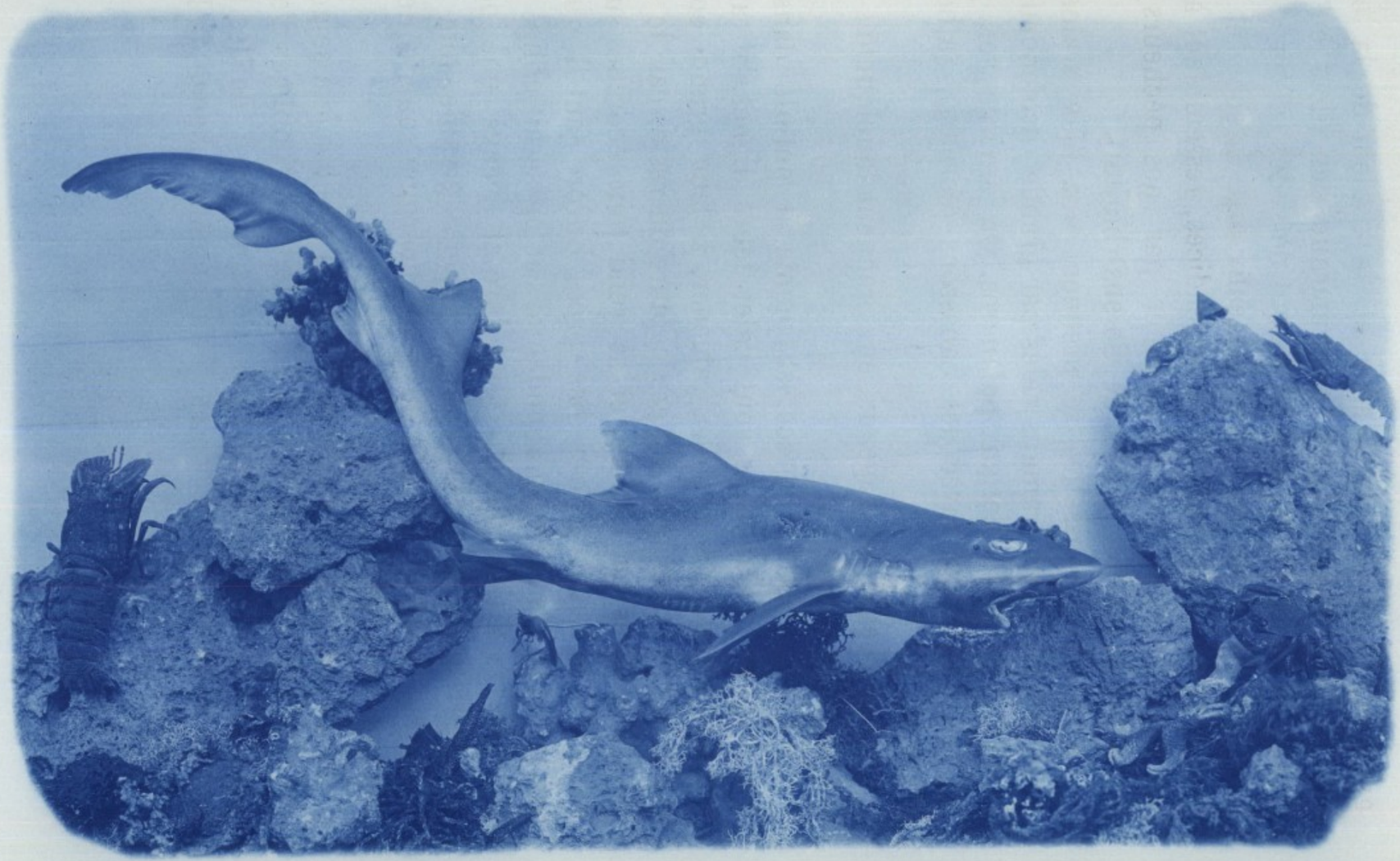


Fig. 2. EMISSOLE VULGAIRE — MUSTELUS VULGARIS — NUCIOLU

2. — Scyllium Catulus.

Petite Roussette. — *Roussette à grandes taches.* — Provençal : *Gat.* — Bastiais : *Gattu bardu.* — A cause des nombreuses taches ocellées qui recouvrent sa peau et qui la font ressembler à celle d'un léopard (Leo bardo).

La petite roussette diffère de la grande par sa tête plus large, par son corps plus épais, plus trapu que celui de la grande roussette. Les valvules nasales sont séparées par un intervalle très visible ; la caudale est plus longue que dans l'autre espèce, et les nageoires ventrales quadrangulaires sont libres en arrière. La coloration est d'un gris plus foncé avec de grandes taches d'un violet sombre ocellées de petites taches grises. Le ventre est blanchâtre.

La petite roussette se rapproche des côtes plus fréquemment que la grande. On la prend souvent aux thys (tremaci) calés près du rivage. On la pêche également, comme l'autre espèce, aux palangres du large et aux filets traînants (bœuf et tartanon), mais elle est beaucoup moins répandue.

Sa chair est un peu plus estimée, quoique sans beaucoup de valeur, sur le marché de Bastia.

II. — Famille des Mustelidi

Les poissons qui composent cette famille diffèrent des précédents en ce qu'ils ont la tête moins large et plus longue, le museau arqué, les yeux ovales, très fendus, et munis d'une paupière nictitante. Les dents au lieu d'être aiguës ou

tranchantes sont en forme de pavés serrés et disposés en rangées obliques.

L'émissole vulgaire est l'espèce la plus commune sur notre côte.

1. — Mustelus vulgaris.

Emissole vulgaire. — Provençal : *Missolo.* — Bastiais : *Nuciolu.* (Etymologie inconnue).

L'émissole vulgaire a le corps recouvert de petits tubercules aigus, ce qui la rend un peu rude au toucher. Les nageoires pectorales atteignent le quart de la partie antérieure de la première dorsale. La couleur est gris cendré légèrement argentée en dessus, blanche en dessous.

Ce poisson atteint une assez forte taille. Nous en avons vu prendre au palangre qui mesuraient un mètre quatre-vingt centim. de longueur. Il habite les vases et les fonds coralligènes du large. Il s'approche cependant quelquefois des côtes, et il n'est pas rare qu'il se fasse prendre aux tramails calés sur les prairies de pausidonies (algues) ou même aux abords des roches littorales.

L'émissole commune est vivipare. Elle produit en octobre-novembre dix ou douze petits. Si l'on en croit les récits des pêcheurs, les femelles éventrées, alors qu'elles sont encore en vie, laisseraient échapper leurs petits vivants, qui remis dans l'eau, s'empresseraient de gagner le fond de la mer. Nous n'avons jamais observé ce fait quoiqu'il nous ait été affirmé par des pêcheurs très dignes de foi.

On prétend même que ce poisson donnerait des preuves incontestables d'instinct maternel. Cette observation faite par Aristote, et confirmée par Rondelet, a été l'objet de recherches de la part du docteur Moreau, dont nous empruntons le résumé à l'ouvrage de M. Sauvage.

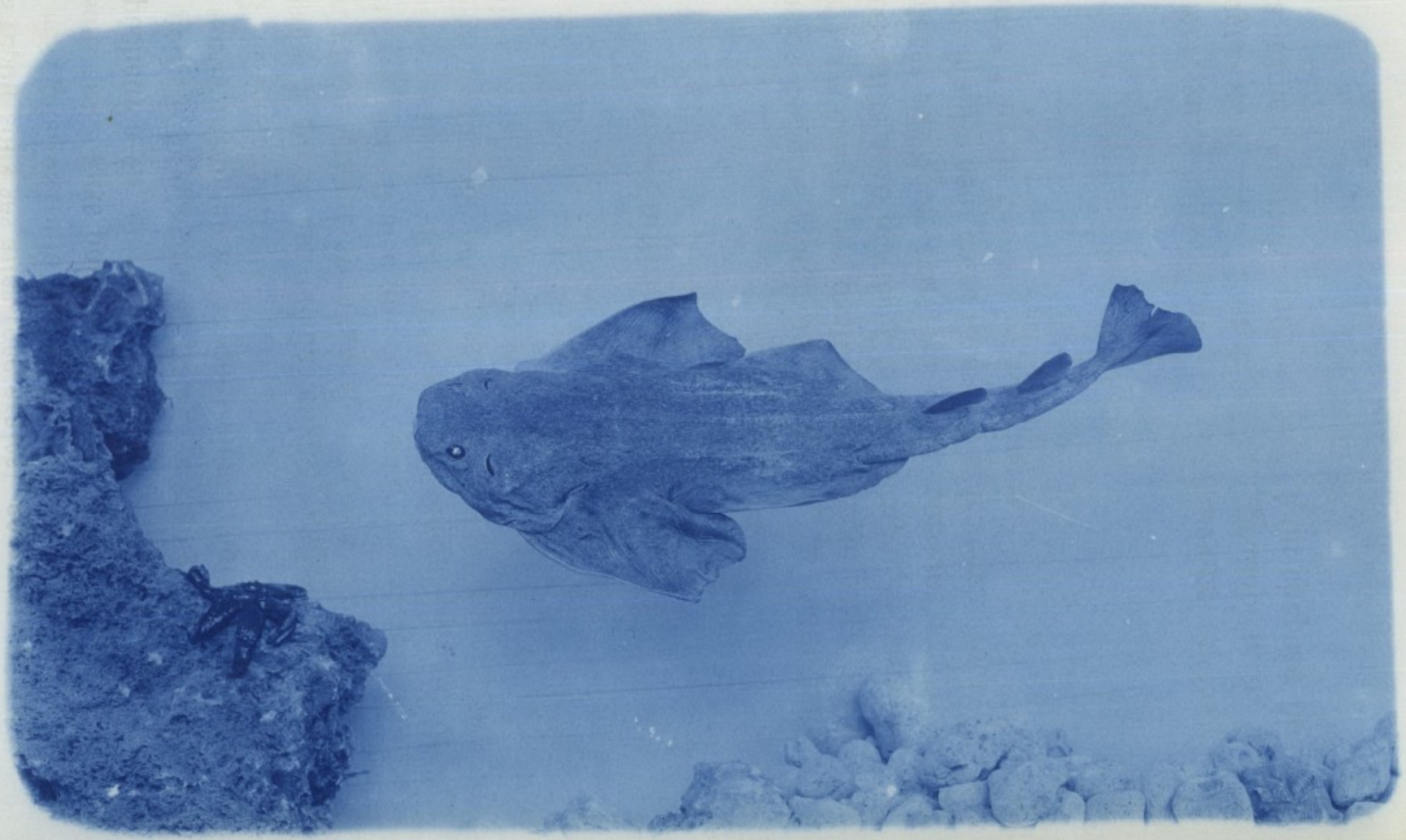


Fig. 3. ANGE DE MER — SQUATINA ANGELUS — PESCIU ANGHIULU

« La femelle non seulement nage en compagnie de ses » petits, mais encore, pour les abriter, pour les protéger, » elle les reçoit sous ses ailes (pectorales) comme une poule » fait de ses poussins ; elle n'abandonne ses petits que lors- » qu'ils sont assez forts pour se suffire à eux mêmes.

» Un pêcheur a vu, deux ou trois fois, la mère tenant un » de ses petits sous chacune de ses ailes, nager très rapide- » ment, sauter même en les gardant ainsi, pour fuir le dan- » ger qui les menaçait. »

L'émissole se prend aux mêmes engins que les roussettes, quoiqu'en moins grande abondance.

Sa chair est plus estimée que celle de la roussette, surtout dans certaines saisons. Elle n'entre pas cependant dans la catégorie de ce que nos pêcheurs appellent les poissons fins (pesci fini).

III. — Famille des Zygœnidi

Ces squales, les plus grands de notre côte, se distinguent surtout de leurs congénères par la forme singulière de leur tête qui ressemble à un marteau, le cou formant le manche, les yeux placés aux deux extrémités. Les poissons appartenant à cette famille sont assez rares sur notre côte. Nous en avons observé deux de l'espèce *zygœna tudes*.

1. — Zygœna tudes.

Requin marteau. — Provençal : *La vaco, Lon-pei Judiou* ; Bastia : *Cagnazza*. — Calvi : *Pesciu capellu* ; probablement à cause de la forme de sa tête qui ressemble à un chapeau bicorne.

Dans cette espèce la tête est fortement arquée en avant, la partie antérieure s'arrondissant en demi cercle sous lequel est placée la bouche. La couleur du dos est uniformément gris foncé, le ventre blanchâtre. Les machoires sont garnies de dents triangulaires, larges, aiguës, et dentelées des deux côtés : la langue est épaisse et large.

Le marteau habite en général les grands fonds vaseux, mais on ne le capture guère que près du rivage soit au tramail, soit aux filets traînants, aux époques où ce poisson a l'habitude de s'approcher des côtes. Il n'est pas rare, pendant les mois de juillet, août, septembre, de voir par les temps calmes, son aileron triangulaire (dorsale) fendre lentement et doucement les flots, à la surface desquels il cherche sa proie. Ce poisson est très audacieux, il s'approche à fort peu de distance de la côte, et est alors l'effroi des baigneurs, qui redoutent, à juste titre, ses dents acérées. Tout récemment, dans le courant du mois d'août 1901, un squale de cette espèce est entré dans le vieux port de Bastia et a été apercu à quelques mètres du ponton-atelier l'*Entreprenant*. Il était du reste d'assez petite taille. En septembre 1900 un pêcheur d'Erbalunga en prenait un dans ses filets (tramail) près du moulin de la Marmoraggia par deux mètres de fond, et à dix mètres environ de la côte. Il mesurait seulement un mètre trente centimètres de longueur. Un individu d'une taille beaucoup plus forte fut pris à Bastia pendant l'été de 1898. Il mesurait deux mètres d'une extrémité à l'autre.

Quoique ces poissons soient très redoutés, il est cependant bon d'ajouter que les accidents de personnes survenus sur notre côte, par leur fait, sont excessivement rares. Aucun cas ne nous a jamais été signalé.

Le marteau n'est pas considéré comme comestible. Les pêcheurs qui ont eu la bonne fortune d'en capturer, en tirent habituellement profit en l'exhibant comme objet de curiosité.

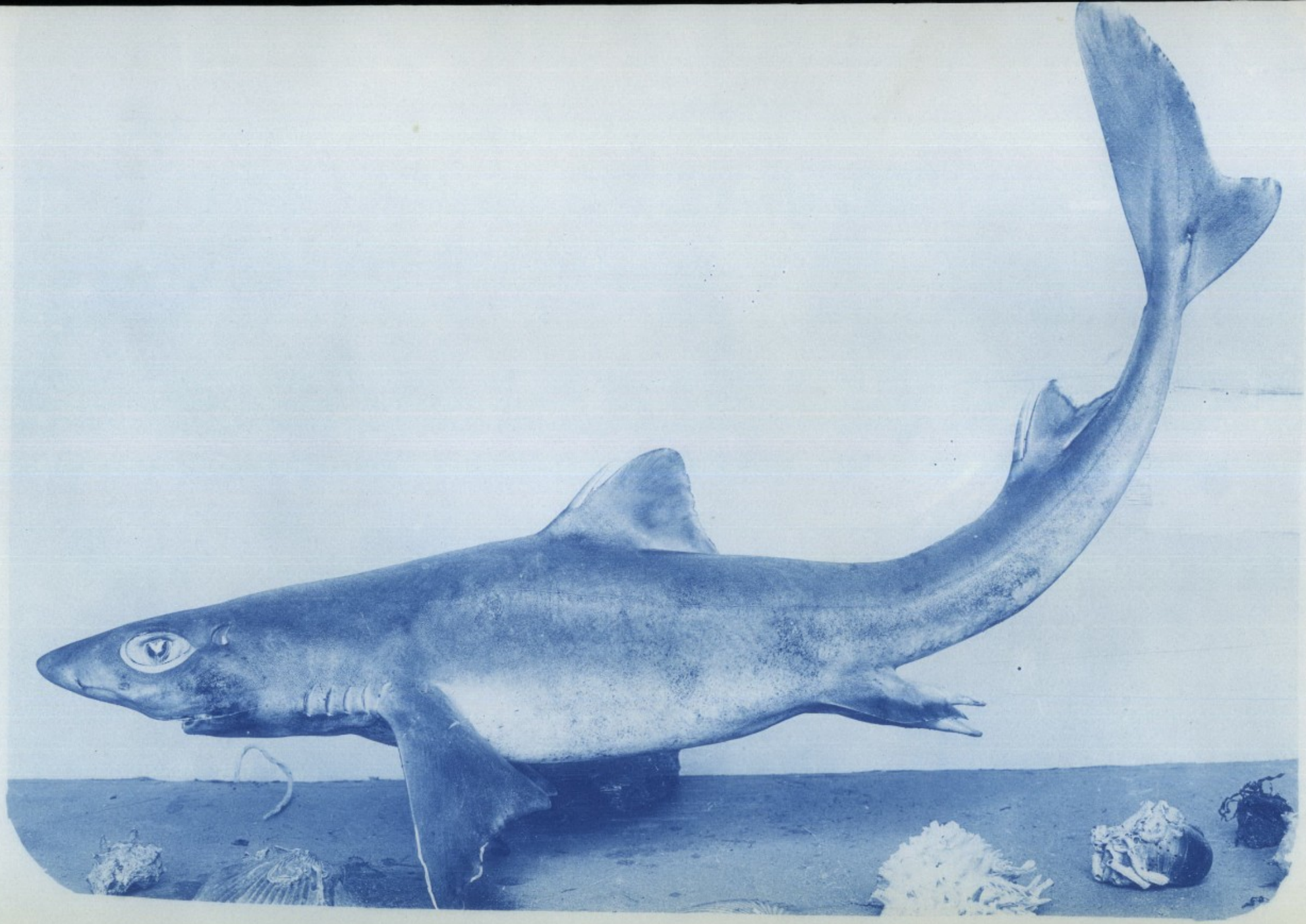


Fig. 4. AIGUILLAT — ACANTHIAS VULGARIS — SPINAROLU

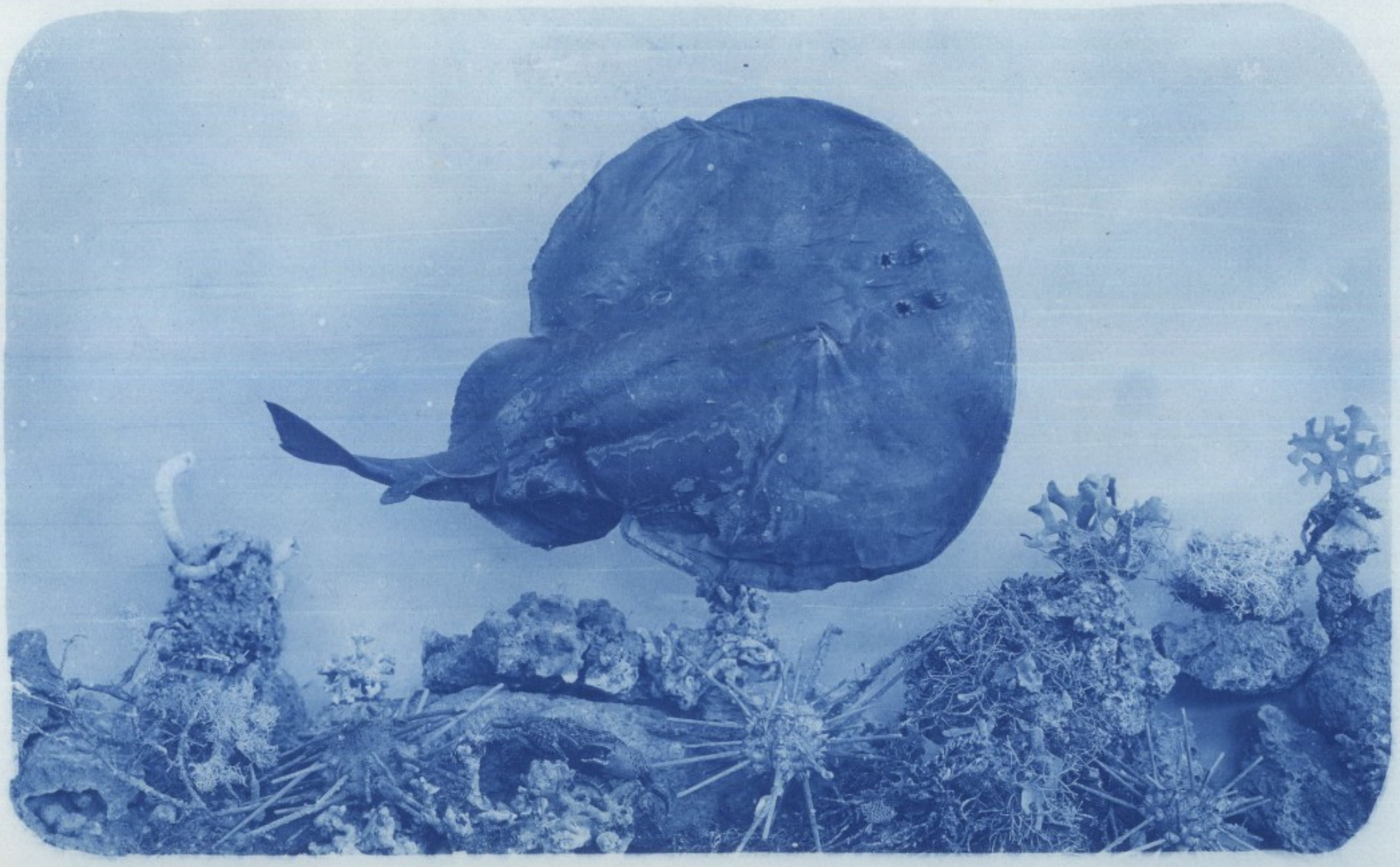


Fig. 5. TORPILLE MARBRÉE — TORPEDO MARMORATA — TREMULA

IV. — Famille des Acanthiasidi

Les acanthiasou aiguillats ressemblent, comme forme, aux émissoles. Ils n'ont pas cependant de paupière nictitante aux yeux, et portent en outre un aiguillon en avant de chacune des deux dorsales. La nageoire anale n'existe pas. Nous avons pu recueillir une seule espèce appartenant à cette famille : l'acanthias vulgaris.

1. — Acanthias vulgaris.

Aiguillat.— Provençal : *Aguilla.* — Bastiais : *Spinarolu.* — Son nom lui vient des deux dards acérés qu'il porte devant chaque nageoire dorsale.

Ce poisson a la peau couverte de scutelles tridentées, des dents semblables à chaque machoire, l'aiguillon de la deuxième dorsale moins haut que la nageoire, le dessus du corps est gris ardoisé, le dessous blanchâtre.

Les aiguillats sont très abondants sur notre côte. Ils habitent en général les grands fonds. On les trouve dans les vases, les sables vaseux, et même sur les graviers coralligènes, par des profondeurs variant de quarante à cent brasses. Ils voyagent par bancs nombreux, et sont pour cela redoutés des pêcheurs palangriers, car ils se prennent à leurs lignes en quantités très considérables, et comme ils atteignent une assez forte taille (jusqu'à 1m 25), ils arrachent les hameçons, brisant et emportant souvent une partie des engins auxquels ls sont attachés. La chair est sèche et de qualité très infé-

rieure. C'est à peine si les pêcheurs en mangent parfois eux-mêmes, faute de mieux. On prétend même, qu'à certaines époques, elle serait malsaine.

L'aiguillat est un poisson très robuste, et qui se défend, lorsqu'il est pris, avec la dernière énergie. Il n'est pas rare, alors qu'on le sort de l'eau, si l'on n'a pas la précaution de le saisir par la queue, d'être vigoureusement fouetté par celle-ci, et profondément blessé par les aiguillons pointus dont les dorsales sont armées. Les blessures ne sont cependant pas dangereuses, et n'ont d'autres suites que celles d'une lésion ordinaire causée par un instrument piquant.

V. — Famille des Squatinidi

Squatina angelus.

Squatine.— *Ange de mer.*— Provençal : *Pei angi.* — Bastiais : *Sguerru ; Pesciu anghiulu.*— Cette dernière appellation lui vient de la forme de son corps qui paraît porter des deux côtés deux ailes déployées. Le mot Sguerru est une corruption du mot italien *squadro* (mal écarri) sous lequel on désigne ce poisson à Livourne, ou peut-être même du mot français *Squale.*

Le corps des squatines est aplati, bien plus large que haut, la tête se termine en demi cercle. Les fentes branchiales s'ouvrent sur les faces latérales et inférieures du cou. Les yeux sont gris, très petits, et pourvus de paupières nictitantes ; les nageoires pectorales sont larges, échancrées à leur origine ; les dorsales insérées sur la queue ; les ventrales trapézoïdales. La coloration est grisâtre tirant sur le

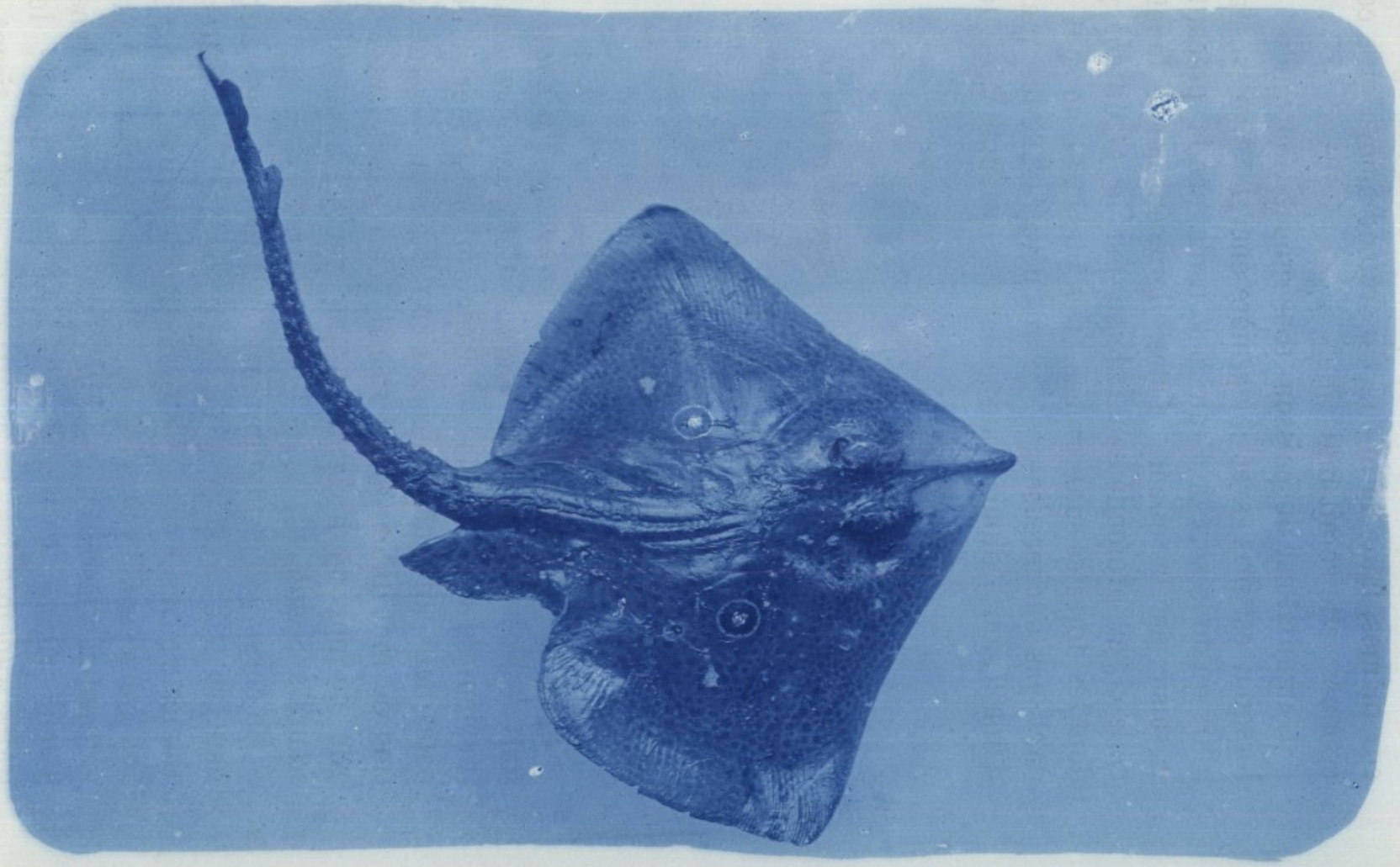


Fig. 6. RAIE A MIROIR — RAIA MIRALETUS — RAZZA STELLINA

vert sur le dos, avec quelques taches ocellées. Le dessous est blanchâtre.

L'ange de mer habite les fonds vaseux ; il vient cependant assez fréquemment à terre pendant l'été. On le prend d'habitude aux engins traînants et exceptionnellement au tramail. Il mord très rarement aux lignes de fond.

La squatine est vivipare.

Sa chair, sans être bonne, est cependant préférable à celle des autres squales. Celle des jeunes sujets est assez estimée, surtout pendant l'hiver. Le foie est employé comme amorce pour la pêche des loups.

Les menuisiers se servent de la peau de ce poisson pour poncer le bois.

VI. — Famille des Torpedidi

Les torpilles ont le corps en forme de disque, la queue courte, charnue, avec, de chaque côté, un repli. La peau est lisse. Les nageoires dorsales sont au nombre de deux. De chaque côté du corps, dans l'espace circonscrit par la tête, la nageoire pectorale et les branchies, est situé un appareil électrique très développé, recouvert seulement par la peau et que l'on aperçoit au travers de celle-ci. Il se compose de nombreuses colonnettes verticales de forme prismatique, dont les extrémités sont en contact avec la peau du ventre et du dos. Les yeux sont petits ; les évents sont circulaires, à peu près du même diamètre que les yeux, et présentant, sur leur circonférence, de petits tentacules en forme de franges. L'espèce la plus commune sur notre côte, est la torpedo marmorata.

1. — Torpedo Marmorata.

Torpille marbrée. — Provençal : *Torpillo, Dormillouso, Tremoulo.* — Bastiais : *Tremula.* — Probablement à cause du tremblement qu'elle communique aux personnes qui la touchent.

Cette espèce est assez commune dans nos eaux. Elle atteint parfois une assez forte taille ; nous n'avons toutefois jamais eu l'occasion d'observer des sujets mesurant plus de cinquante centimètres de la tête à la queue.

La Torpille habite ordinairement les fonds vaseux ; mais elle vient fréquemment à proximité de terre, surtout pendant l'été. On la prend aux engins traînants, au tramail, et à la boguière ; assez rarement au palangre.

Les propriétés électriques de la torpille sont connues de nos pêcheurs, qui ne la touchent, lorsqu'elle sort de l'eau, qu'avec une certaine appréhension. Pour éviter les secousses, ils la saisissent vivement par la queue, et la lancent au fond du bateau, attendant, pour l'écorcher, qu'elle soit morte, et que l'on puisse la manier en toute sécurité.

La décharge électrique de la torpille ressemble à celle d'une bouteille de Leyde assez fortement chargée. L'animal la donne volontairement. La secousse éprouvée perd cependant de son intensité si la torpille est excitée fréquemment ; elle est beaucoup plus forte si on l'a laissée reposer quelques instants. Les décharges deviennent de moins en moins fréquentes, et s'affaiblissent de plus en plus à mesure que les forces de l'animal diminuent : elles cessent complètement après la mort. Nous avons pu constater, ayant capturé une torpille à la fouïne, que le courant électrique se faisait sentir à travers le bâton qui emmanche cet engin. Nous avons éprouvé un engourdissement très prononcé des deux mains,

Fig. 7. RAIE PASTENAGUE — TRYGON VULGARIS — CIOCCIU *Pag. 22.*

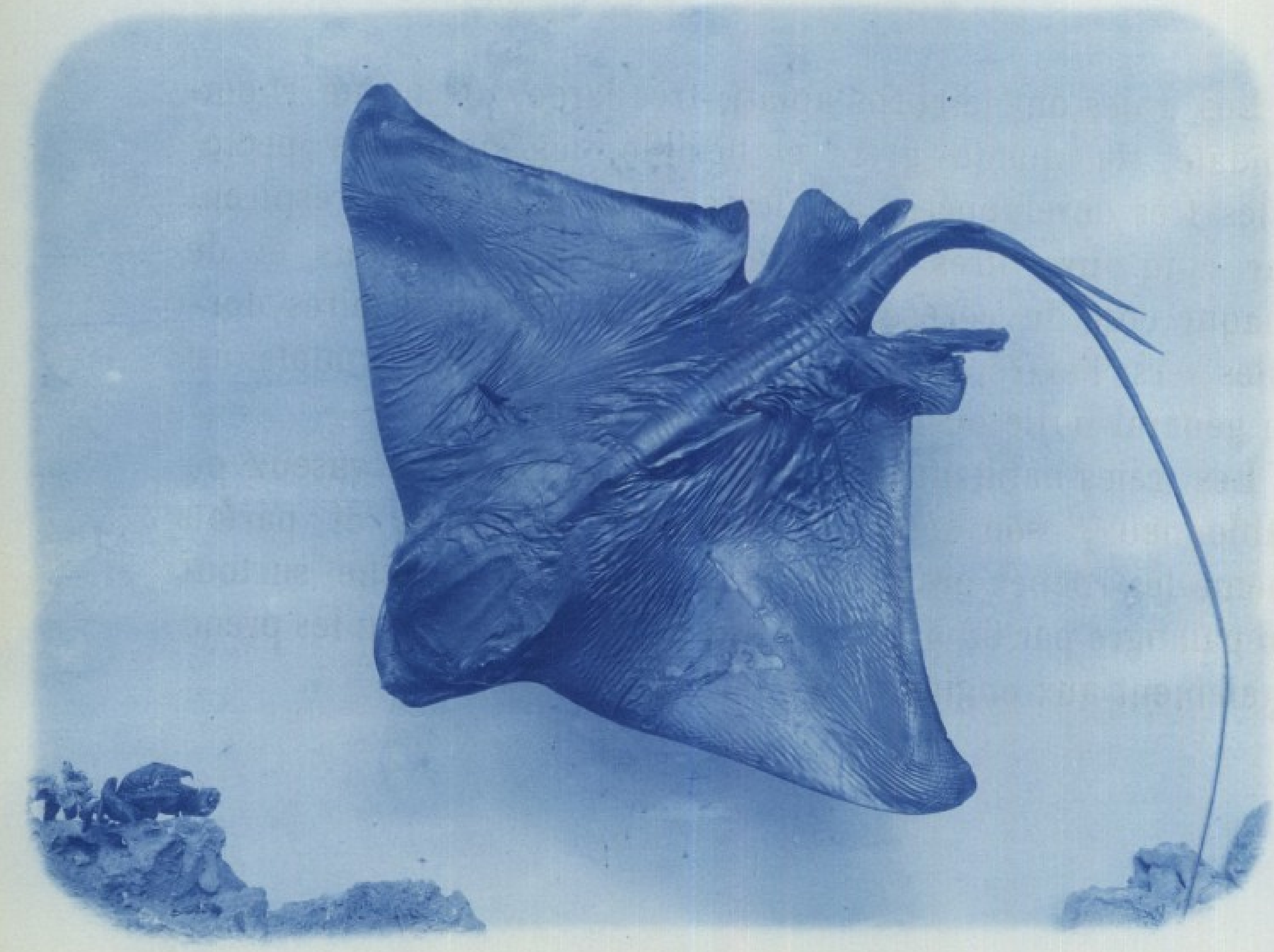


Fig. 8. AIGLE DE MER — MYLIOBATIS AQUILA — FALCONE *Pag. 21.*

tandis que nous tenions encore le poisson plongé dans l'eau. Après l'avoir retiré, nous avons ressenti une légère secousse en touchant le fer de la fouïne qui était enfoncée en plein appareil électrique. En saisissant l'animal avec la main des deux côtés du corps, nous avons éprouvé une première et forte secousse au dessus du coude ; les commotions sont allées ensuite en diminuant, mais se faisaient encore sentir à l'extrémité des doigts une demi heure après que l'animal avait été pêché.

La torpille est ovo-vivipare. L'espèce marmorata présente une coloration marron assez foncé en dessus et blanchâtre en dessous, avec quelques rares taches brunes sur le dos.

La chair de la torpille ressemble à celle de la raie, mais elle est moins savoureuse et moins délicate. Elle constitue un aliment assez médiocre, et est très peu recherchée.

VII. — Famille des Raiidi

Les raies ont le corps aplati, très large, de forme rhomboïdale, la queue grêle et flexible, les nageoires pectorales très développées, amples et charnues. Elles respirent par cinq ouvertures branchiales placées en dessous et de chaque côté du corps. Elles possèdent deux nageoires dorsales vers l'extrémité de la queue ; la nageoire caudale est en général nulle ou fort peu développée.

Les raies habitent d'ordinaire les grands fonds vaseux ou sablonneux, souvent les graviers coralligènes et parfois même les roches profondes du large. On les pêche surtout au palangre par 60 à 100 brasses de profondeur. On les prend également aux engins traînants.

La raie, par un préjugé inexplicable, n'est pas très estimée sur nos marchés. Les meilleures espèces ne dépassent guère comme prix 0,40 à 0,50 centimes le kilogramme sur le marché de Bastia. Aussi n'en fait-on pas spécialement la pêche. De nombreuses espèces de raies existent sur la côte orientale de Corse. Nous en avons pour notre part recueilli et observé huit, et notre collection est loin d'être complète.

1. — Raia Batis.

Raie batis — Bastiais : *Razza liscia*, à cause de son disque presque complètement dépourvu d'épines. On l'appelle également *Razza monica* à cause de son museau assez pointu et rappelant le capuchon d'un moine. La raie batis n'a qu'un rang d'aiguillons sur la queue, le museau commence au niveau du bord antérieur de l'orbite et est environ 1/5 plus large que la longueur de la tête. La couleur est généralement gris cendré en dessus, semé de taches noirâtres irrégulières, le ventre est blanc sale parsemé de points noirâtres. La chair de la raie batis est fine et très délicate.

2. — Raia Macrorhynchus.

Raie à long bec. — Bastiais : *Razza Cappuccina*, ainsi appelée, comme la précédente, à cause de la ressemblance de son bec avec le capuchon pointu que portent les moines de l'ordre des capucins. Cette raie a le dessus du corps gris ou brunâtre, le dessous jaune cendré, taché de noir. La raie à long bec est assez rare sur notre côte. Sa chair est savoureuse et très parfumée.

Fig. 9. RAIE ÉTOILÉE — RAIA ASTERIAS — RAZZA STELLINA

3. — Raia Miraletus.

Raie à miroir. — Provençal : *Lou Miraillet.* — Bastiais : *Razza stellina* ; les taches rondes qu'elle porte sur les pectorales lui ont valu son nom aussi bien en Français qu'en dialecte bastiais.

Ce poisson a le disque un peu plus large que long : le dos lisse, quelques aiguillons près des yeux, et trois rangs sur la queue. Le dessus du corps est brun cannelle avec de petites et nombreuses taches brunes. Sur chaque pectorale on remarque une grande tache ronde bien définie, pourpre au milieu, jaune sur les bords, et assez largement bordée de noir. Taille assez petite ; chair d'un goût médiocre.

4. — Raia Quadrimaculata.

Raie à quatre taches. — Bastiais : *Razza stellina.*

Chez cette raie assez commune au large d'Erbalunga le dessus du corps est jaune clair tacheté abondamment de noir. Sur la nageoire pectorale on voit une tache noire ordinairement en forme de croissant cerclée de jaunâtre et présentant au centre une coloration rougeâtre. A l'extrémité postérieure de cette même nageoire, il existe généralement une autre tache noire non ocellée. Comme la raie miralet, cette raie est assez médiocre au point de vue comestible.

5. — Raia Fullonica.

Raie chardon. — Bastiais : *Razza spinosa*, à cause des nombreux piquants dont son corps est recouvert. Le dos de

cette raie est complètement garnie d'épines. Elle a en outre un rang d'aiguillons près des yeux, et deux rangs sur la queue; la couleur du dos est vert ou gris jaunâtre, avec de nombreuses taches rondes noirâtres. Le dessous est blanc. La raie chardon est d'assez petite taille, elle ne dépasse guère 50 centimètres.

Sa chair est de qualité assez inférieure.

6. — Raia Clavata.

Raie bouclée. — Provençal : *Clavelado.* — Bastiais : *Razza spinosa*, comme la raie chardon.

La raie bouclée a la partie supérieure du corps couverte d'aspérités parmi lesquelles on remarque des boucles ou boutons munis d'un aiguillon recourbé et de couleur blanche. Ces aiguillons se prolongent sur la queue et en forment l'arète médiane. Le dos est en général de coloration gris verdâtre avec de nombreuses taches noires assez grandes et irrégulières, alternant avec des taches grises et blanches.

La raie bouclée est la plus estimée de toutes les raies. Sa chair est blanche, parfumée et savoureuse : c'est la seule qui se vende couramment sur le marché de Bastia : c'est d'ailleurs l'espèce la plus commune et la plus répandue.

7. — Raia Asterias.

Raie étoilée. — Bastiais : *Razza stellina.* (Par confusion avec la raie à miroir). — Son disque est presque lisse, ses évents ovales, le dessus de son corps gris jaunâtre avec de nombreuses taches rondes noirâtres. Sur la nageoire pectorale on voit une étoile formée par quatre taches blanches réunies : le centre de l'étoile est noir. Chair assez bonne.

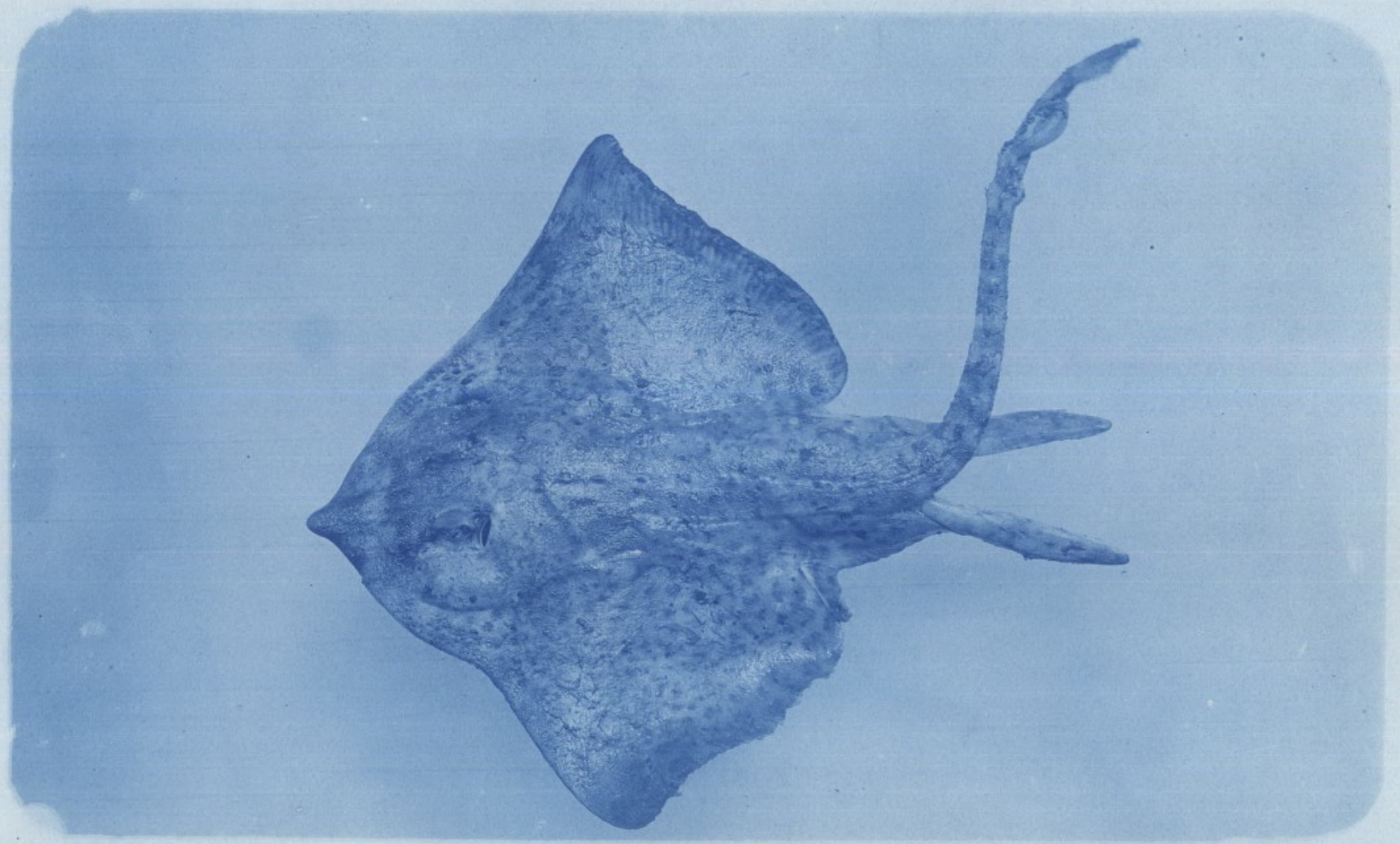


Fig. 10. RAIE BOUCLÉE — RAIA CLAVATA — RAZZA SPINOSA

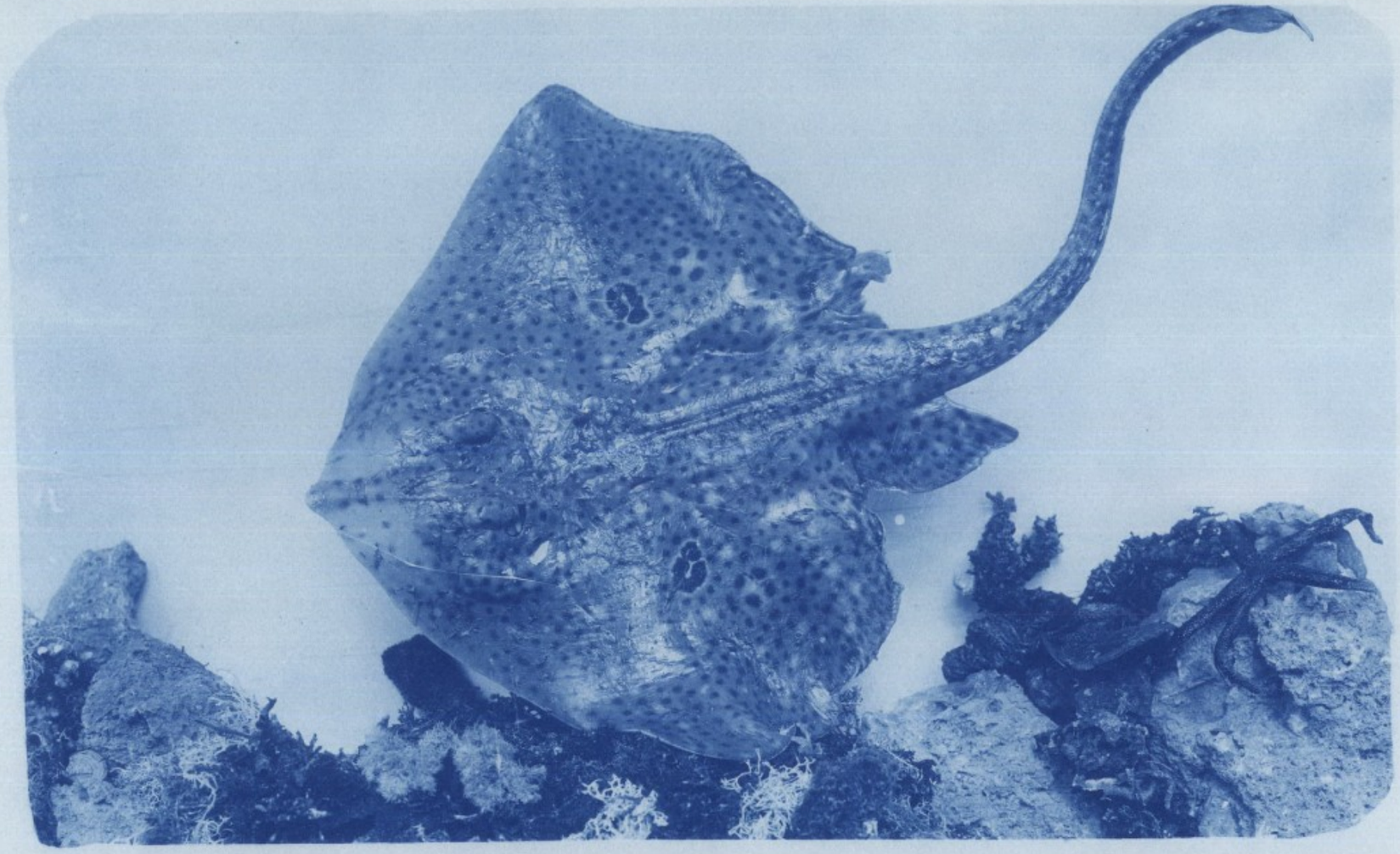


Fig. 11. RAIE A QUATRE TACHES — RAIA QUADRIMACULATA — RAZZA STELLINA *Pag. 19.*

8. — Raia punctata.

Cette raie est une variété de la précédente. Elle en diffère par le nombre de dents disposées par séries de 35 à 60 et par sa coloration gris jaunâtre tachetée de brun ou de blanc sale. On la comprend, avec toutes les raies non armées de piquants, sous l'appelation générique de R*azza liscia*.

VII. – Famille des Myliobatisidi

Les Aigles de mer, ou raies aigles, sont des poissons qui atteignent parfois une très forte taille. Nous avons vu un sujet qui mesurait près de deux mètres. Les pectorales sont très développées et semblent conformées pour le vol, à cause de leur forme triangulaire qui les fait ressembler à des ailes. La tête est bombée, large, aplatie sur le haut. Les yeux sont grands et placés latéralement. Au-dessus de l'arcade sourcilière, on remarque deux petites protubérances en forme de cornes. La queue est longue, flexible, filiforme. La dorsale petite est placée à la naissance de la queue, et, derrière celle-ci, sont fixées une ou deux lances longues, étroites, barbelées, tres aigües, et très acérées. Une seule espèce.

1. — Myliobatis Aquila.

Aigle de mer. — Provençal : *Mounino-Lancetto.* — Bastiais : *Falcone* (gros oiseau de proie).

Ce poisson a la peau complètement nue et lisse. Le dessus du corps est habituellement vert bronzé avec des reflets cuivrés. Le ventre est blanc sale.

Les aigles de mer ne sont pas rares sur notre côte. Ils se tiennent dans les vases du large, mais viennent souvent à terre, et on les prend au palangre dans les sables littoraux, et parfois sur les prairies de pausidonies. Le dard, dont leur queue est armée, les rend dangereux, et les fit redouter des pêcheurs, qui s'empressent de les rejeter à la mer en coupant la ligne, toutes les fois qu'ils se prennent à leurs hameçons. La chair de ce poisson est réputée impropre à l'alimentation, probablement à cause du danger que présente sa capture.

VIII. — Famille des Trygonidi.

On a classé dans cette famille des raies chez lesquelles les nageoires pectorales sont plus prolongées que chez les raies proprement dites, et, se réunissant au-dessous de l'extrémité du museau, forment l'angle antérieur du disque.

1. — Trygon vulgaris.

Raie pastenague. — Bastiais : *Ciocciu ;* par comparaison avec l'oiseau de ce nom (hibou).

La raie pastenague a le disque rhomboïdal et la queue longue, en forme de fouet et munie, à sa naissance, d'un ou deux dards barbelés. Les nageoires dorsales et caudales n'existent pas. La coloration est gris bleuâtre sur le dos, blanc gris ou rosé en dessous.

Les pastenagues se tiennent enterrées dans les sables près des côtes. On les rencontre, par très faible profondeur, et on les prend à tous les engins de pêche. Leur queue, fortement armée, déchire souvent les filets et constitue pour cet animal une arme aussi redoutable que celle de l'aigle de mer.

Fig. 12. HIPPOCAMPE POINTILLÉ – HIPPOCAMPUS GUTTULATUS – CAVALLUCCIU. *Pag. 24.*
Fig. 13. NEROPHIS ANNULATUS *Pag. 25.*

La chair est fade, douçâtre et impropre à l'alimentation. Aussi les pêcheurs en font-ils peu de cas et les rejettent-ils à la mer comme les myliobates.

II. — ORDRE DES TÉLÉOSTÉENS

Les Téléostéens ont le squelette osseux, la peau recouverte d'écailles cycloïdes ou cténoïdes, les branchies cachées par un opercule, la queue homocerque, c'est-à-dire à lobes égaux.

Ils se subdivisent en sous-ordres (1) :

1°. Des Lophobranches. — 2° des Acanthoptérygiens. — 3° des Malacoptérygiens. — 4° des Plectognathes. — 5° des Apodes.

I. — SOUS-ORDRE DES LOPHOBRANCHES

Les Lophobranches ont les branchies disposées en houppes, le corps recouvert d'une sorte de cuirasse formée de pièces ayant une forme géométrique ; la bouche terminée en tube. Les nageoires ventrales n'existent pas.

Ils présentent, en outre, cette particularité curieuse que la femelle dépose ses œufs dans une poche que le mâle possède sur l'abdomen, et dans laquelle se fait l'incubation. Ces poissons sont impropres à l'alimentation.

---

(1) Par suite d'une erreur d'impression qui s'est produite dans la classification des Téléostéens, au début de ce travail, on a omis de mentionner les sous-ordres de Lophobranches, des Plectognathes et des Apodes.

Famille des Syngnathidi

1. — Tribu des Hippocampii.

Les Hippocampes ont le corps comprimé latéralement, polygonal en avant, la tête en forme de tête de cheval, une nageoire dorsale, une anale à peine visible, la queue prenante, ne présentant aucune trace de nageoire caudale.

Hippocampus Guttulatus.

Cheval-marin. — *Hippocampe pointillé.* — Provençal : *Chivaou marin, Gagnolo.* — Bastiais : *Cavallucciu.* — Ce petit animal a une apparence très singulière, et ne ressemble à aucune autre espèce de poisson. La tête et le cou sont courbés en avant, le museau est légèrement retroussé, l'occiput porte une crête osseuse, la partie frontale est garnie d'une protubérance en forme d'épine. Sa coloration est grise tirant sur le brun, avec des lignes et des points blancs ou jaunâtres.

Les Hippocampes se rencontrent assez fréquemment sur nos côtes dans les prairies de pausidonies. On les prend au tramail, dans les boguières, et le plus souvent au petit gangui servant à la pêche des crevettes. Ce petit poisson n'est d'aucune utilité. Son corps se dessèche, sans se décomposer, et on le conserve, dans cet état, comme objet de curiosité. Les pêcheurs prétendent que l'Hippocampe, réduit en poudre, possède certaines propriétés médicinales. Sa taille ne dépasse guère dix centimètres.

Fig. 14. SIPHONOSTOMA RONDELETII *Pag. 25.*

2. — Tribu des Syngnathii.

Les Syngnathes ont le corps beaucoup plus allongé que les Hippocampes, la tête dans l'axe du corps, la queue non préhensible et pourvue d'une nageoire caudale.

Siphonostoma Rondeletii.

Le Siphonostome de Rondelet a le museau très allongé, comprimé, très haut. La nageoire dorsale se termine là où commence la queue.

Sa taille varie entre un et deux décimètres. Le corps est gris avec des teintes verdâtres.

Les Siphonostomes habitent les prairies de pausidonies. On les prend au gangui à crevettes. Les pêcheurs les rejettent à la mer ; ils ne peuvent servir à aucun usage.

3. — Tribu des Nérophisii.

Chez les Nérophis, le corps est à peu près lisse, et peu anguleux, la queue est prenante, très grêle, et ne porte pas de nageoire terminale.

Nérophis annulatus.

Ce petit poisson, dont la taille atteint difficilement deux décimètres, a la forme d'une petite anguille. Son corps est brun verdâtre. Le mâle ne possède pas de poche ventrale destinée à renfermer les œufs. Ceux-ci sont collés au corps au moyen d'un liquide agglutinant : ils sont disposés symé-

triquement et par groupes séparés. Les Nérophis ont les mêmes mœurs et le même habitat que les Hippocampes et les Syngnothes.

II. — SOUS-ORDRE DES ACANTHOPTÉRYGIENS

Dans ce sous-ordre des Acanthoptérygiens sont groupés les poissons les plus nombreux et les plus répandus dans nos mers. Nous y trouvons les espèces comestibles les plus estimées. Ils sont nettement caractérisés par les rayons épineux que l'on remarque à leurs nageoires, principalement à la nageoire dorsale. La peau est tantôt nue, tantôt couverte d'écailles. La plupart des poissons qui composent ce groupe sont marins.

I. — Famille des Trachinidi

Les Trachinidées ont deux nageoires dorsales, la première courte et épineuse, les ventrales insérées sous la gorge, le corps allongé, couvert d'écailles lisses, petites, disposées en bandes obliques. Des dents, coniques et petites, garnissent les machoires, le vomer et les palatins. La nageoire anale commence sous la deuxième dorsale à laquelle elle est opposée, et est aussi longue que celle-ci.

1. — Uranoscopus scaber.

Uranoscope rat. — Provençal : *Rascasso blanco*. — Niçois :

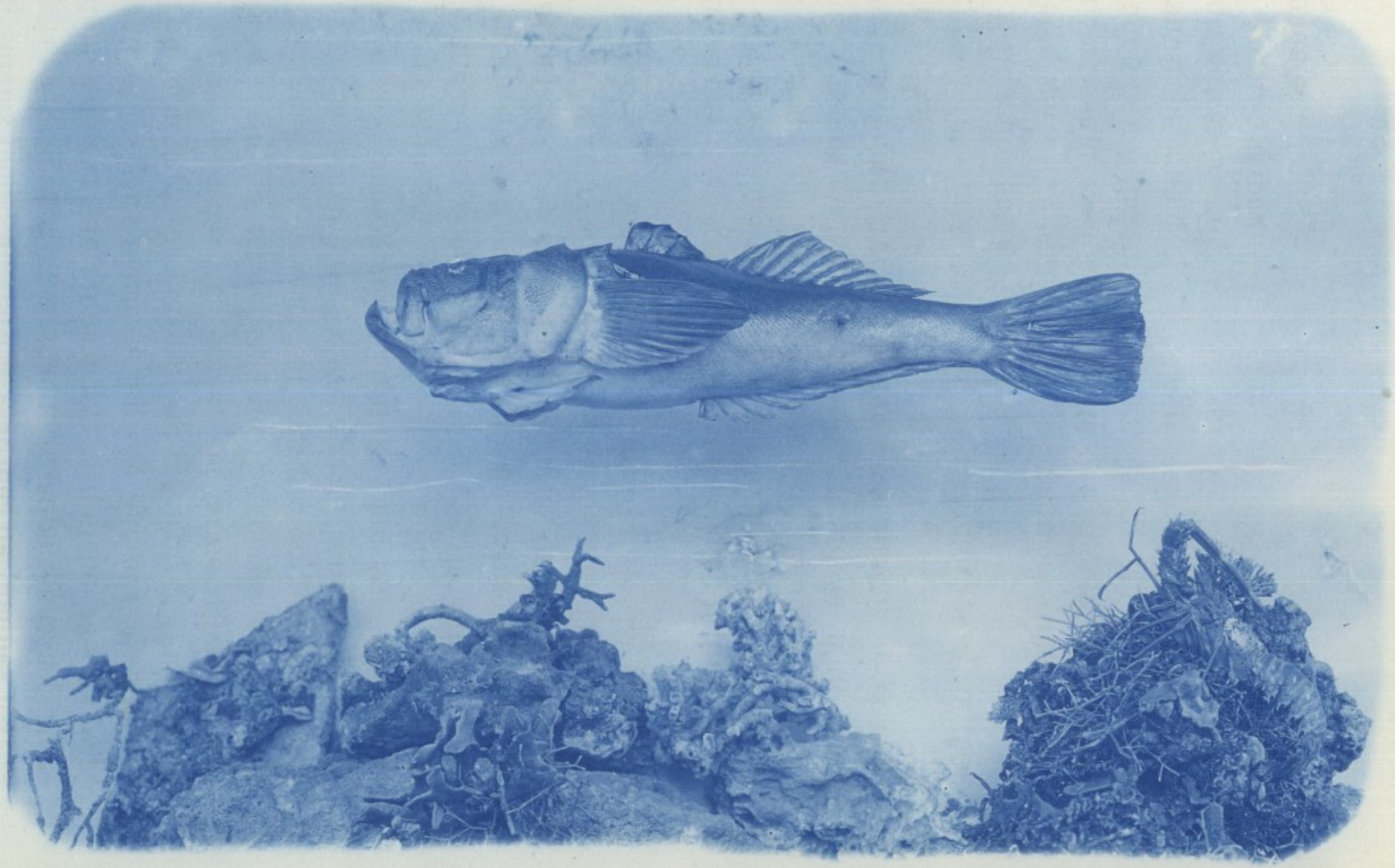


Fig. 15. URANOSCOPE RAT — URANOSCOPUS SCABER — PESCIU PRETE *Pag. 26.*

Muou. — Bastiais : *Pesciu prete.* — L'Uranoscope a la tête grosse, quadrangulaire, large, aplatie et garnie d'épines, il porte, sur les joues, une cuirasse formée de plaques osseuses, chagrinées, rugueuses; la machoire supérieure est beaucoup moins avancée que l'inférieure, la bouche fendue verticalement, et les yeux placés à fleur de tête et regardant en haut; d'où le nom de ce poisson *Ouranos scopeo* (je regarde le ciel). Le préopercule est crénelé et armé d'une pointe acérée dont la piqûre est redoutable. Le corps est allongé et de forme conique ; la peau est couverte de petites écailles disposées en bandes obliques ; elle est de couleur gris verdâtre sur le dos, se dégradant en plus clair sur les flancs, et d'un blanc jaunâtre nuancé de rose sous le corps. La première dorsale est noire, les autres nageoires offrent à peu près la même coloration que la partie du corps sur laquelle elles sont placées. Par suite des bizarreries de sa forme, ce poisson peut être considéré comme l'un des plus laids de nos eaux. Il atteint rarement 25 centimètres de la tête à la queue.

L'Uranoscope n'est pas rare sur notre côte. Il habite en général dans les sables vaseux, aussi bien au large que près de terre. Il s'y cache, en s'ensablant, et se tient immobile à l'affût des petits poissons qu'il essaie d'attirer au moyen d'un lambeau de chair long, étroit et vermiforme attaché à sa machoire inférieure.

On le pêche aux filets traînants, au tramail et à la boguière. Il ne mord pas à l'hameçon.

Sa chair est fine, savoureuse, blanche et très ferme. Elle est fort estimée, et constitue un des éléments essentiels de la bonne bouillabaisse.

L'Uranoscope, que les anciens appelaient *Callionyme*, possède, entr'autres singularités, un vésicule biliaire très développé. Aussi attribuait-on à son fiel des vertus curatives. Rondelet dit que « le fiel de Raspecon guérit les cica-

trices, é comme les chairs superflues des ieux, é rompt les commencements de cataractes en l'œil, selon Galien. »

Gessner prétend de son côté que : « les yeux de Tobie, dont il est parlé dans l'ancien Testament, auraient été ouverts par le fiel de ce poisson ; aussi, suivant quelques-uns, c'est un remède excellent pour les yeux et les oreilles. »

Genre Trachinus.

Les Vives sont de forme allongée et ont le corps ainsi que la tête fortement comprimés latéralement. La bouche est fendue très obliquement, les yeux sont latéraux, mais placés très haut, le museau aplati est proéminent sous la bouche, l'arcade sourcilière porte une pointe plus ou moins prononcée, l'opercule est armé d'un piquant très aigu. La première dorsale est plus courte et plus haute. Elle se compose de six ou sept rayons très épineux, la deuxième dorsale et l'anale portent chacune vingt rayons environ. Les nageoires ventrales s'insèrent sous la gorge, les rayons inférieurs des pectorales ne sont pas divisés. Les vives sont très redoutées des pêcheurs à cause des aiguillons dont elles sont armées. Leur piqûre est très venimeuse, même après la mort de l'animal. Elle produit immédiatement de l'enflure, de l'inflammation, et une fièvre très forte. La douleur surtout est très cuisante et se prolonge pendant plusieurs heures. Aussi des règlements de police obligent-ils les pêcheurs, sur les côtes de la Provence, à couper les aiguillons des vives, avant de les mettre en vente. Ces règlements ne sont pas appliqués chez nous; mais les pêcheurs prennent spontanément la précaution de mutiler ce poisson, dès qu'ils viennent de le prendre, aussi bien pour préserver les acheteurs, que pour se mettre eux-mêmes à l'abri des terribles piqures. On prétend que le jus de tabac maché calme la douleur, et c'est là le seul moyen qu'emploient nos pêcheurs sans grande

conviction, du reste, car il est à peu près prouvé que ce remède n'a aucune efficacité, même momentanée.

En Angleterre, on emploie, dit-on, avec succès, l'huile d'olive en onctions sur la blessure, et un peu d'opium à l'intérieur. Un bon remède consisterait, paraît-il, à écraser sur place une partie du foie du poisson. L'huile animale, qui s'en dégage, suspendrait, assez rapidement, la souffrance. L'emploi de l'acide phénique, du bichlorure de mercure, (liqueur de Van Sweeten), et de tous les caustiques anti-septiques devrait encore présenter le plus de chances de succès.

Il est certain, toutefois, que la douleur résiste à tous les traitements, et elle est tellement intense que les gens qui y sont en proie, en perdent presque la raison. On nous a cité le cas d'une femme d'Erbalunga, qui ayant été piquée par une vive, était tellement affolée par la souffrance intolérable qu'elle éprouvait, qu'elle ne cessait de courir comme une insensée pendant plusieurs heures, fuyant les personnes amies qui voulaient la secourir, poussant des cris déchirants et parcourant, dans cet état, tous les villages voisins.

Dès 1558, Rondelet s'exprime ainsi, en parlant de la blessure occasionnée par les aiguillons de la vive :

« L'Araignée de mer, ou la Vive, est nommée Dragon,
» comme très bien dit Œllian, à cause de sa teste, des ieux,
» des aiguillons venimeux... Nature n'a point desprouvé les
» hommes de remède contre le venin de ce poisson ; car il
» est lui-même remède à son venin ; la chair du Surmulet,
» appliquée, prouficte autant. J'ai veu autrefois partie piquée
» de ce poisson devenir fort enfle et enflammée, aux gran-
» dissimes doleurs, que si on n'en tient conte, la partie se
» gangrène... Les pescheurs è poissonniers, en maniant ce
» poisson, se prennent bien garde. En France on ne le sert
» à table que la teste coupée... »

Nous avons pu observer, sur notre côte, les quatre espèces de vives existant dans les eaux de France.

1. — Trachinus vipera.

Petite vive ou Toquet. — Provençal : *Aragno.* — Bastiais : *Dragana basterda,* à cause de sa petite taille qui ne permet guère de l'utiliser pour l'alimentation.

La petite vive a le corps relativement court et ramassé, la joue presque sans écailles; elle n'a pas d'épine au bord antérieur du sourcil. La peau est d'un gris roussâtre sur le dos, blanc argenté sur les flancs et sous le ventre, le dessus de la tête et le dos sont pointillés de noirâtre. La première dorsale a de 6 à 7 épines : les 3 premiers rayons portent une tache noire. Le 2e dorsale a 24 rayons. Sa taille ne dépasse guère un décimètre et elle n'est pas appréciée, comme aliment, à cause des innombrables arêtes que renferme son corps.

La petite vive habite les sables littoraux ; on la rencontre fréquemment dans les bas fonds, où elle se cache sous le sable des plages, à peine recouverte de quelques centimètres d'eau. Elle est alors dangereuse pour les baigneurs exposés à appuyer leurs pieds nus sur les piquants qui dépassent seuls le sable dans lequel le poisson est enterré. On prend la petite vive aux filets traînants, et quelquefois à la ligne (à la traîne).

Mais les pêcheurs ont l'habitude de la rejeter dans l'eau, car le profit qu'ils en retireraient, ne saurait compenser les dangers que ferait courir sa capture.

2. — Trachinus Draco.

Vive Dragon ; Vive commune. — Provençal : *Aragno.* — Bastiais : *Dragana di rena.* — La Vive commune a le corps très comprimé et allongé, le museau plus court que celui

Fig. 16. VIVE DRAGON — TRACHINUS DRACO — DRAGANA DI RENA *Pag. 39.*

de la petite vive, les joues couvertes d'écailles, la 2e dorsale composée de 30 rayons. La coloration est jaunâtre tirant sur le roux, avec des marques bleues. Les pectorales et les ventrales sont blanc rosé, la peau est sillonnée de stries brunes, obliques et parallèles. La première dorsale porte une tache noirâtre, dans sa partie antérieure. Au-dessous de la nageoire pectorale, on remarque une tache noire assez grande et de forme irrégulière. Sa taille peut atteindre jusqu'à 30 centimètres.

La vive commune habite de préférence les fonds de sable. On la rencontre aussi fréquemment près du rivage, que dans les fonds sablonneux du large.

On la pêche à la traîne, au palangre, ainsi qu'aux filets traînants, ordinairement usités dans les fonds sablonneux. L'amorce, que l'on emploie, le plus habituellement, pour prendre la vive au palangre, est la seiche. L'athérine de Boyer (cabasson, cornaro) réussit également très bien. Les lignes de traîne (trescinelle), destinées à la pêche de ce poisson, portent, à l'extrémité d'un crin de Florence, long d'environ trois brasses, une plume blanche attachée à l'hameçon avec du fil blanc. Le bout de l'hameçon est en outre garni d'un morceau de seiche ou d'une patelle débarrassée de sa coquille. On emploie souvent, avec autant de succès, l'hameçon simplement amorcé avec un tentacule de poulpe dépouillé de sa peau. Il y a quelques années on prenait, par ce moyen, de grosses et très belles vives, en grande quantité, à proximité de Bastia, dans les bas fonds de la plage de la Renella et de l'embouchure de l'étang de Biguglia. Des professionnels vivaient alors uniquement du produit de cette pêche. Le nombre des vives a beaucoup diminué aujourd'hui dans ces parages, et la pêche à la traîne n'est guère plus pratiquée que par les amateurs, à titre de passe-temps. La Vive mord brusquement et avale avidement l'amorce, puis elle se défend avec beaucoup de vigueur, surtout si elle

est de forte taille. Quand on la sort de l'eau elle enfle ses opercules, et dresse les aiguillons de ses nageoires ; c'est alors surtout qu'elle est dangereuse. Son corps, lisse et glissant, est difficile à saisir ; aussi les pêcheurs ont-ils la précaution, avant de mettre le poisson à bord, de lui écraser la tête sur le plat bord du bateau avec un rondin de bois, ou tout autre instrument contondant.

On prend également la vive à la fouine, mais il est assez difficile de la distinguer dans le sable, où elle dissimule presque complètement son corps.

La chair de la vive commune est blanche, ferme et très savoureuse. Elle est fort estimée et figure sur le marché de Bastia au nombre des poissons de choix. (Pesci fini).

3. — Trachinus Radiatus.

Vive à tête rayonnée. — Bastiais : *Dragana di fondu.* — Cette vive atteint une taille plus forte que ses congénères. On en pêche souvent qui mesurent jusqu'à 40 centimètres, et qui pèsent plus d'un kilogramme. Les pointes, existant au bord du sourcil, sont très proéminentes, la première dorsale a six rayons, la deuxième de 25 à 26. Les pectorales et les ventrales sont jaune clair ; le corps est noirâtre assez foncé sur le dos, jaunâtre sur les flancs, et très pâle dans la partie ventrale. Au-dessus de la ligne latérale on remarque des taches noires, nombreuses et groupées en anneaux dans le sens de la longueur. Le museau est brun, presque noir, et cette coloration s'étend dans toute la partie supérieure de la tête, les joues comprises.

La vive, à tête rayonnée, habite les grands fonds de sable vaseux ; elle se rencontre fréquemment au large par 50 à 100 brasses de profondeur.

On la pêche au bœuf, et surtout au palangre amorcé avec de la seiche ou des cabassons.

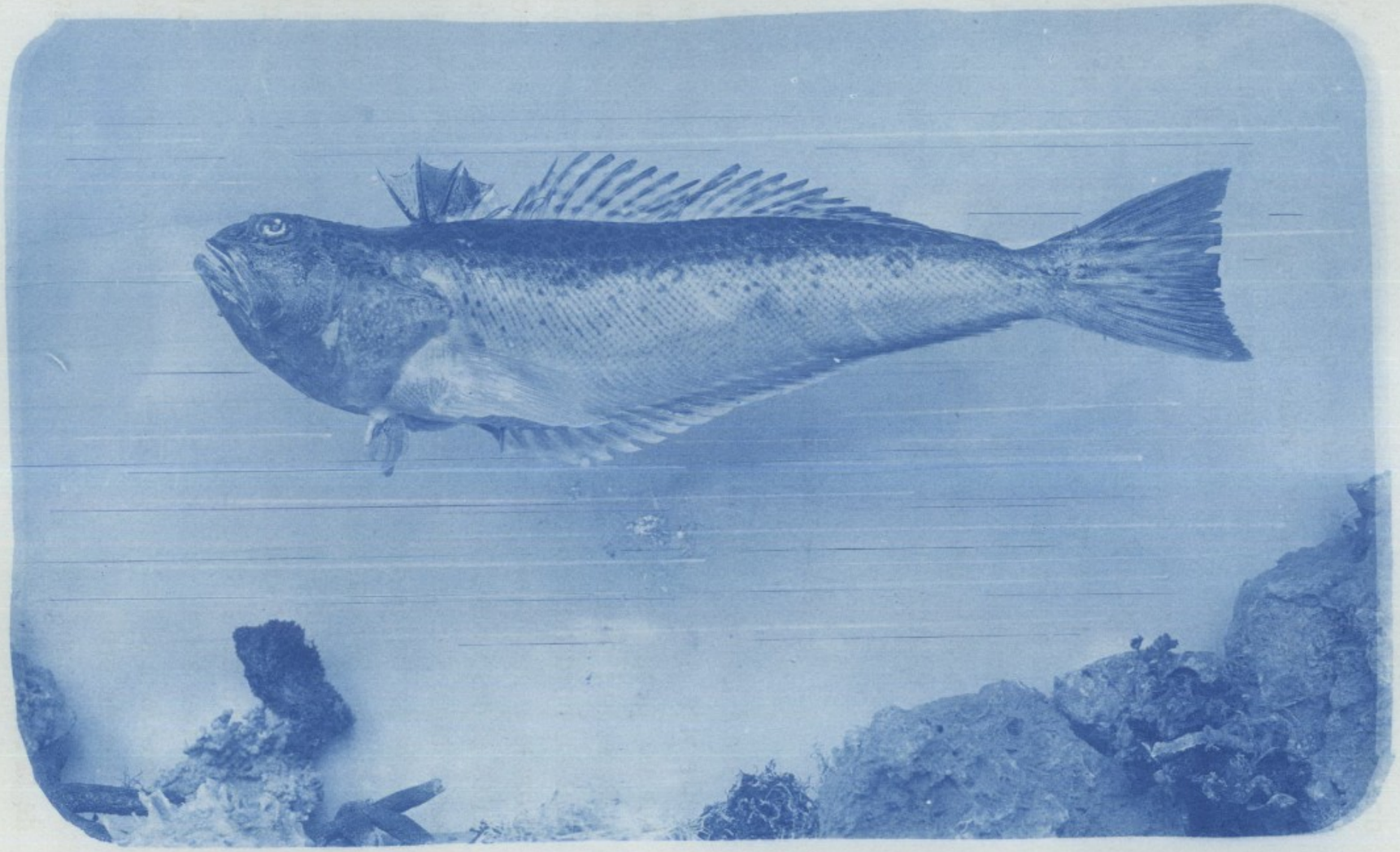


Fig. 17. VIVE A TÊTE RAYONNÉE — TRACHINUS RADIATUS — DRAGANA DI FONDU *Pag. 32.*

On la prend assez souvent à la ligne de fond soutenue à la main, (artina). Elle mord avec avidité aux hameçons amorcés avec des coques (calcinelli).

Ce poisson est aussi estimé que la vive commune; sa blessure présente les mêmes dangers.

4. — Trachinus Araneus.

Vive araignée. — Provençal : *Aragno* — Bastiais : *Dragana di fondu.* — La vive araignée ressemble à l'espèce précédente; elle n'en diffère guère que par la coloration de son corps, qui est gris roussâtre sur le dos, devenant plus pâle sur les côtés et le ventre. Sous la ligne latérale, elle porte une série longitudinale de grandes taches noirâtres.

Elle a les mêmes mœurs, le même habitat, que la vive à tête rayonnée.

On emploie, pour la prendre, les mêmes engins de pêche.

Sa chair est aussi savoureuse, sa piqûre aussi redoutable.

II. — Famille des Blenniidi

La forme des poissons, composant la famille des Blenniidées, est allongée et comprimée latéralement : la peau est nue, ou pourvue d'écailles très petites. Elle suinte un liquide visqueux; la nageoire dorsale, munie de rayons plus ou moins épineux à la partie antérieure, est tantôt uni-lobée, tantôt bi-lobée, tantôt même tri-lobée, et s'étend sur presque tout le dos, l'anale est longue ; les ventrales sont attachées sous la gorge, et parfois n'existent pas.

Genre Blennius.

Les Blennies ont la peau nue, visqueuse, le museau court, la tête comprimée, les dents unisériées, très aiguës et tranchantes ; la tête est, en général, ornée de tentacules plus ou moins développés, de formes diverses, érectiles, et diversement disposés.

Ces poissons, qui sont de petite taille, habitent généralement le voisinage des côtes. On les rencontre souvent dans les flaques d'eau, que la mer laisse, au milieu des rochers, lorsque les eaux sont basses.

Ils sont essentiellement carnassiers, et se nourrissent de proies vivantes.

Les Blennies ont la chair blanche, ferme, et d'assez bon goût, mais vu leur petite taille, on n'en fait pas une pêche spéciale.

On les prend aux gireliers, aux jambins, au gangui à crevettes, et à la canne, en se servant de très petits hameçons, amorcés avec des bigorneaux, des palinures (Bernard l'Hermite) des néreis (gravettes, baragà). Cette pêche n'est guère pratiquée que par les enfants.

Les Blennies vivent assez longtemps après avoir été retirées de l'eau.

On en rencontre sur nos côtes plusieurs espèces :

1. — Blennius Montagui.

Blennie.— Baveuse. — Provençal : *Bavarello.* — Bastiais : *Bacca.* — Ce poisson, dont la taille dépasse rarement 05 centimètres, n'a pas de tentacule sur le sourcil, mais porte, sur le sommet de la tête, en arrière de l'espace inter-orbitaire, un appendice charnu et érectile.

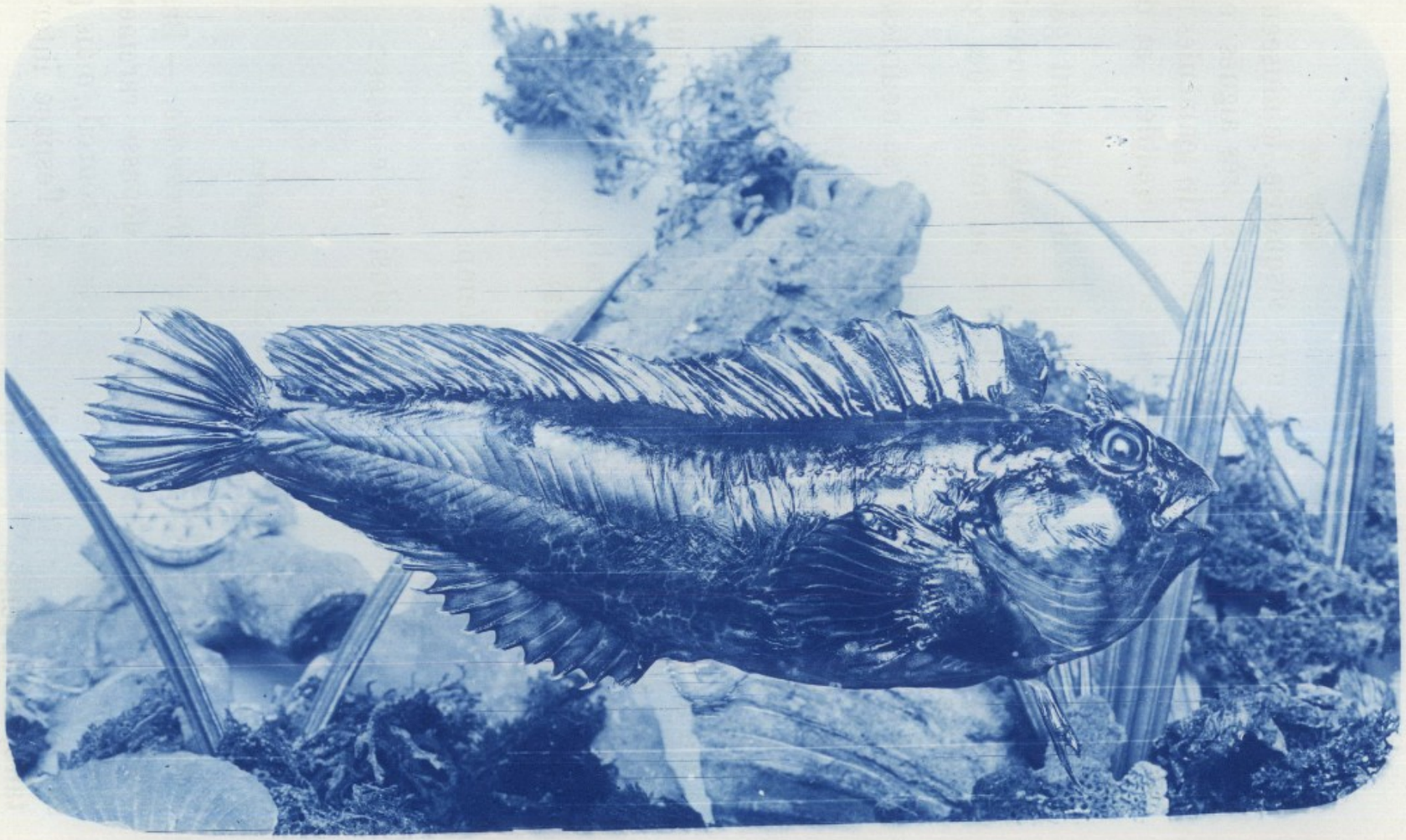


Fig. 18 BLENNIE — BLENNIUS GATTORUGINE — BACCA BAVOSA *Pag. 35.*

La nageoire dorsale est double, la partie antérieure est un peu moins haute que la partie postérieure. La coloration est gris brun, avec des taches plus foncées. A la commissure des lèvres, on remarque, de chaque côté de la bouche, une tache oblongue d'un beau jaune citron.

2. — Blennius pavo.

Blennie. — Bastiais : *Bacca.* — Erbalunga : *Bavosula.* — Ce petit poisson, dont la plus forte taille est toujours inférieure à un décimètre, porte sur la tête une crête érectile. Les nageoires anales et dorsales sont verdâtres, à bordure violacée ; le dos est jaune orné de bandes bleues. On remarque, sur les joues, une tache ocellée, noire, cerclée de bleu.

3. — Blennius gattorugine.

Blennie. — Baveuse. — Bastiais : *Bacca pregna ; Bacca bavosa ;* à cause du liquide gluant que secrète sa peau et qui ressemble à de la bave.

Cette Blennie porte un tentacule sourcilier ramifié et plus grand que le diamètre de l'œil ; la distance, entre la dorsale et le bord postérieur de l'orbite, est égale à l'espace préorbitaire. La coloration du dos est gris brun roussâtre, tacheté de violet très foncé, avec des bandes verticales noires ; le ventre est gris avec des bandes noires.

4. — Blennius tentaculari.

Blennie. — Bastiais : *Bacca bavosa.* — Erbalunga : *Frischiu,* à cause de son museau taillé en sifflet.

La Blennie tentaculaire ressemble à l'espèce précédente Elle en diffère en ce que le tentacule n'est que dentelé, et qu'elle a deux canines à chaque machoire. La coloration générale est brun foncé teinté de roux. On remarque parfois des bandes plus foncées.

5. — Blennius palmicornis.

Blennie. — Provençal : *Bavarello.* — Bastiais : *Bacca bavosa* ; *bacca pregna*, à cause de son ventre très proéminent.

Chez cette espèce de Blennie, le tentacule sourcilier, inférieur au diamètre de l'œil, est palmé et divisé en cinq ou six lobes. La canine de la machoire supérieure est nulle. La coloration est jaune olivâtre, généralement taché de brun.

6. — Blennius ocellaris.

Blennie papillon. — Bastiais : *Bavosa.* — C'est l'espèce la plus grande et la plus belle de toutes les Blennies qui existent dans nos eaux. Sa taille atteint jusqu'à 18 et 20 centimètres.

Ce qui la caractérise surtout, c'est la forme de sa dorsale dont la partie antérieure plus haute et plus développée porte, en son milieu, une grande tache ocellée, noirâtre, cerclée de blanc, les premiers rayons se terminent en filaments assez longs.

La Blennie papillon a les machoires pourvues de canines, le tentacule sourcilier, assez grand, est ramifié à sa partie supérieure. La coloration générale est jaunâtre tirant sur le vert avec des bandes verticales brunes.

Cette Blennie n'a pas le même habitat que les autres pois-

sons du même genre. Elle se tient, en général, dans les prairies profondes, et on la prend souvent aux engins traînants dans les vases du large. C'est la seule espèce qui entre réellement dans l'alimentation. Sa chair ferme et blanche est assez appréciée.

Genre Clinus.

Une seule espèce : Le Clinus argentatus.

Clinus Argentatus.

Cline argenté. — En dialecte bastiais on le confond avec les blennies sous le nom générique de *bacca*.

La forme de ce petit poisson, qui atteint difficilement 0m 05 centimètres, est allongée, comprimée : les dents sont pluriséries. Sur l'arcade sourcilière, on remarque un tentacule très rudimentaire ; la première dorsale, beaucoup plus courte que la deuxième, n'a que trois rayons épineux, les nageoires ventrales sont placées sous le cou. La couleur est brune avec des taches plus claires ; sur la ligne latérale on remarque des points oblongs argentés.

III. - Famille des Lophiidi.

Lophius piscatorius.

Baudroie. — Provençal : *Boudreuil.* — Bastiais : *Budicu.* — La baudroie, par sa forme bizarre, est certainement un des poissons les plus curieux de notre côte. La tête constitue,

à elle seule, à peu près tout le corps. Elle est grande, très grosse, couverte de lambeaux cutanés. La bouche, qui s'ouvre horizontalement, est énorme, très largement fendue, et munie de dents longues, crochues et dirigées en dedans. Les yeux sont assez grands et placés au-dessus de la tête comme chez l'uranoscope.

Immédiatement après les pectorales, qui sont grandes, larges et pédiculées, c'est-à-dire portées par des espèces de bras, qui permettent la marche comme la natation, le corps se retrécit brusquement et devient grêle et déprimé. La peau est molle, visqueuse, dépourvue d'écailles. La deuxième dorsale commence en arrière des pectorales, au-dessus de l'anale et est assez courte. La première dorsale n'existe pas, à proprement parler, les rayons en sont libres, isolés, et forment une série d'épines sur le dos. Le premier rayon porte, à sa partie supérieure, un appendice charnu dont l'animal se sert pour attirer à sa portée les proies vivantes qui constituent sa nourriture. Le corps est entouré de lambeaux de peau frangés, qui forment, tout autour, une espèce de couronne. Il est, sur le dos, de couleur plus ou moins olivâtre, blanc sale ou jaunâtre en dessous.

La baudroie atteint une très forte taille. Nous avons pu en voir une, qui avait été capturée à l'Ile-Rousse, et qui mesurait un mètre soixante centimètres.

Elle habite les prairies profondes, les vases et les rochers du large. On l'y pêche aux filets traînants et plus rarement au tramail.

Nous n'avons jamais eu occasion d'en voir prendre à la ligne, ni aux palangres. Et cependant ce poisson est très vorace, et on trouve habituellement son estomac rempli de poissons, de coquillages et de crustacés.

La baudroie vit très longtemps hors de l'eau, et les pêcheurs prétendent, qu'une fois sortie de son élément, elle conserve sa voracité, et qu'elle n'hésite pas à avaler encore

Fig. 19. BLENNIE — BLENNIUS MONTAGUI — BACCA *Pag. 34.*

un poisson qu'on lui met dans la bouche. Nous avons contrôlé en partie la justesse de cette observation.

Une baudroie, qui avait été pêchée depuis une demi-heure, ingurgita à moitié un petit mulet que nous avions introduit dans son énorme bouche ; mais nous pensons que l'on doit attribuer ce fait à des contractions involontaires de l'œsophage, ainsi qu'à la forme particulière des dents de l'animal, plutôt qu'à la faim. Les dents sont, en effet, nombreuses, crochues et à pointe tournée en dedans. Cette disposition tend à faire avancer l'objet, que l'on a placé dans la bouche, du côté du pharynx, et le mouvement est facilité par les efforts que fait l'animal pour respirer.

La chair de la baudroie est bonne. Au point de vue de l'alimentation, elle entre sur notre marché, dans la catégorie des poissons de choix.

IV. — Famille des Gobiidi.

Les gobiidées ont le corps allongé, conique, couvert d'écailles, les machoires garnies de dents en cardes ou en velours, les nageoires ventrales insérées au niveau et en dessous des pectorales qui sont soudées en forme de ventouse ; deux nageoires dorsales.

Genre Gobius.

Il existe sur notre côte plusieurs espèces de gobies. Nous en avons, pour notre part, observé cinq, et nous sommes loin d'en avoir épuisé la liste.

Le genre gobie comprend des poissons d'assez petite taille, de forme allongée, munis de deux dorsales dont la première

est composée de rayons flexibles, simples, au nombre de 5 à 7. La peau est visqueuse, les yeux sont généralement rapprochés.

Les gobies habitent, le plus souvent, près des côtes, dans les bas fonds rocheux, et dans les flaques d'eau laissées par la mer au milieu des roches. Ils se cachent dans les trous les plus profonds, d'où ils guettent leur proie, et n'en sortent que pour se précipiter vivement dessus, et l'emporter au fond de leur tanière.

On emploie pour capturer les gobies les mêmes modes de pêche que pour les blennies. Cependant certaines espèces atteignent une taille beaucoup plus grande que ces dernières, et sont assez recherchées pour l'alimentation. Leur chair est d'ailleurs beaucoup plus délicate que celle de la blennie.

1. — Gobius cruentatus.

Gobie ensanglanté. — Provençal : *Gobi rougé.* — Bastiais : *Mazzacarò rossu* ou *di fondu.* — Ce poisson est surtout caractérisé par les taches d'un rouge de sang qu'il porte sur les lèvres, sur les joues, sur les nageoires et sur certaines parties du corps.

Il a la première dorsale à peu près égale à la deuxième, le diamètre des yeux plus grand que l'espace interorbitaire ; la coloration générale du corps est gris brun nuancé de rougeâtre.

Le Gobius cruentatus habite les prairies profondes ou les roches du large. On ne le rencontre jamais près de terre.

Sa taille est assez forte, et peut atteindre jusqu'à $0^m 15$ centimètres.

On le pêche au thys, au bœuf, et parfois au palangre ou à la palangrote (a:tina).

C'est un poisson à chair fine et très délicate.

Fig. 20. BLENNIE PAPILLON — BLENNIUS OCELLARIS — BAVOSA. *Pag. 36.*

Fig. 21. BLENNIE BAVEUSE — BLENNIUS PALMICORNIS — BACCA PREGNA *Pag. 36.*

2. — Gobius Capito.

Gobie céphalote ; *Gobie à grosse tête.* — Bastiais : *Capicioccìu* (*tête de hibou*). — Ce gobie est le plus grand du genre. Il a la tête grosse, le diamètre de l'œil égal à l'espace compris entre les deux yeux ; l'espace postorbitaire aussi long que la base de la première dorsale. La couleur est jaunâtre avec des taches grises tirant sur le vert.

Sa taille peut atteindre 0m 25 centimètres.

Les gobies céphalotes habitent les prairies et les roches profondes, aussi bien que les rochers et les plages caillouteuses de la côte. Ils entrent en grand nombre, dans les étangs salés de Biguglia, de Diana et d'Urbino. C'est dans ces étangs qu'on les pêche, surtout, en grande abondance.

Pendant l'hiver, et par les gros temps d'Est, alors que les vases des étangs sont bouleversées par les vagues, les gobies quittent les petits trous de rochers, ou les herbes où ils s'abritaient, et veulent se diriger vers la mer pour y chercher une eau plus limpide. Ils se prennent alors dans les trabaques (ritoni), que les pêcheurs ont calés spécialement pour la pêche des anguilles. Il arrive souvent que l'on en capture ainsi jusqu'à vingt ou trente kilos dans chaque filet.

En mer, on pêche le gobie céphalote au tramail, à la nasse, au jambin, à la canne, à la palangrote, et même au palangre calé près de terre. Il mord très avidement et à toutes sortes d'esches.

Ce poisson est très délicat et très estimé.

3. — Gobius Niger.

Gobie noir ; *gobie commun.* — Provençal : *Gobi negre.* — Bastiais : *Mazzacarò negru.* — Ce poisson présente tous les

signes caractéristiques du gobius cruentatus; il atteint à peu près la même taille, et n'en diffère que par la couleur qui est d'un gris jaunâtre plus ou moins foncé, et plus souvent gris presque noir : les nageoires sont brun jaunâtre taché de noir.

Le gobie noir habite la côte : c'est l'espèce la plus répandue.

On le pêche au tramail, à la nasse, au jambin, à la palangrote, et à la canne.

L'époque de frai se produit au printemps, au mois d'avril ou de mai.

D'après certains auteurs, le gobie quitterait, à ce moment, ses tanières rocheuses pour gagner les fonds herbeux et s'y construire un nid où le mâle attend la femelle et féconde les œufs qu'elle y a déposés. Celle-ci les abandonne aussitôt et c'est le mâle qui les garde jusqu'à l'éclosion. Nous n'avons jamais pu observer personnellement les mœurs de ce petit poisson. Nous n'avons rien pu recueillir, à ce sujet, de la bouche des pêcheurs de notre côte.

4. — Gobius paganellus.

Gobie paganel. — Bastiais : *Mazzacarò.* — C'est une variété du gobius niger dont il a tous les caractères, l'habitat et les mœurs. Il en diffère par la couleur de la nageoire dorsale qui est bordée de jaune citron, et par les taches jaunes que l'on remarque sur ses nageoires.

On emploie, pour le prendre, les modes de pêche usités pour les autres gobies.

5. — Gobius Minutus.

Gobie buhotte. — Bastiais : *Mazzacarò.* — Le gobie bu-

Fig. 22. GOBIE NOIR – GOBIUS NIGER — MAZZACARÒ NEGRU *Pag. 41*

hotte ressemble, eomme structure générale, au gobius niger. Il est cependant beaucoup plus petit, car il atteint au maximum 6 centimètres; il n'a pas de rayons crinoïdes aux nageoires pectorales; sa couleur est gris assez clair, avec plus ou moins de taches plus foncées, et quelques-unes tout à fait blanches.

Même habitat que le gobius niger. Mêmes modes de capture, quoique sa taille ne permette pas de l'utiliser pour l'alimentation.

V. — Famille des Mullidi

C'est à cette famille qu'appartiennent les poissons les plus recherchés de la Méditerranée : Les rougets proprement dits et les surmulets.

Les mullidées ont le corps ovalaire couvert de grandes écailles. Ils possèdent deux dorsales distantes, assez courtes, pouvant se cacher, toutes deux, dans un sillon creusé le long du dos. Les ventrales sont situées au dessous des pectorales; la tête est normalement grande, plus ou moins arquée sur le museau ; les yeux sont grands, rapprochés du sommet de la tête, la bouche est assez petite. On remarque, au dessous de la lèvre inférieure, deux barbillons assez longs. La couleur varie selon les espèces.

Genre Mullus.

Le genre mullus comprend trois espèces qui existent toutes trois sur notre côte : 1° Le mullus barbatus, 2° Le mullus surmuletus, 3° Le mullus fuscatus.

1. — Mullus barbatus.

Rouget commun; Rouget barbet; Mulle Rouget. — Provençal : *Testo plato.* — Bastiais : *Triglia di vasa (à cause de son habitat et de sa prétendue ressemblance avec le genre Trigle).* — Le Mullus barbatus est l'espèce la plus commune et la plus répandue du genre Mullus. C'est le type du genre, le vrai rouget, que l'on confond, à tort, sur les côtes de l'Océan, avec le rouget grondin (genre Trigla). Ils diffèrent cependant essentiellement comme forme, comme habitat, comme mœurs. Le rouget a les deux barbillons attachés au-dessous de la machoire inférieure : ce sont des organes servant au toucher, des palpes ; chez le grondin, au contraire, les barbillons, tronqués au bout, raides, réunis, par trois, de chaque côté du corps, près de la nageoire pectorale, constituent de vrais moyens de locomotion. Le grondin est en outre fortement armé de cuirasses et de piquants ; le rouget a la peau uniquement recouverte d'écailles, et ne possède d'autres piquants que ceux des nageoires.

La confusion provient, sans doute, de la couleur rouge qui est commune, mais la coloration elle-même diffère beaucoup.

Le rouget barbet a le front épaté, tombant presque verticalement, le bord postérieur de la machoire supérieure atteignant le niveau du bord antérieur de l'orbite. Le dos est rouge, les flancs et le ventre sont rose argenté. La première dorsale ne porte pas de tache noire.

Ce rouget habite les vases et les sables vaseux par des profondeurs variant entre cinq et trente brasses. On le rencontre également dans les fonds de galets recouverts de débris d'algues amassés par la mer, au milieu desquels il fouille

avec ses barbillons, recherchant les petits crustacés et les mollusques dont il se nourrit. Il entre souvent dans les étangs salés de Diana et d'Urbino.

On le pêche au tramail et à la boguière, aux filets traînants, bœuf, bourgin, tartanon ; on le prend, quelquefois mais assez rarement, au palangre, et même parfois à la palangrote amorcée avec des vers de sable.

Le rouget barbet, quoique bien moins estimé par les gourmets que le surmulet ou rouget de roche, est cependant très recherché et se vend sur le marché de Bastia à un prix bien supérieur à celui des autres poissons. Sa chair est légèrement rosée, ferme, se séparant par écailles, et d'un goût très délicat.

On sait que ce poisson avait déjà une très grande réputation parmi les gourmets de l'Antiquité. Pline le Naturaliste donne une description très exacte et très intéressante de ses mœurs et de la faveur dont il jouissait auprès de ses concitoyens :

« Des autres poissons, qui ont quelque réputation, dit-
» il (1), le meilleur et le plus commun est le mulle. Sa gros-
» seur est médiocre, rarement il pèse plus de deux livres. Il
» ne croît ni dans les rivières, ni dans les réservoirs. On ne
» le trouve que dans l'Océan septentrional, et dans la partie
» qui est le plus à l'Occident. Au surplus, il y en a de plu-
» sieurs espèces. Les uns vivent d'algues, d'autres d'huitres ;
» d'autres se nourrissent du limon, et d'autres enfin de la
» chair des autres poissons. Ce qui les caractérise, c'est un
» double barbillon de la lèvre inférieure. Le moins estimé
» est celui qu'on nomme vaseux. Il est toujours accompagné
» d'un autre poisson nommé sarge, qui, tandis que le mulle

---

(1) Livre IX — Parag. XXX. — Pline le Naturaliste. Traduction Panckoucke.

» fouille la vase, dévore toute la nourriture qu'il en a fait
» sortir. On fait peu de cas de ceux qu'on pêche sur les
» côtes. Les plus recherchés ont la saveur des poissons à
» coquilles. Fenestella pense que le nom de mullus leur est
» venu de la couleur de la chaussure appelée en latin *mul-*
» *leus*. Ils fraient trois fois l'an : du moins, voit-on paraître
» leurs petits à trois époques. Les Coryphées de la table pré-
» tendent qu'un mulle expirant, se nuance en mille manières
» différentes, et que si on le place dans un bocal, on voit
» le rouge éclatant de ses écailles palir et s'éteindre par
» une infinité de dégradations successives. M. Apicius,
» homme admirablement ingénieux par tous les raffinements
» du luxe, a pensé que la meilleure manière d'apprêter le
» mulle était de le faire mourir dans la saumure qu'on
» appelle le garum des Alliés (Garum Sociorum) ; car cela
» même a obtenu un surnom. Il proposa un prix à celui
» qui inventerait une saumure nouvelle avec le foie du
» mulle. Il est plus facile de rappeler cette proposition, que
» le nom de celui qui mérita le prix. »

Pline nous donne plus bas (Parag. XXXI) un aperçu des dépenses extravagantes que faisaient les Romains pour se procurer ce poisson.

« Asinius Celer, consulaire, a donné, sous Caligula, un
» exemple de prodigalité, en payant un mulle huit mille
» sesterces (1). Cela donne à penser à ceux qui, dans leurs
» déclamations contre le luxe, se plaignaient de ce qu'on
» achetait les cuisiniers plus cher que les chevaux. Aujour-
» d'hui un cuisinier coûte autant qu'un triomphe, un poisson
» autant qu'un cuisinier ; et déjà nul mortel ne paraît d'un
» plus haut prix que l'esclave qui connaît le mieux l'art de
» ruiner son maître.

---

(1) 1,568 francs de notre monnaie.

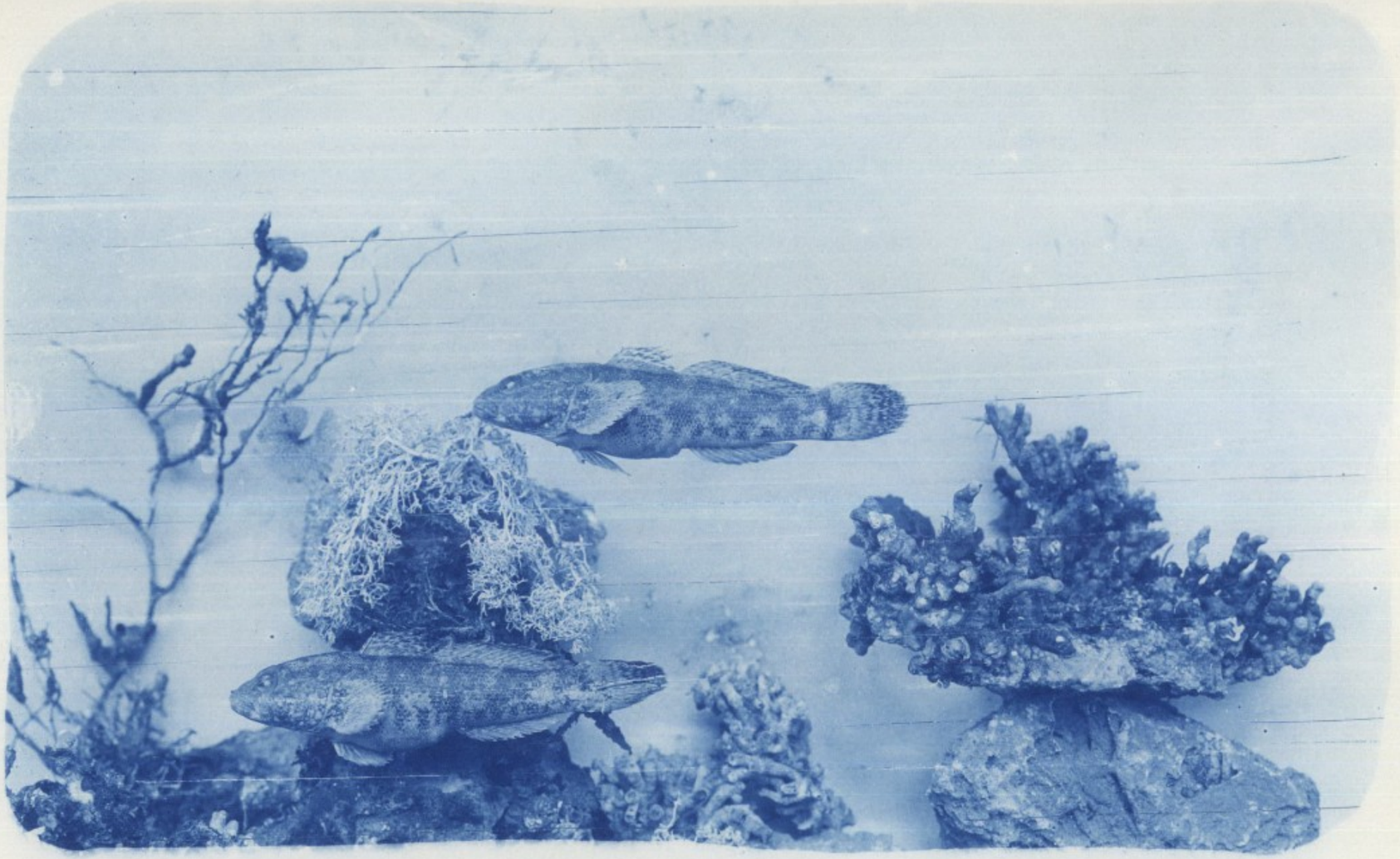


Fig. 23. GOBIE BUHOTTE — GOBIUS MINUTUS — MAZZACARÒ. *Pag. 42.*

» Licinius Mucianus rapporte qu'on pêcha dans la mer » rouge un mulle du poids de quatre-vingts livres. S'il » eût été pris sur nos rivages, combien le luxe l'aurait » payé ! »

2. — Mullus Surmuletus.

Surmulet ; *Rouget de roche.* — Provençal : *Rougé de roco.* — Bastiais : *Triglia di scogliu.* — Cette espèce diffère de la précédente par son museau plus allongé, par sa tête toujours plus longue que la hauteur du corps. La coloration est très différente aussi. Le dos et les flancs sont rouges vermillon, les côtés portent trois ou quatre bandes longitudinales jaunes. Le ventre est blanc rosé ; la première dorsale est marquée d'une tache jaune et d'une tache noire ; l'œil est jaune maculé de rouge ; la prunelle est grande et noire.

Le surmulet habite les rochers et les prairies littorales aussi bien que les roches profondes et les graviers coralligènes du large. On l'y pêche au moyen des mêmes engins que le rouget barbet. Sa chair est très parfumée et a un goût très prononcé de patelle (*lapara*). C'est le poisson le plus estimé et le plus cher sur le marché de Bastia. Le prix normal est de 2 fr. 30 à 3 francs le kilogramme. Ce prix varie bien entendu suivant l'abondance de la pêche.

3. — Mullus fuscatus.

Mulle brun. — Bastiais : *Triglia di fustu* ; (*Rougel d'algue*). — Cette espèce ressemble beaucoup à la précédente. Elle a cependant la tête plus ramassée et à peine aussi

longue que la hauteur du corps ; le dos et le dessus de la tête sont bruns, les flancs sont rouges et marqués comme chez le surmulet de 3 ou 4 bandes jaunes.

Le mulle brun habite, de préférence, les prairies de pausidonies, on le rencontre toutefois dans les mêmes endroits que les autres mulles, et on l'y pêche par les mêmes moyens.

Cette espèce, très répandue sur notre côte, présente, au point de vue comestible, les mêmes qualités que le surmulet, et jouit sur notre marché de la même faveur.

VI. — Famille des Triglidi.

La famille des Triglidées comprend les poissons désignés par Cuvier et Valenciennes sous le nom de *Cataphracti* ou *Joues Cuirassées*. Ils sont caractérisés par leur sous-orbitaire très développé et empiétant sur la joue qu'il couvre en partie.: La famille des Triglidées se subdivise en tribus des *Triglii*, des *Scorpœnii*, des *Cottii*.

Nous n'avons pu observer sur notre côte que des espèces appartenant aux deux premières tribus.

Tribu des Triglii.

Ces poissons ont le corps allongé, conique, ou même parfois pyramidal, la tête grosse, en forme de parallèlipipède, très fortement armée ; les dorsales sont au nombre de deux, et peuvent se replier dans un sillon creusé dans la ligne du dos ; les pectorales sont divisées en deux parties ; la première composée de trois rayons libres ou réunis.

Fig. 24. ROUGET BRUN — MULLUS FUSCATUS — TRIGLIA DI FUSTU. *Pag. 47.*

La tribu des Triglii comprend trois genres, existant tous trois dans nos eaux. Le Dactylopterus volitans, le Peristedion cataphractum, et le genre Trigla, qui comprend à son tour des espèces assez nombreuses.

1. — Dactylopterus volitans.

Dactyloptère ; Poisson volant ; Rouget volant. — Provençal : *Peï volant* ; *Ratapenada.* — Bastiais : *Pesciu rondula;* (par corruption de *rondina*, hirondelle). — Le Dactyloptère se distingue surtout des Trigles par la longueur de ses nageoires pectorales, et par les deux rayons détachés qui précèdent la première dorsale. Son corps est couvert d'écailles fortes ou de scutelles. Il est allongé, presque pyramidal. La tête est armée de plaques osseuses, le museau très tronqué, les lèvres sont grosses, très dures, et couvertes de granulations. Le préopercule porte des dards longs et acérés.

La coloration est brun violet sur le dos, rouge vermillon sur les flancs, rose sur le ventre. Les pectorales sont noirâtres en dessous, et vert brun en dessus, elles sont marquées de grandes taches bleues. La conformation toute spéciale de ses nageoires permet au poisson volant de s'élever au-dessus de l'eau et de s'y soutenir pendant plusieurs secondes en parcourant un espace assez long. Il ne peut toutefois changer de direction, et son vol se fait toujours en ligne droite. Le Dactyloptère était connu des anciens qui l'appelaient *hirundo*, hirondelle. Pline, cependant, semble désigner sous ce nom un autre poisson volant, l'*Exocet*, et appelle le Dactyloptère « *Milvus,* Milan : » « *Volat hirundo, sane perquam similis volucri hirundini : item milvus.* L'hirondelle, poisson qui a beaucoup de ressemblance avec l'hirondelle oiseau, vole, de même que le milan (de mer). » Ainsi que nous le verrons plus loin, on désigne maintenant sous le nom de milvus ou milan

un poisson de la même famille, mais dont les nageoires pectorales ne sont pas suffisamment développées pour lui permettre de voler.

Le dactyloptère est surtout un poisson de surface. On le rencontre d'habitude près des côtes, au-dessus des prairies de pausidonies. On le prend au tramail, à la boguière, mais surtout au palangre amorcé avec des athérines.

Ce poisson est assez rare sur notre côte, et n'est pas classé par les pêcheurs dans la catégorie des poissons susceptibles d'être livrés à la consommation. Il est cependant comestible, et sa chair rosée n'a pas mauvais goût. On est obligé de l'écorcher pour le débarrasser des scutelles et des écailles dures et tranchantes qui couvrent son corps.

1. — Peristedion cataphractum.

Malarmat. — Provençal : *Malarma.* — Bastiais : *Curnutu* (*à cause des deux cornes qui arment sa machoire supérieure. Pline le désigne également sous le nom de Cornuta*).

M. H. de la Blanchère, dans son Dictionnaire général des pêches, dit, avec raison, que ce poisson est l'exagération du genre Trigle. C'est donc bien à tort qu'on l'a appelé malarmat, (mal armé). Il est au contraire pourvu d'une armature complète, défensive par la cuirasse dont est revêtu son corps, et le casque de plaques osseuses qui protège sa tête, offensive par les éperons qui terminent son museau et les aiguillons qui hérissent ses nageoires.

Son corps est allongé, pyramidal, couvert complètement d'une cuirasse de grandes et solides écailles imbriquées, formant huit arètes, son museau est fortement bifurqué et à pointes proéminentes. La bouche s'ouvre en dessous : elle est assez petite et porte des barbillons à la machoire inférieure. La nageoire caudale est très peu développée. Le dos

Fig. 25. ROUGET VOLANT — DACTYLOPTERUS VOLITANS — PESCIU RONDULA *Pag. 49.*

est rose brillant, se dégradant légèrement sur les flancs, le ventre rose pâle argenté ; les nageoires et la queue sont rouges. La taille varie entre 10 et 15 centimètres.

Le malarmat habite les vases profondes, les graviers coralligènes du large. Il ne vient jamais à la côte, dont il se rapproche toutefois à l'automne, c'est-à-dire au moment du frai. On le prend au bœuf, au tartanon, et parfois au palangre.

Sa chair est délicate et a très bon goût. Il est cependant indispensable de l'ébouillanter ou de le laisser quelques instants sur des charbons ardents pour le débarrasser de sa cuirasse, avant de l'utiliser pour la cuisine.

La forme curieuse du malarmat, et les couleurs vives et délicates qui ornent son corps le font aisément distinguer des autres poissons. Il fait l'admiration des enfants, qui par une comparaison assez juste, lui donnent le nom de poisson en sucre.

Genre Trigla.

Le genre Trigla comprend des poissons de forme allongée, conique, ayant en général le dessous du corps dépourvu d'écailles, la tête anguleuse, triangulaire, couverte de nombreuses et fortes plaques osseuses, l'opercule armé de piquants. La nageoire dorsale est divisée, et la première partie est plus courte et plus haute que la seconde. Les trois premiers rayons des nageoires pectorales sont libres, rigides et servent d'organes de locomotion. Nous empruntons à l'ouvrage de M. H. de la Blanchère, déjà cité, une très exacte description de ces poissons et de leurs mœurs.

« L'observation des individus acclimatés dans les réservoirs » formés depuis quelques années au bord de la mer, a mis » hors de doute ce fait, inattendu chez un poisson, que » celui-ci se sert, pour avancer, de six appendices musculeux

» qu'il possède sous la poitrine et qui lui servent de pattes » réelles. Destiné à se glisser sous les herbes et parmi les » pierres qu'il soulève, la nature lui a garni la tête d'une » puissante cuirasse dont toutes les pièces se recouvrent et » finissent en pointe vers l'arrière, de cette façon, rien ne » l'arrêtera pour se glisser. Ce n'est pas tout, son dos est » muni d'une gouttière à bords rigides et crénelés toujours » en arrière. C'est dans cette gouttière profonde que ses » deux dorsales peuvent se coucher en basculant tour à tour, » par un mécanisme spécial, bien appréciable en avant de » la première. Dernière précaution : le premier rayon de la » première dorsale est crénelé en arrière, lui aussi pour pro- » téger les autres. Bien plus, le deuxième rayon, plus long » que le premier, est aussi crénelé, mais dans la partie » seulement qui dépasse le premier, afin que lui aussi pro- » tège la membrane qui l'unit aux autres qui sont derrière » lui. Les deux carènes latérales sont, de même, de vrais » chevaux de frise destinés à garantir le corps du frottement » des corps solides et à surface rugueuse au milieu desquels » rampe le poisson. Enfin la forme en coin de cet animal » est calculée pour que, où passe la tête, tout le corps passe » sans difficulté. Les yeux eux-mêmes sont garantis par des » expansions foliacées du casque osseux, et le museau, plat » en bas et en avant, ne demande qu'à se glisser sous les » pierres et les algues pour les soulever et les renverser. »

Les trigles se prennent aux engins traînants, au bœuf, au tartanon, et surtout aux palangres calés au large et amorcés avec l'athérina Boyeri (cabasson). On en fait une pêche spéciale surtout à Erbalunga où ce genre de poisson est très abondant dans les vases du large, et dans les graviers coralligènes.

La chair du grondin est blanche, légèrement teintée de rose, ferme; et de très bon goût. Aussi ce poisson est-il très estimé, et classé par les pêcheurs et les ménagères dans

la catégorie des poissons *fins*. On le mange de préférence bouilli ou en bouillabaisse.

Les espèces appartenant au genre Trigla sont très nombreuses dans la Méditerranée. Nous en avons recueilli cinq sur notre côte.

1. — Trigla Pini.

Grondin rouge. — *Rouget* (improprement aux Halles à Paris). — Provençal : *Gournaou*. — Bastiais : *Gallinella*. — Erbalungais : *Mulinaru*. — Calvais : *Organu*. — Cette dernière appellation a sans doute la même étymologie que Grondin et vient du son rauque que ce poisson fait entendre en sortant de l'eau.

Le Grondin rouge a le museau peu échancré, un peu camard, le corps cerclé de stries transversales et parallèles qui le distinguent des autres espèces de Trigles.

Sa taille atteint rarement 0 m. 30 sur notre côte.

La coloration est rouge vermillon très brillant sur le dos, se dégradant sur les flancs, et rose très clair sous le ventre. Les nageoires pectorales sont grandes, rouges, parfois teintées de violet.

2. — Trigla lineata.

Rouget camard ; *Trigle Cerclé* ; *Imbriago* (Languedoc). — Provençal : *Brigoto*. — Bastiais : *Gallinella* ; Erbalungais : *Mulinaru*. — Ce poisson ressemble beaucoup au précédent. Il a comme lui le corps cerclé de stries parallèles qui se prolongent presque sous le ventre. Sa tête est cependant beaucoup plus verticale et à profil plus droit, le museau plus court.

La couleur est rouge, largement taché de noir sur les

flancs et sur le dos. Les nageoires ventrales, dorsales et anale sont rouges ; les pectorales sont grises marquées de noir bleu.

Ce poisson a le même habitat, les mêmes mœurs que le Grondin rouge et que tous les autres Trigles en général.

Sa taille maximum est de 0m 25 à 0m 30 centimètres.

3. — Trigla lira.

Trigle Lyre. — Provençal : *Gournaou.* — Bastiais : *Gallinella.* — Erbalungais : *Scaffone.* — Le Trigle lyre est facilement reconnaissable à l'échancrure très fortement prononcée de son museau qui se termine par deux pointes allongées. L'épine coracoïdienne est beaucoup plus grande que chez les autres espèces. Le corps ne porte aucune trace de stries ; le sillon dans lequel se cachent les nageoires dorsales présente, de chaque côté, une ligne d'épines tranchantes.

La couleur est d'un rouge plus brillant, mais moins foncé que celle du Grondin, le ventre est rose nacré.

La nageoire pectorale, très grande, est rouge vermillon avec quelquefois des bandes bleues.

Le Trigle lyre atteint une assez forte taille sur notre côte. Nous en avons vu qui mesuraient cinquante centimètres d'une extrémité à l'autre. La taille normale dépasse rarement trente à trente-cinq centimètres.

Cette espèce est la plus délicate et la plus estimée du genre Trigle. C'est celle qui atteint le prix le plus élevé sur notre marché.

4. — Trigla aspera.

Cavillone ; *Trigle rude.* — Provençal : *Petaïré, Cavilloun.* — Bastiais : *Gallinella.* — Cette espèce se distingue aisé-

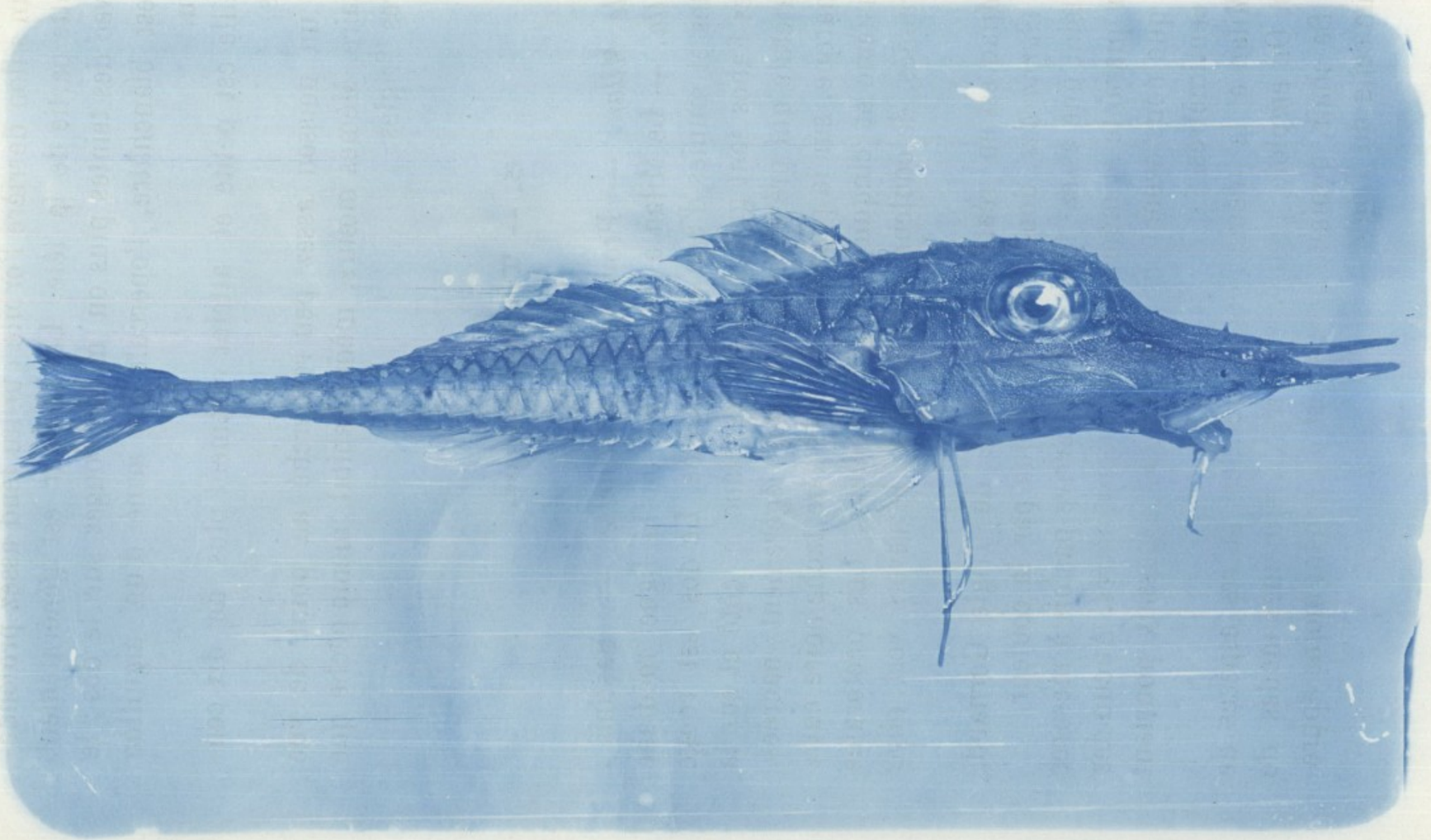


Fig. 26. MALARMAT — PERISTEDION CATAPHRACTUM — CURNUTU *Pag. 50.*

ment par les aspérités qui hérissent son corps. Elle porte, en outre, un sillon derrière l'orbite qui lui fend assez profondément cette partie de la tête. La couleur est généralement grise, avec des teintes plus ou moins rouges sur le dos ; le ventre est blanchâtre, l'opercule est armé d'un aiguillon très aigu.

Sa taille est petite et atteint rarement plus de dix centimètres.

C'est un poisson assez peu recherché au point de vue alimentaire. Mêmes mœurs, même habitat, même pêche que les autres Trigles.

5. — Triglia milvus.

Trigle Milan. — Provençal : *Gallinette.* — Bastiais : *Gallinella.* — Le Milan a les écailles de la ligne médiane saillantes et munies d'une crête dentelée. Le dos est rouge gris ; les flancs sont gris tournant au blanc à côté et sur la ligne latérale qui présente des teintes légèrement nacrées. On remarque, sur la première dorsale, une tache noire entre les troisième et cinquième rayons épineux. Les pectorales sont grandes, de couleur violette, avec le revers vert olive foncé.

Le Milan est en réalité une variété du Trigle Gornaud, *Trigla Gurnardus,* dont il ne diffère que par la couleur.

Il atteint une assez forte taille et arrive parfois à mesurer jusqu'à quarante et même cinquante centimètres. Aucun des sujets, que nous avons pu observer, ne dépassait pourtant trente centimètres.

Le Milan a le même habitat que les autres espèces de Trigles. On emploie, pour le capturer, les mêmes modes de pêche. Sa chair, quoique bonne, est cependant moins appréciée que celle du Trigle lyre.

Tribu des Scorpœnii

Genre Scorpœna.

Les Scorpènes, avec leur tête démesurée et hérissée d'aspérités, leur bouche énorme, leur peau couverte de lambeaux pendants, leurs nageoires armées de piquants redoutables, sont considérées, à bon droit, comme les poissons les plus hideux de nos mers. Leur existence est mystérieuse et ajoute à l'horreur de leur conformation. Elles vivent cachées au fond de tanières, au milieu des roches avec lesquelles elles se confondent par la couleur, semblant ainsi vouloir éviter de montrer leur laideur.

Elles sont caractérisées par leur tête grosse, cuirassée de plaques osseuses munies de piquants, par leurs opercules épineux, par leurs nageoires dorsales, ventrales et anale armées de rayons épineux en plus grand nombre que les rayons mous. Leurs pectorales sont au contraire charnues, larges et munies de rayons épais.

Leur corps est généralement couvert d'appendices cutanés dont on s'explique difficilement l'usage. Les arcades sourcilières présentent deux lambeaux de chair érectiles et disposés en forme d'aigrettes.

Les Scorpènes sont des poissons essentiellement méditerranéens. Elles abondent sur nos côtes, malgré la guerre acharnée qui leur est journellement faite par nos pêcheurs.

Rondelet prétend que ce poisson « est nombré entre ceux » qui ont la chair dure ; parfois, s'il est gardé quelque temps » mort, il se fait plus tendre comme tout autre chair dure. » On le mange bouilli avec le vinaigre ; roti, il n'est pas si » bon : car il se fait trop dur. »

Fig. 27. TRIGLE RUDE — TRIGLA ASPERA — GALLINELLA *Pag.* 5

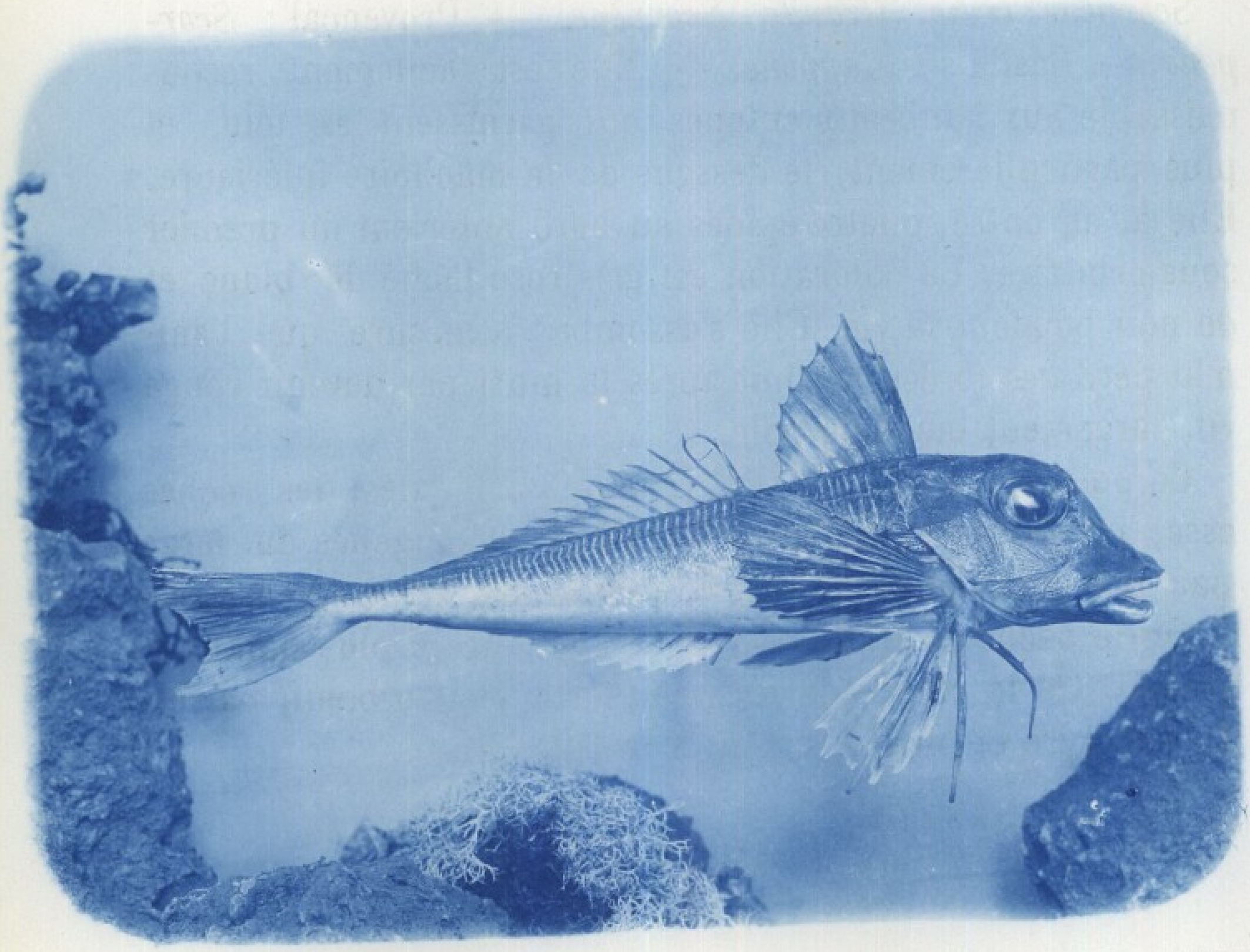


Fig. 28. GRONDIN ROUGE — TRIGLA PINI — GALLINELLA *Pag.* 5

Le savant Ichthyologue devait n'avoir jamais goûté la bouillabaisse, car il eût parlé en termes plus élogieux des qualités culinaires du poisson qui constitue l'élément essentiel du mets cher aux Provençaux.

Les piquants des différentes Scorpènes font des blessures très douloureuses, assez redoutées des pêcheurs. Elles n'ont cependant rien de comparable à celles qui sont produites par les aiguillons de la Vive.

Ces poissons ont la vie très dure ; ils ne meurent que bien longtemps après avoir été sortis de l'eau.

Le genre Scorpœna compte trois espèces dont deux se trouvent en abondance sur nos côtes.

Ce sont : la Scorpœna Scrofa ou grande Scorpène (en dialecte corse *Cappone*) et la Scorpœna porcus ou Rascasse (*Scorpina*). La troisième espèce, la Scorpœna ustulata, est plus rare.

1. — Scorpœna Scrofa.

Scorpène truie. Grande Scorpène. — Provençal : *Scorpeno*. — Bastiais : *Cappone*. — Elle est facilement reconnaissable aux lambeaux cutanés qui garnissent sa tête, et plus particulièrement, le dessous de la machoire inférieure. Elle a, en outre, quatre épines au bord antérieur du premier sous-orbitaire. La coloration est gris rose taché de blanc et de noir pendant la vie. Elle s'assombrit à mesure que l'animal perd des forces, et finit après la mort par devenir rouge vif, largement taché de noir.

Ce poisson habite les prairies de posidonies, les roches assez profondes et même les graviers coralligènes du large par des profondeurs variant entre cinq et vingt brasses.

On le pêche au tramail ou à la boguière le plus habituellement. On le prend également au tartanon, au bœuf, parfois au palangre et plus rarement à la palangrote.

Cette Scorpène atteint d'assez grandes dimensions. La taille normale est de 0,20 à 0,25 centimètres, mais il n'est pas rare de capturer des sujets beaucoup plus forts. Nous avons vu prendre, à Erbalunga, un *Cappone* mesurant 0,50 centimètres et pesant près de six kilos.

Le Cappone est un poisson réputé de choix sur notre marché. Il se vend habituellement 1 fr. et 1 fr. 50 c. le kilogramme.

2. — Scorpœna Porcus.

Rascasse. Scorpène brune. — Provençal : *Rascasso.* — Bastiais et dans toute la Corse en général : *Scorpina.* — La Rascasse est plus petite que la Scorpène truie. Sa taille dépasse rarement 0m 20 cent.

Son corps est plus convexe, la machoire inférieure ne porte aucun lambeau charnu ; le sous-orbitaire n'est muni que de deux épines à son bord antérieur.

Sa couleur est gris jaune clair marqué de noir au sortir de l'eau ; elle est presqu'uniformément brune après la mort.

Ce poisson habite les prairies de posidonies littorales et profondes, mais il affectionne spécialement les trous de rochers du rivage ; on en rencontre souvent par 0m 20 centimètres d'eau.

On le prend au thys, à la boguière, au tartanon, au bœuf, ou au palangre. On le pêche également à la canne au milieu des roches lorsque la mer déferle et les couvre d'écume.

On amorce une ligne légèrement plombée avec un cabasson (cornaru) ou même avec un escargot dépouillé de sa coquille, et on l'introduit dans les tanières que l'on suppose habitées, en ayant soin de l'agiter de façon à donner à l'esche l'apparence de la vie. La Rascasse ne tarde pas à se précipiter sur cette proie, mord franchement et entraîne rapidement la ligne sous le rocher. On court risque d'être désar-

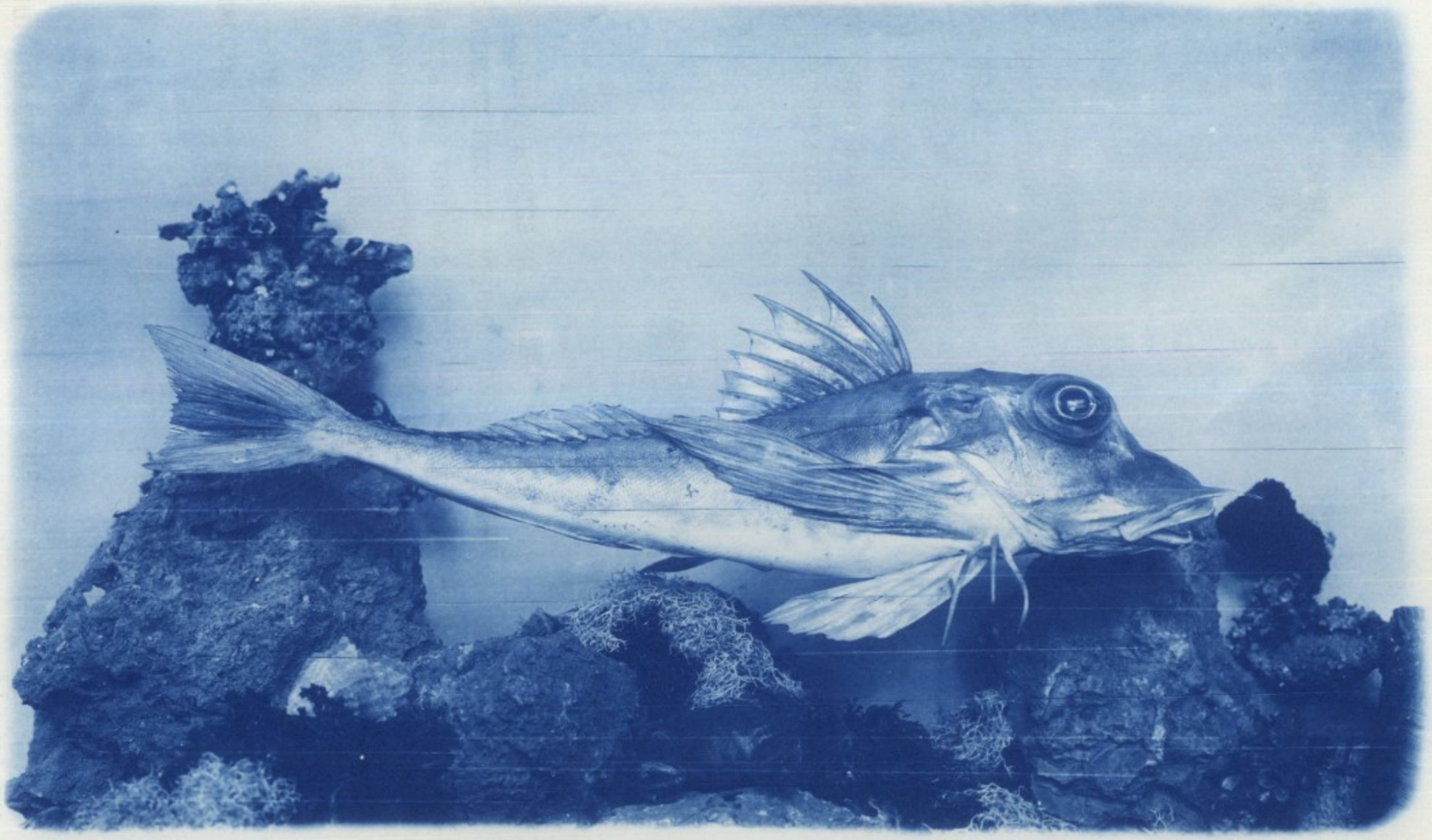


Fig. 29. TRIGLE LYRE — TRIGLA LYRA — SCAFFONE *Pag. 54.*

mé, si l'on n'enlève pas le poisson vivement dès la première secousse.

La *Scorpina*, quoique moins estimée que le *Cappone*, est néanmoins classée parmi les poissons de choix.

3. — Scorpœna ustulata.

Rascasse. — Provençal : *Rascasso.*— Bastiais : *Scorpina.*— Cette espèce ressemble beaucoup à la précédente avec laquelle on la confond le plus souvent.

Elle a trois épines au lieu de deux au bord antérieur du sous-orbitaire. La peau est plus rugueuse et plus couverte d'aspérités. La couleur est à peu près identique à celle de la Scorpœna porcus. Mêmes mœurs, même habitat, même taille, mêmes modes de pêche.

VII. — Famille des Percidi

Les Percides ou Percoïdes ont les nageoires ventrales placées au dessous des pectorales et munies d'un aiguillon et de cinq rayons mous, la nageoire dorsale entière ou échancrée jusqu'à la base. Les rayons branchiostèges sont au nombre de six ou sept, le corps est allongé et de forme oblongue, les joues sont dépourvues de cuirasse et ordinairement écailleuses.

Tribu des Percii.

Cette subdivision de la famille des Percoïdes, dont le Bar ou Loup est le seul type existant sur notre côte, comprend

des poissons à deux dorsales, la première munie de huit aiguillons au moins.

1. — Labrax Lupus.

Bar (dans le Nord), *Loup* en Languedoc et en Provence. Bastiais : *Ragnola*; par corruption du mot italien *Ragno* (araignée) sous lequel on désigne ce poisson, à cause des aiguillons de ses nageoires.

Ce grand et beau poisson, très estimé sur tous les marchés de l'Europe, est très commun dans nos eaux. Il abonde dans les étangs salés de Biguglia, de Diana et d'Urbino, dans lesquels il entre au printemps par troupes nombreuses, et dont il doit constituer, pendant l'hiver, l'une des plus riches ressources.

Le Loup est de forme allongée, assez aplatie sur les côtés, il a la tête couverte d'écailles, le préopercule dentelé, la caudale peu fourchue, huit aiguillons à la première dorsale, trois à l'anale.

Les machoires sont garnies de dents en velours ainsi que le chevron du vomer; les ouïes sont très grandes et très largement ouvertes; l'opercule porte deux épines courtes et plates.

La coloration est gris bleu argenté sur le dos, gris argenté très clair sur les flancs, blanc sur le ventre. Les nageoires dorsales et la queue sont grises, les pectorales et les ventrales jaunes très pâles.

La taille atteint jusqu'à 1 mètre.

Le Loup est un poisson côtier par excellence. Il habite surtout les plages de sable et de galets, plus rarement les prairies littorales ou les fonds rocheux et jamais les grandes profondeurs.

Il fréquente les ports, les embouchures des rivières et les étangs salés. Il recherche, surtout au printemps, le

voisinage des eaux douces. C'est à ce moment qu'il entre dans les étangs qui communiquent avec la mer, remonte très loin dans l'intérieur et y séjourne pendant tout l'été et une partie de l'automne. Le Loup qui vient de frayer, est alors maigre et affamé.

Ce n'est que vers la fin du mois de novembre, qu'il veut regagner la mer pour y déposer ses œufs ; cependant les pêcheurs ont eu soin de disposer le long des bords de l'étang, et à proximité de l'estuaire, des clayonnages le long desquels sont calés des pantannes (ritoni). Le goulet voisin de l'embouchure est, de plus, fermé par des bordigues.

Aux premiers gros vents de Nord-Est, par des temps pluvieux, sous un ciel nuageux et sans lune, les Loups se rassemblent dans la direction de la mer et se mettent en marche pour chercher le passage qui doit les y conduire. Ils suivent ainsi les bords de l'étang, longent les barrages qui leur coupent la route, et finissent par se faire prendre en grand nombre dans les pantannes et dans les bordigues dont les ouvertures paraissent seules leur offrir une issue. Cette pêche est généralement abondante pendant deux mois de l'hiver. C'est une des plus fructueuses et des plus lucratives des pêches usitées sur notre côte.

Le Loup se prend également au tramail et à la battude surtout pendant les froids rigoureux.

Par les températures très basses, quand les bords de l'étang commencent à geler, ces poissons se dirigent vers l'embouchure pour essayer de gagner les profondeurs plus tempérées de la mer. Mais les pêcheurs se sont aperçus de leur présence à un léger remous de la surface de l'eau.

Deux bateaux, sur lesquels est embarqué le filet (paraturetta), s'avancent en sens opposé en décrivant une courbe et en calant le filet derrière eux ; ils se rejoignent ensuite après avoir fermé le cercle, et le poisson se trouve pris dans une enceinte, où l'on s'en emparera au fur et à mesure des be-

soins, en traînant une senne ou un petit bourgin spécial appelé *sciabicotto*.

Nous avons assisté, par les grands froids, à des pêches vraiment miraculeuses.

Dans l'étang d'Urbino en 1893, il a été capturé, dans un seul coup de filet, plus de cinq mille kilos de ces poissons. On ne put malheureusement en avoir qu'une partie, car l'enceinte ayant été pratiquée sur un fond de sable, les Loups s'y enterraient assez profondément pour ne pouvoir être ramassés par le sciabicotto. Le produit de la pêche atteignit néanmoins le chiffre respectable de 3,600 kilos.

Le Loup est un poisson essentiellement vorace, qui se nourrit uniquement de proies vivantes. Poissons, crustacés, mollusques, tout lui est bon. Il s'attaque à des poissons presqu'aussi gros que lui, et les engloutit au point d'en dilater son estomac d'une façon tout à fait anormale. Nous avons vu, dans une bordigue, un Loup de taille moyenne qui ayant essayé d'avaler un mulet de trop forte dimension et n'ayant pu réussir à engloutir sa proie, vécut pendant plusieurs jours avec le poisson ayant la moitié du corps hors de la bouche. Le Loup mord très avidement à toutes sortes d'esches. Pendant les mois de novembre, décembre et janvier on le pêche à la traine en amorçant avec une bande de peau du ventre d'une anguille, qui, traînée à la surface de l'eau, donne assez l'illusion d'un petit poisson.

On fait ainsi des pêches très abondantes et il n'est pas rare qu'une embarcation, montée par un ou deux hommes, ne capture, dans sa journée, jusqu'à quarante ou cinquante kilos de Loups. A l'embouchure des rivières, le Loup se prend à la traîne au printemps, c'est-à-dire au moment où il commence à rechercher le voisinage de l'eau douce.

Ce poisson est très délicat ; la chair est blanche, très fine, et fort savoureuse. Il est très apprécié, et à moins de gros encombrements de la place, il se vend, sur le marché de

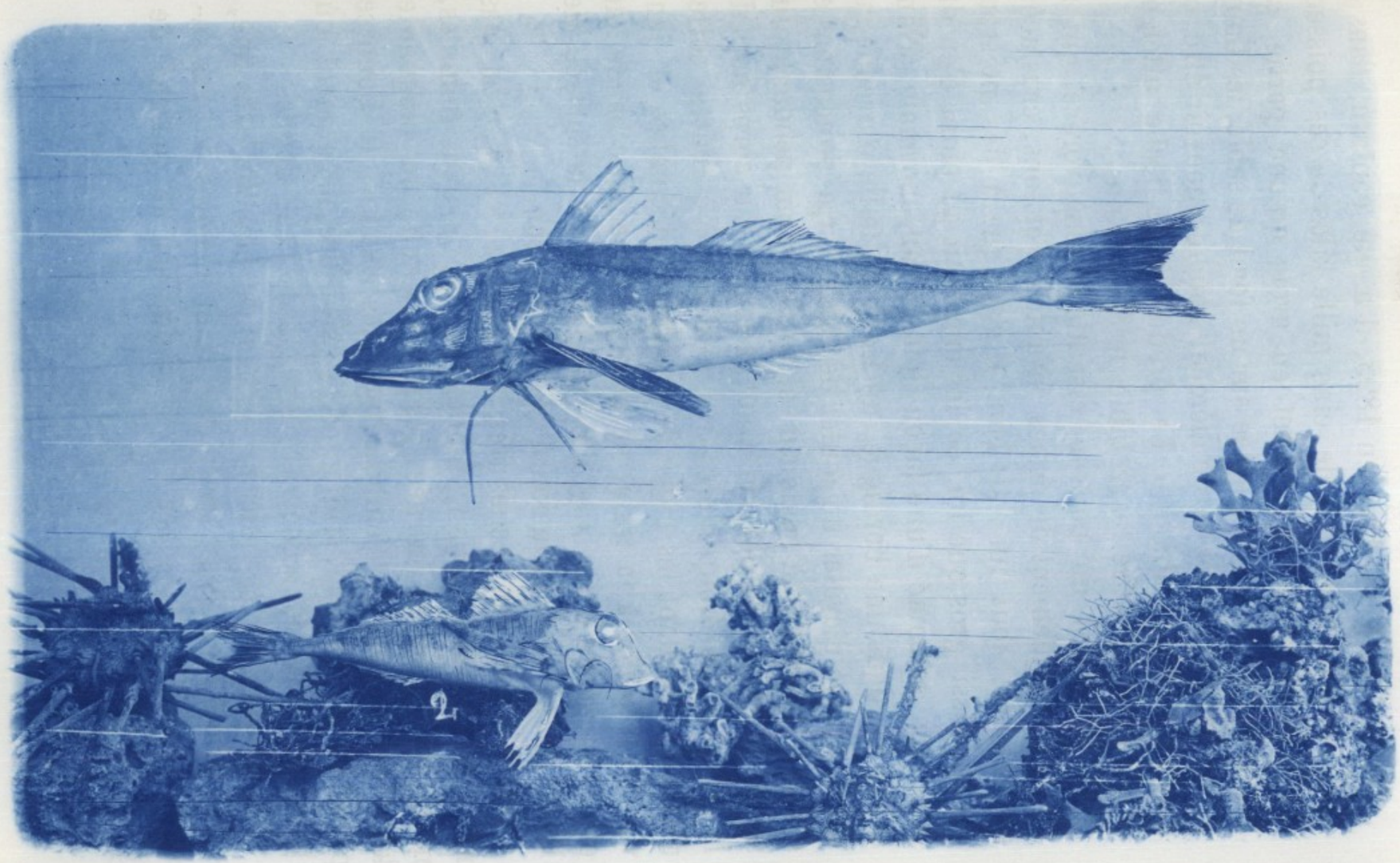


Fig. 30. TRIGLE MILAN — TRIGLA MILVUS — GALLINELLA *Pag. 55.*

Fig. 31. TRIGLE IMBRIAGO — TRIGLA LINEATA — GALLINELLA *Pag. 53.*

Bastia au prix des poissons de premier choix, c'est-à-dire de 1 fr. 50 à 2 francs le kilogramme. On en exporte beaucoup à Nice et à Marseille, car notre population ne pourrait consommer les quantités considérables provenant des étangs. A Nice, pendant les mois de février et mars, le Loup exporté de Bastia se vend jusqu'à 4 francs le kilog.

Le Loup d'étang, bien gras, est plus estimé des gourmets que le Loup de mer, qui est habituellement plus maigre. Cette préférence se manifestait déjà du temps des Romains, car nous voyons dans Pline que les Loups pêchés dans les rivières étaient jugés meilleurs : *At in lupis, in amne capti præferuntur*.

2. — Labrax Punctatus.

Ce poisson diffère peu du précédent. Il a cependant les écailles de l'espace interorbitaire garnies de spinules au bord inférieur et toute la face inférieure du vomer munie de dents. Il présente, en outre, sur le dos et les flancs des taches noirâtres. Même taille, mêmes mœurs, mêmes modes de capture que le Loup vulgaire avec lequel on le confond communément.

Tribu des Serranii.

Les poissons appartenant à la tribu des *Serranii* se distinguent des *Percii* par les écailles qui garnissent le dessus de la tête, et par leur dorsale unique.

Trois genres, appartenant à cette tribu, nous donnent des espèces que nous avons pu observer sur notre côte: Ce sont les genres : 1° Anthias — 2° Epinephelus — 3° Serranus.

1. — Anthias Sacer.

Barbier. (Sans doute à cause de la forme de ses nageoires ventrales triangulaires et pouvant rappeler celle d'un rasoir).— Provençal. *Castagnolo rougeo.* — Ce poisson très rare dans nos eaux, n'est désigné en dialecte bastiais que sous l'appellation vague de *Pesciu rossu* (Poisson rouge).

Le Barbier a les nageoires ventrales très allongées, se terminant en pointe, le troisième rayon de la dorsale de dimension double des autres et surmonté d'un lambeau de chair formant panache, la caudale très fourchue et finissant en filets très minces, le bord du préopercule dentelé. La couleur générale est rose, plus foncée sur le dos, présentant des reflets dorés sur les flancs, argentés sur le ventre. Les côtés de la tête sont marqués de marbrures jaune très vif. C'est certainement un des plus beaux poissons de la Méditerranée, aussi bien par la couleur que par la forme gracieuse et élégante de ses nageoires.

Le Barbier est très rare sur notre côte.

On le pêche quelquefois au palangre calé sur les grands fonds de roches. Sa taille ne dépasse guère un décimètre. Sa chair est bonne, mais vu sa rareté, ce poisson ne figure pas au nombre des espèces comestibles.

Genre Serranus.

Les *Serrans* ont le corps assez allongé et comprimé sur les côtés, une seule nageoire dorsale, des écailles sur le sommet de la tête, des dents en velours et des canines.

L'opercule présente trois pointes. Le préopercule est finement dentelé, ce qui, d'après certains auteurs, aurait donné lieu à l'appellation Serran (de *Serra* scie).

Trois espèces de Serrans existent sur notre côte :

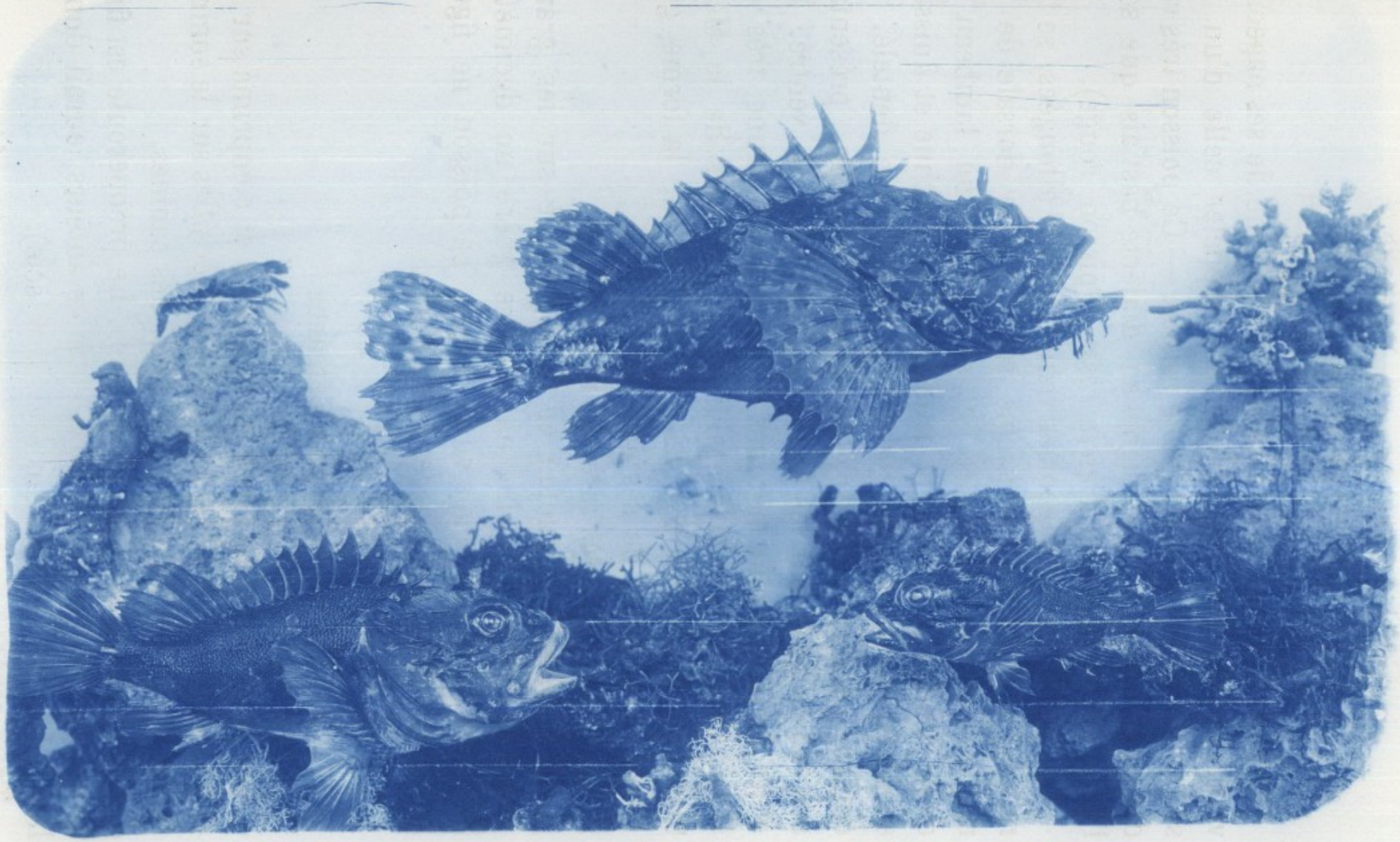


Fig. 32. Scorpène truie — SCORPŒNA SCROFA — Cappone *Pag. 57.*

Fig. 33. Rascasse — SCORPŒNA PORCUS — Scorpina *Pag. 58.*

1° Le Serranus Scriba. 2° Le Serranus Cabrilla. 3° Le Serranus hepatus.

1. — Serranus Scriba.

Serran écriture ; *Perche de mer.* — Provençal : *Serran* ; *Parteguo.* — Basiais : *Perchia.* — Ce poisson a la tête couverte, principalement sur les joues, de lignes bleu violacé bordé de noir, fines, plus ou moins sinueuses et irrégulières, ressemblant assez à des caractères d'écriture cursive, qui lui ont valu son nom.

La couleur générale est rouge plus ou moins foncé et tirant sur le jaune, jaune et bleu sur les flancs, blanc jaunâtre sous le ventre. Les côtés portent en outre cinq ou six bandes inégales d'un bleu violet assez sombre, partant du sommet du dos et descendant verticalement. Les nageoires sont jaunes marquées de taches rouges et noires. La taille maximum est de douze à treize centimètres environ.

Le Serran écriture est un des poissons les plus communs de notre côte. Il habite les prairies littorales de posidonies et se rencontre très rarement par des profondeurs dépassant 15 brasses. On le pêche au thys, à la boguière, au bœuf, plus rarement au tartanon, mais surtout au palangre calé à peu de distance du rivage et amorcé avec des morceaux de seiche, des crevettes, ou des athérines. On prend également beaucoup de ces Serrans à la palangrote et à la canne en employant comme amorces, en outre de celles que nous avons indiquées, des bucardes, des néreïdes et même des lanières de chair découpées dans le corps même d'autres sujets de la même espèce. C'est le poisson le plus communément capturé par les pêcheurs plaisanciers.

Le Serran écriture, très abondant sur notre marché, y est très estimé quoique le prix n'en soit pas fort élevé. Sa chair

est délicate, fine et très parfumée. Les gourmets l'apprécient beaucoup en friture.

2. — Serranus Cabrilla.

Serran proprement dit ; Serran cabrille. — Provençal : *Sarran.* — Bastiais : *Bulagiu.* — Le Serran cabrille a le corps un peu plus allongé que le Serran écriture. Il a le museau moins effilé, l'œil plus grand. Il n'a point sur la tête les lignes bizarrement disposées du Serran écriture. Il en diffère enfin par la couleur générale qui est jaune, tirant sur le rouge. Cette coloration est loin toutefois d'être uniforme chez tous les individus de cette espèce. Elle change à raison de l'âge et surtout de l'habitat.

Les Serrans pêchés par grande profondeur sont beaucoup plus pâles et décolorés que ceux que l'on prend près des côtes et dans les prairies d'algues.

Le corps présente cependant presque toujours 7 à 8 bandes verticales brunes tirant sur le rouge et plus ou moins foncées ; la tête porte trois bandes obliques plus ou moins violacées. Les nageoires sont généralement jaunâtres.

Le Serran cabrille se rencontre très communément sur notre côte aussi bien dans les prairies et sur les roches littorales que dans les fonds sablo-vaseux du large. On emploie, pour le capturer, les mêmes engins que pour le Serran écriture.

Les pêcheurs de Pageaux en prennent beaucoup à la palangrote, en amorçant avec des athérines ou des bucardes (*calcinelli*).

Le Serran proprement dit a la même taille que le Serran écriture. Les plus grands sujets atteignent vingt centimètres.

Fig. 34. BAR *ou* LOUP — LABRAX LUPUS — RAGNOLA *Pag. 60.*

Ce poisson, moins apprécié que la Perche de mer, est cependant assez bon. Sa chair est un peu molle et a souvent un goût de vase assez prononcé.

3. — Serranus hepatus.

Serran hépate : Tambour. — Bastiais : *Brucia cale : Scherpita,* écharde, sans doute à cause de sa petite taille et des nombreux piquants qui hérissent sa dorsale.

Ce petit poisson se distingue surtout de ses congénères par les écailles qui garnissent l'intervalle compris entre les deux yeux, et par son préopercule entièrement dentelé. La couleur est à peu près analogue à celle du Serran Cabrille ; il porte une tache noire qui s'étend sur la membrane comprise entre le dixième et le seizième rayon de la dorsale.

La taille du Serran hépate atteint rarement dix centimètres.

Il habite les fonds sablo-vaseux de même que le Serran Cabrille. On le prend par les mêmes moyens, mais il n'a aucune valeur au point de vue alimentaire.

Epinephelus gigas.

Mérou brun.— Provençal : *Mérou.*— Bastiais : *Lucerna* (1).

Le Mérou brun a le corps couvert d'écailles petites, cténoïdes, des dents en cardes sur les machoires, le vomer et

---

(1) Etymologie inconnue. Pline cite bien un [poisson qu'il appelle *Lucerna,* et qui, d'après lui, « brillerait dans la nuit tranquille en tirant une langue enflammée ; » Mais ces indications ne paraissent pas se rapporter au Mérou.

les palatins, la caudale de forme arrondie. La couleur est rouge brun avec plus ou moins de taches plus foncées.

Sa taille atteint souvent et dépasse parfois un mètre.

Il habite généralement les prairies profondes, et entre fréquemment dans les ports où il se fait prendre au thys et surtout au palangre.

La chair du Mérou est blanche, savoureuse et assez estimée, quand le sujet n'est pas de trop forte taille ; dans ce cas elle est dure et d'une digestion difficile. Ce poisson est d'ailleurs assez peu commun sur notre marché. On ne l'y rencontre que très accidentellement.

Tribu des Apogonii

Apogon imberbis.

Apogon commun. — Bastiais : *Pesciu rossu ; Pesciu d'acqua dolce* (par confusion avec le cyprin doré de la Chine).

L'Apogou est un petit poisson de forme assez arrondie ; il a la tête forte et nue, la bouche largement fendue, les yeux très grands ; les écailles grandes et ciliées se détachent très facilement. La coloration générale est rouge avec des reflets dorés et argentés. La caudale porte une tache noire de chaque côté. Les dorsales sont rouges et distantes.

L'Apogon est de petite taille ; il est très rare dans nos eaux. On le pêche quelquefois au palangre au moment du frai qui a lieu aux mois de juillet et août. Les œufs sont rouge vermillon. Les pêcheurs croient que ce poisson, qu'ils prennent parfois dans les prairies littorales, est un poisson rouge échappé d'un aquarium.

Il n'est pas considéré comme comestible.

Famille des Sciœnidi

Les poissons appartenant à cette famille ont les plus grands rapports avec les Percoïdes auxquels ils ressemblent beaucoup. Ils en diffèrent par l'absence complète de dents sur le palais et par une conformation toute particulière de la tête très fortement bombée à partir du front. Le museau est court; le dos, dans les espèces les plus connues, présente également une courbure très accentuée. Deux espèces sont communes sur notre côte : l'*Umbrina cirrhosa* et la *Corvina nigra*.

Umbrina Cirrhosa.

Ombrine commune. — Provençal : *Oumbrino.* — Bastiais : *Lumbrina.* — L'Ombrine ou Umbrine a le corps assez long, aplati sur les côtés, les deux nageoires dorsales très rapprochées et se tenant presque, la machoire supérieure plus longue que l'inférieure. Celle-ci porte, comme signe très caractéristique, un petit barbillon, court, charnu, assez gros, situé à son extrémité. L'opercule est armé de deux épines courtes, les écailles sont grandes, les dents en velours, le museau est percé de trous ou pores au nombre de huit environ.

La couleur générale est gris argenté avec des reflets jaunes principalement sur le dos, d'où descendent le long des côtés des bandes transversales parallèles bleu d'acier se dirigeant d'arrière en avant et se perdant sur les flancs.

La taille de l'Umbrine varie généralement de 0^m 25 à

0m 80 centimètres. Elle peut atteindre et dépasser un mètre, et son poids peut alors aller jusqu'à 15 kilos.

Ce poisson habite presque exclusivement les plages sablonneuses, par des profondeurs moyennes et même en eau très basse. Elle entre au printemps, après l'époque du frai, dans les étangs salés pour y rechercher les petits coquillages et les mollusques qui constituent sa nourriture.

L'Ombrine se prend au thys, à la battude, au bourgin (sciabicotto). Elle mord également au palangre calé sur les fonds sablonneux et amorcé avec des morceaux de seiches, des atherines ou des crevettes.

La chair de l'Umbrine est blanche et rappelle un peu celle du Loup dont elle a, à peu près, la finesse. Elle a été estimée de tous temps et déjà Rondelet, au seizième siècle, écrivait qu'elle était servie à la table des riches, « combien » qu'elle soit de chair sèche et de dure digestion, autrement » est bonne au goût, et est blanche... Les entrailles de l'Um- » brine et les écailles brûlés ostent une espèce d'enflure res- » semblant à un petit pain, nommée des Latins *panus,* comme » escrit Pline. »

Les vertus médicinales de l'Umbrine sont peut-être actuellement discutables, mais ses qualités comestibles sont encore très appréciées. Sur notre marché elle se vend habituellement au prix du Loup.

Corvina Nigra.

Corb noir ou *Corbeau de mer.* — Provençal : *Peï quoua.*— Bastiais : *Beccu* ou *pesciu beccu* (à cause de la lointaine ressemblance de son museau bombé avec celui du bouc). — Cap-Corse : *Guarda secca* (habitant les roches).

Le Corb est surtout caractérisé par sa couleur généralement noire à reflets dorés, et par la forte épine qui forme le deuxième aiguillon de la nageoire anale. La machoire supé-

Fig. 35. BARBIER — ANTHIAS SACER — PESCIU ROSSU *Pag. 64.*

Fig. 36. APOGON — APOGON IMBERBIS — PESCIU ROSSU *Pag. 68.*

rieure déborde de la mandibule, la première dorsale est séparée de la deuxième par une échancrure profonde, la caudale n'est pas fourchue ; elle se termine par une bande noire ; les ventrales et anale sont noires ; l'épine de l'anale est noire et blanche.

La taille peut atteindre trente centimètres.

Ce poisson, très commun sur notre côte, habite les prairies et toutes les roches littorales assez profondes.

Il se nourrit surtout de crustacés et se prend très communément aux palangres calés près de terre et amorcés avec des crevettes. On le pêche aussi à la canne du rivage, aux abords des roches coupées à pic. On prend souvent le Corb au thys et à la boguière.

Ce poisson est assez estimé, quoique sa chair, un peu molle, soit inférieure à celle de l'Umbrine. Il est classé néanmoins parmi les poissons de bonne qualité et se vend habituellement sur notre marché 1 fr. et 1 fr. 20 centimes le kilogramme.

Famille des Scombridi

« La seule séparation des rayons postérieurs de leur » seconde dorsale et de leur anale suffirait pour caractériser » les plus célèbres parmi ces poissons... Des écailles ordi- » nairement très petites, qui font paraître la plus grande » partie de la peau, comme si elle était lisse ; des nageoires » verticales non écailleuses ; des pièces operculaires sans » épines ni dentelures ; des Cœcums généralement nom- » breux, voilà ce que l'on peut dire de général, et cependant » ils ont tous un air de famille, qui ne les abandonne dans » aucune de leurs modifications... »

Telle est la description générale que Cuvier et Valencienne (1) donnent des poissons qui composent cette grande famille des Scombéroïdes, qui se subdivise en plusieurs tribus, donnant elles-mêmes naissance à un nombre considérable de genres et d'espèces.

Ils ajoutent que « c'est une des plus utiles à l'homme, et » par le goût agréable des poissons qui la composent, et » par leur volume, et surtout par leur inépuisable reproduc- » tion, qui les ramène chaque année dans les mêmes para- » ges, et les offre, comme une proie, facile à l'activité des » pêcheurs et à l'industrie de ceux qui possèdent l'art de » les préparer et de les conserver. Il n'est personne qui n'ait » entendu parler du Thon, de la Bonite et du Maquereau, » ainsi que des captures et des excellentes salaisons que l'on » en fait dès la plus haute antiquité. »

Quoique les Scombéroïdes n'arrivent pas dans les eaux de Corse en aussi grande abondance que sur les rivages de l'Océan, nous y retrouvons cependant beaucoup de poissons appartenant à leur famille et notre côte en compte une très bonne part. Nons ne citerons que les tribus et les genres parmi lesquels nous avons pu rencontrer chez nous quelques espèces.

Tribu des Scombrii.

Dans cette tribu sont compris les types caractérisant surtout les Scombéroïdes : nous aurons à nous occuper des genres *Scomber* (maquereau), *Thynnus* (Thon), *Pelamys* (Bonite), *Auxis*.

Les Scombrii ont le corps fusiforme, les joues garnies de pièces osseuses, les écailles très petites, presque invisibles,

---

(1) Hist. nat. des poissons, tom. VIII.

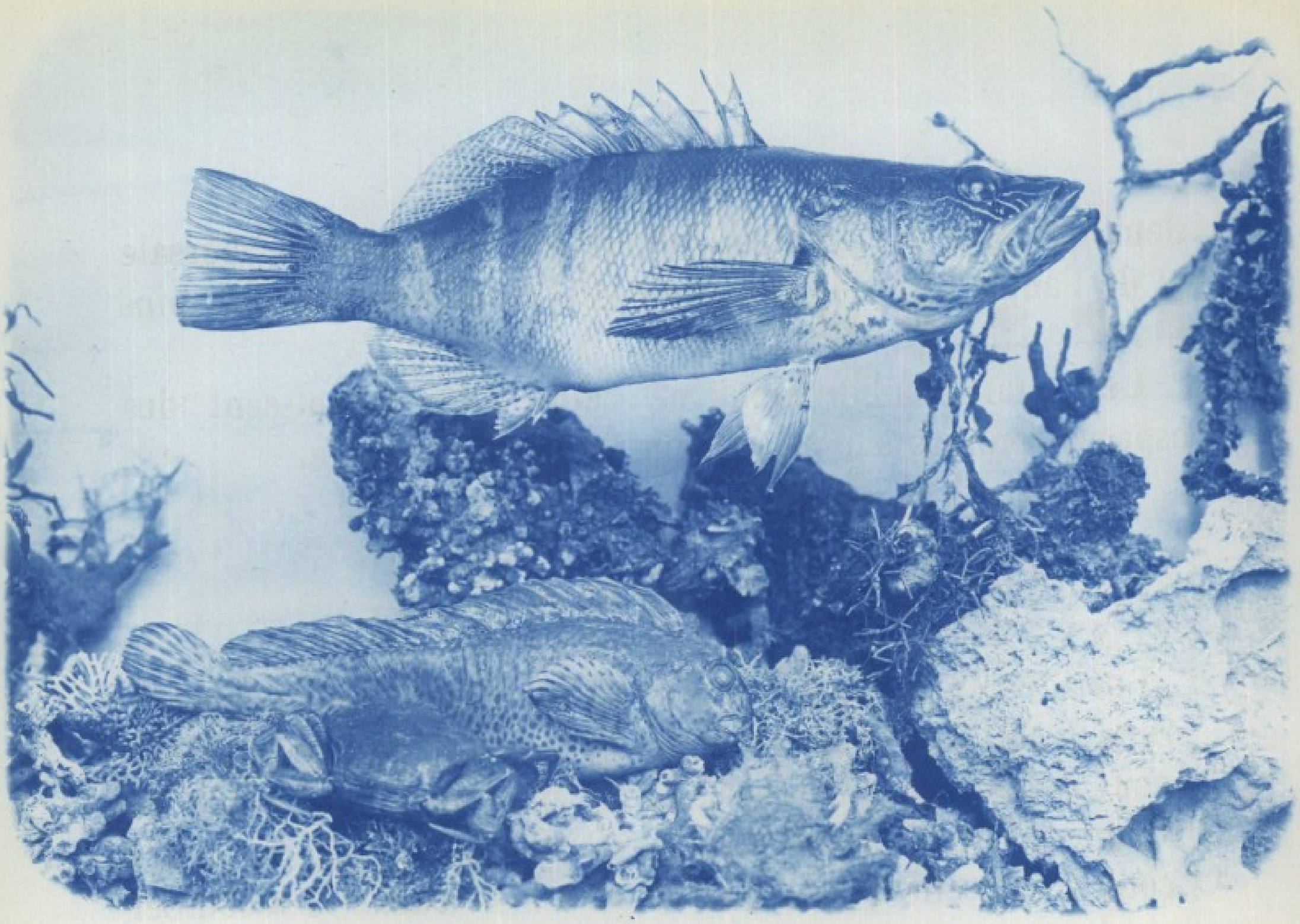


Fig. 37. SERRAN ÉCRITURE — SERRANUS SCRIBA — PERCHIA *Pag. 65.*

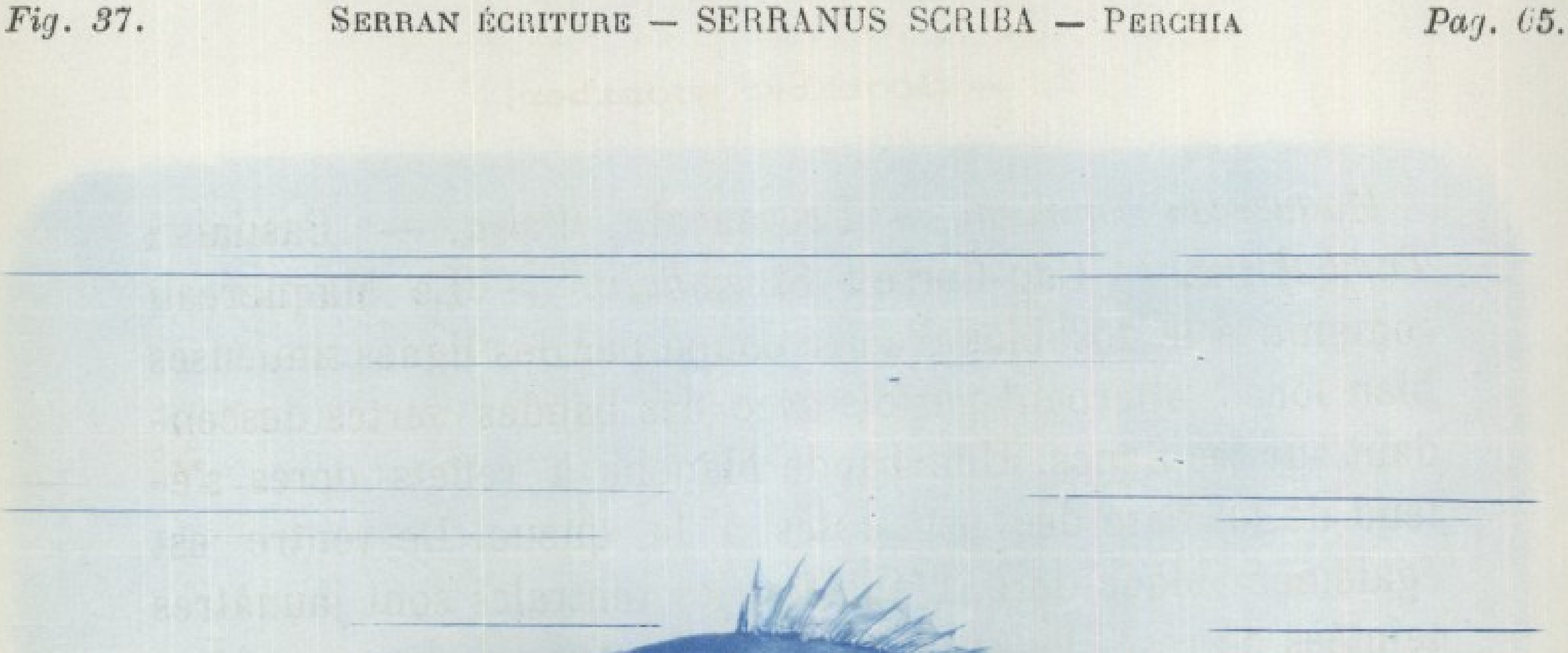


Fig. 38. SERRAN CABRILLE — SERRANUS CABRILLA — BULAGIU *Pag. 66.*

deux dorsales, les derniers rayons de la deuxième dorsale et de l'anale disposés par groupes séparés formant des pinnules.

Les quatre subdivisions de cette tribu fournissent des espèces connues sur notre côte orientale de Corse.

Genre Scomber.

Les *Scomber* (Scombres ou Maquereaux) ont la bouche grande, des dents sur le vomer et le palais, le tronçon de la queue dépourvu de carène latérale, une épine en avant de l'anale, les deux dorsales distantes. Deux espèces du genre Scomber passent au printemps dans nos eaux: le Scomber scomber ou maquereau commun et le Scomber colias qui ne se rencontre que dans la Méditerranée.

1. — Scomber scomber.

Maquereau commun. — Provençal : *Veira.* — Bastiais : *Tumbulottu.* — Cap-Corse : *Strumbulu.* — Le Maquereau commun a le dos bleu d'acier coupé par des lignes sinueuses bleu foncé, alternant parfois avec des bandes vertes descendant sur les flancs. Une bande blanche à reflets dorés s'étend de la base des pectorales à la queue. Le ventre est également blanc doré. L'anale et les ventrales sont jaunâtres teintées de rose, les autres nageoires sont gris brun.

La taille maxima de ce poisson, sur notre côte, atteint très rarement quarante centimètres. Les sujets adultes mesurent d'habitude de 0m 25 à 0m 30 centimètres.

Le Maquereau est un poisson migrateur et de surface qui passe chez nous aux mois de mai ou de juin. Il arrive à cette époque par compagnies nombreuses et se fait capturer dans les boguières, et plus rarement au tramail.

On prend aussi le Maquereau à la traîne en amorçant avec une plume ou même un bout de tentacule de poulpe écorché.

Le Maquereau ne donne lieu sur les côtes de Corse à aucune industrie spéciale ; les quantités capturées ne sont pas assez importantes pour qu'il soit nécessaire de les conserver en saumure, comme le thon, les anchois ou les sardines. Il est consommé à l'état frais. Sa chair est ferme, de très bon goût et très estimée sur le marché de Bastia. Le prix varie de 1 fr. à 1 franc 20 centimes le kilogramme.

2. — Scomber Colias.

Scombre colias. — Provençal : *Biard.* — Bastiais : *Tumbulottu.* — Ce Scombre diffère du précédent en ce « qu'il a, » dit Rondelet, une partie de la teste si claire, qu'on y voit, » par le travers les nerfs descendant du cerveau aux yeux » comme par le travers, d'un verre. » Ce poisson a en effet une plaque de matière gélatineuse et transparente sur l'espace interorbitaire. Il a le dos bleu vert avec des stries noires. On remarque sur les flancs des taches plus ou moins grandes et également noirâtres.

Mêmes mœurs, même habitat, mêmes modes de capture que le Scombre commun avec lequel on le confond en Corse.

Auxis bisus.

Bize. — Bastiais : *Palamida.* — L'Auxis est beaucoup plus commun dans nos eaux que la Bonite. Il est caractérisé par ses dorsales distantes. Le tronçon caudal est caréné latéralement ; le dos est bleu ardoise foncé avec des bandes ou des taches généralement de forme circulaire. Les flancs sont gris bleu plus clair, le ventre blanc argenté. Le corselet est bien marqué.

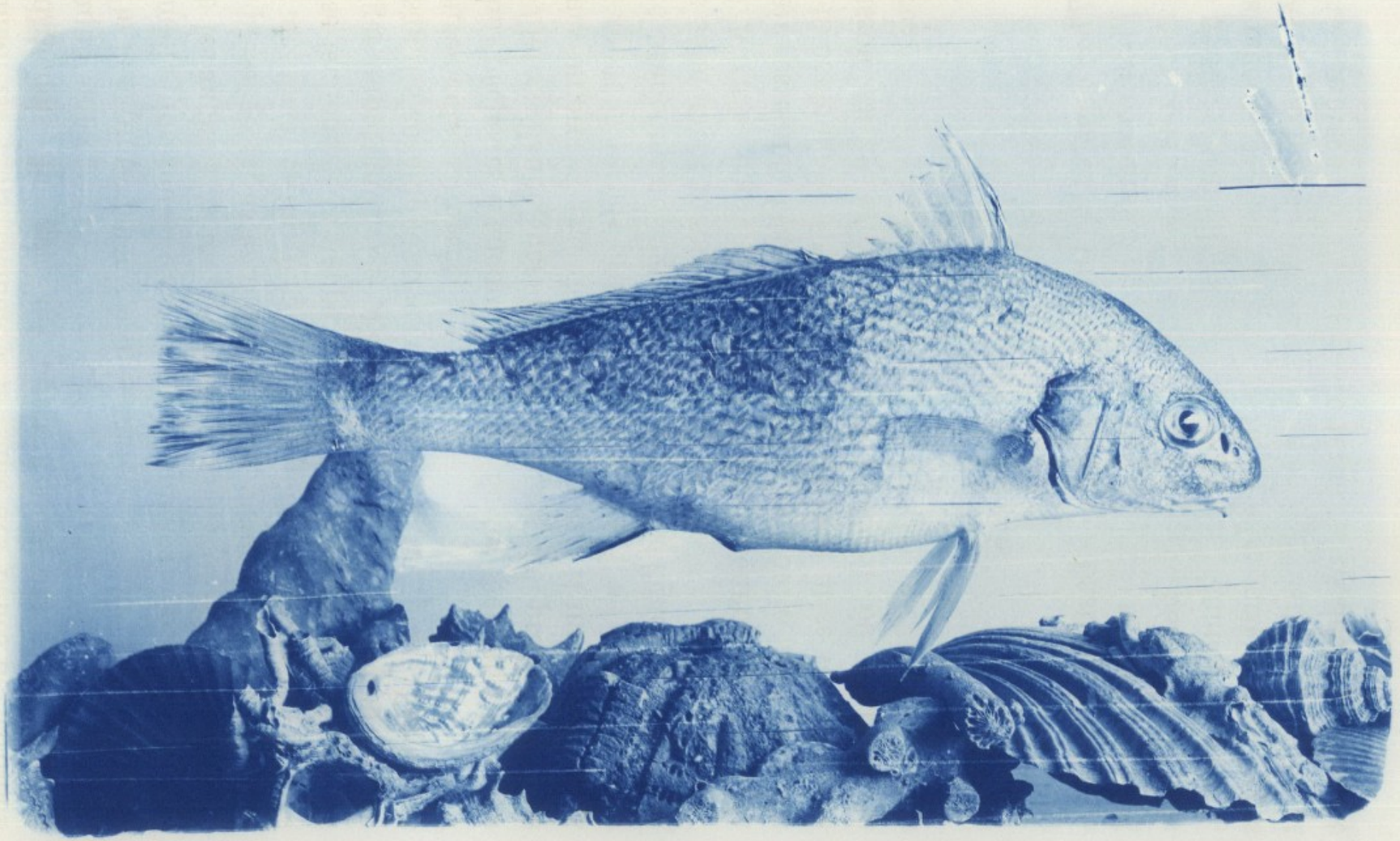


Fig. 39. OMBRINE COMMUNE — UMBRINA CIRRHOSA — LUMBRINA *Pag. 69.*

L'Auxis est un poisson erratique. Il arrive sur notre côte pendant les mois chauds, à la suite des bancs de sardines et d'anchois. Son passage ne se produit pas régulièrement chaque année.

On le capture parfois à la boguière et plus rarement au tramail, plus souvent au sardinal (minaica) en même temps que les anchois ou les sardines auxquelles il donne la chasse. Sa présence est assez redoutée des pêcheurs, car lorsqu'il est de forte taille (il atteint jusqu'à 0m. 50 cent.) il traverse facilement la nappe du filet et occasionne des dommages importants. On n'a de chance de le capturer que lorsqu'il s'enveloppe dans les mailles, au point d'avoir ses mouvements paralysés.

Les pêcheurs d'anchois laissent flotter pendant la levée du filet de l'aube, par quelques brasses de profondeur, des lignes amorcées avec des têtes d'anchois. Il mord souvent à cet appât et se fait prendre à l'hameçon. Il se défend ensuite avec beaucoup de vigueur et emporte la ligne si elle n'est pas solidement montée.

L'Auxis se conserve bien dans l'huile comme le Thon. Sa chair ressemble beaucoup à celle de la Bonite avec laquelle on le confond. Il est assez estimé à Bastia et se vend comme poisson *fin* au prix de 0 fr. 50 c. à 0 fr. 60 centimes la livre.

Thynnus Thynnus.

Thon commun.— Provençal : *Thoun.*— Bastiais : *Tonnu.*— Le Thon commun a le corps épais, arrondi et fusiforme. Il présente tous les signes distinctifs des Scombéroïdes. Sa tête est petite, garnie de plaques osseuses et terminée en pointe. Les machoires, les palatins et le vomer portent des dents fines et pointues. Un corselet, formé d'écailles grandes et fortes, protège le thorax et se termine en deux pointes de

chaque côté, la pointe inférieure entourant les ventrales. Le tronçon caudal est muni latéralement de carènes saillantes ; la queue a la forme d'un croissant ; la première dorsale est triangulaire ; la seconde dorsale très courte donne naissance sur son prolongement à neuf pinnules ; les pectorales sont coupées en faux. Le dos est gris bleu assez foncé, les flancs sont gris taché de blanc à reflets argentés.

La taille du Thon adulte varie de un à deux mètres.

Ce poisson est essentiellement migrateur et n'arrive que très accidentellement sur notre côte, au printemps, à la suite des anchois et des sardines. Aussi n'en fait-on pas une pêche spéciale. Ceux que l'on voit parfois sur notre marché proviennent des ports de la côte occidentale, de Saint-Florent, de l'Ile-Rousse et de Calvi, où l'on en capture souvent dans les thonnaires de poste. Cette pêche n'est plus pratiquée aujourd'hui dans notre port, et il est très rare de voir nos pêcheurs prendre quelques sujets de petite taille au tramail ou à la boguière. On calait cependant encore des thonnaires à Erbalunga il y a une vingtaine d'années, mais ces pêcheries ont dû être abandonnées par suite de la disparition à peu près complète de ce poisson de nos eaux.

Les Thons diminuent beaucoup dans toute la Méditerranée, et les pêches légendaires des côtes de Sardaigne ne sont guère plus pratiquées de nos jours, du moins avec autant de succès qu'autrefois.

L'industrie de la salaison du thon n'existe plus à Bastia. Il nous arrive conservé en barriques dans l'huile, de Livourne, et en boîtes de fer blanc, du continent français.

Les rares Thons pêchés sur notre côte sont débités frais sur le marché au prix de 1 franc 50 à 1 franc quatre-vingts centimes le kilogramme. La chair de ce poisson crue a l'aspect de la viande de boucherie. A la cuisson elle prend une couleur gris jaunâtre assez claire.

Pelamys Sarda.

Pélamide Sarde. — Provençal : *Palamide.* — Bastiais : *Palamida.* — La Pélamide Sarde ou Pélamide à dos rayé a les dorsales rapprochées, le vomer dépourvu de dents, le corps plus allongé que le Thon, la bouche plus largement fendue. Le dos est bleu marqué de lignes transversales noires descendant au dessous de la ligne latérale.

Sa taille normale varie entre trente et cinquante centimètres.

La Pélamide arrive surles côtes de Corse à la suite des bancs d'anchois et de sardines, en compagnie de l'Auxide avec lequel on la confond.

On la prend, comme ce dernier poisson, à la boguière et accidentellement au sardinal. Elle mord bien à la traîne au large. C'est un poisson de surface comme le Maquereau et l'Auxis bisus.

La chair de la Pélamide est bonne et estimée sur notre marché. Elle s'y vend d'habitude au prix du Maquereau.

Tribu des Carangii

Caranx trachurus.

Saurel. — Provençal : *Severeou ; Estrangle belle mero.* — Bastiais : *Cudaspru,* à cause des aspérités garnissant le tronçon caudal.— Ile-Rousse : *Zeffiru.* Ce dernier nom lui vient sans doute de la vivacité de ses mouvements dans l'eau.

Le Saurel est caractérisé par une ligne de scutelles s'éten-

dant sur toute la longueur de la ligne latérale, présentant elle-même sur le tronçon caudal une carène saillante pourvue d'un aiguillon robuste et aigu.

La queue ne porte pas de pinnules ou fausses nageoires; le corps est long et fusiforme, l'opercule est marqué d'une tache noire à son bord externe.

Le dos est gris bleu se dégradant sur les flancs qui présentent des reflets roses, le ventre est blanc argenté.

La longueur varie entre vingt et trente centimètres.

Ce poisson vit dans les prairies et les fonds sableux de la côte par des profondeurs de dix à quarante mètres. Au printemps il se réunit en troupes assez nombreuses et vient à la surface à la poursuite des anchois, des sardines, et des athérines dont il fait habituellement sa proie.

On le capture très abondamment, aux mois d'avril, de mai et de juin, au moyen de boguières spécialement calées pour ce genre de pêche et parfois même au tramail. On le prend aussi à la traîne, la ligne étant amorcée d'une plume blanche et d'une patelle.

Le Saurel est un poisson à chair sèche et peu savoureuse; il est réputé de qualité inférieure, et son prix, sur le marché de Bastia, dépasse rarement cinquante centimes le kilogramme. Cependant à l'époque du frai, c'est-à-dire au printemps, il est très gras et son goût s'améliore.

Tribu des Naucratesii

Naucrates ductor.

Naucrate, Pilote.— Provençal : *Fanfré.*— Bastiais : *Fanfaru.* — Les Pilotes ont la première dorsale remplacée par des rayons épineux et deux anales dont la première est for-

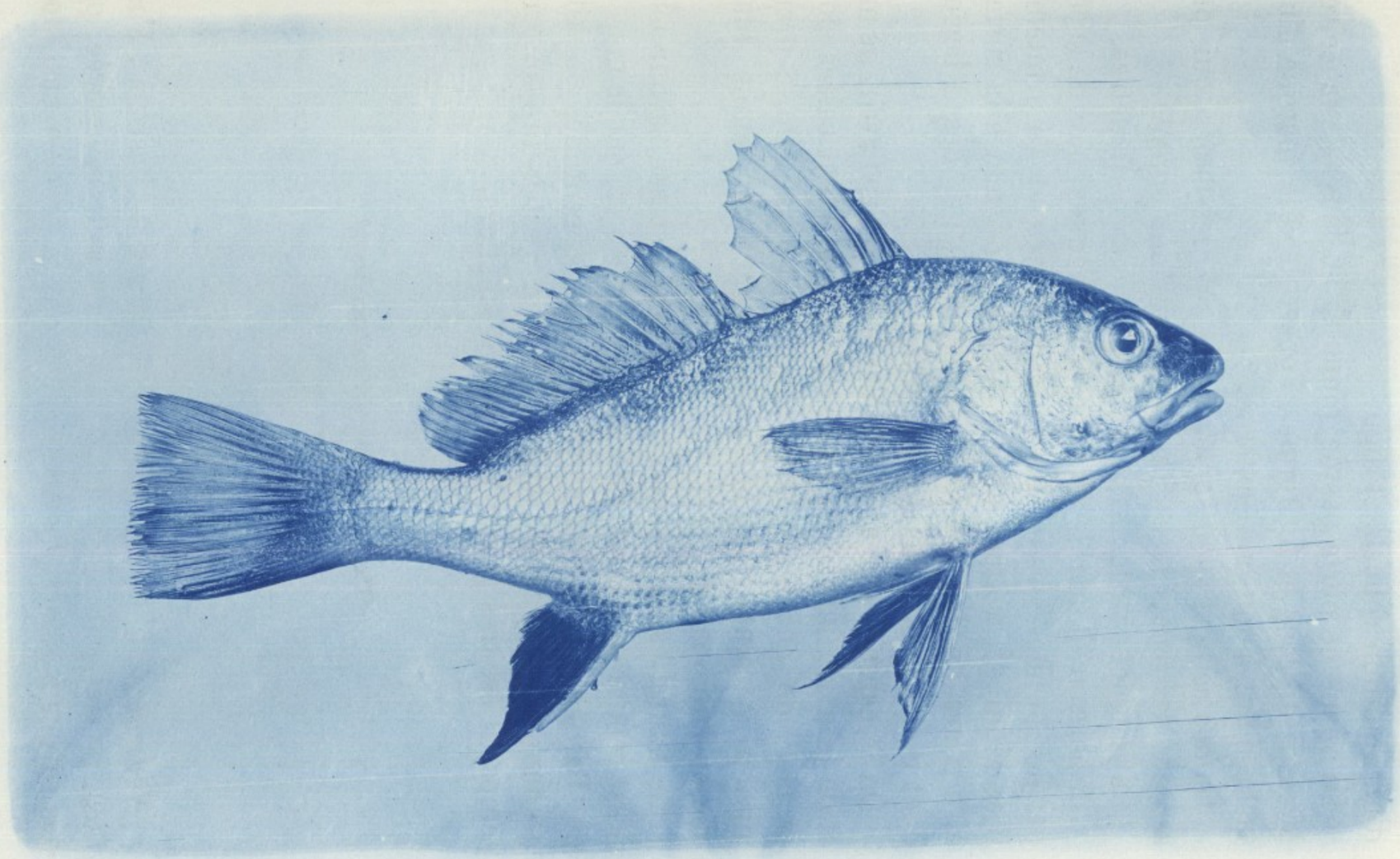


Fig. 40. CORB NOIR — CORVINA NIGRA — PESCIU BECCU *Pag. 70.*

mée par deux aiguillons. La caudale est échancrée, le tronçon caudal muni d'une carène latérale; les écailles sont lisses et à peine visibles. La couleur du dos est bleu foncé, les flancs portent des bandes bleu gris alternant avec d'autres plus claires et légèrement jaunâtres. Chacune des extrémités de la caudale est marquée d'une tache blanche.

Les mœurs de ce poisson, dont la taille atteint parfois trente centimètres, ont été connues de tout temps, et Pline désigne sous le nom de Pompiles des poissons qui escortent les vaisseaux. On a même tiré de leurs habitudes un présage heureux pour les navigateurs dont ils accompagnent le navire. Cuvier et Valenciennes disent que « la fable que ce » poisson sert de guide au Requin n'est pas une de celles » qui nous ont été transmises par les anciens, bien qu'elle » soit imitée de ce que dit Pline sur un petit poisson con- » ducteur de la Baleine. Elle paraît avoir été appliquée assez » tard au Requin par les navigateurs; les ichthyologistes du » seizième siècle, du moins, n'en disent rien dans l'histoire » de ce squale, et la première mention que l'on en trouve, » c'est dans la Description des Antilles de Dutertre, impri- » mée en 1667..... D'autres confondent et mêlent l'histoire » du Remora avec celle du Pilote et parlent de Pilotes at- » tachés au dos des Requins. Le fait paraît se réduire à ce » que le Pilote suit les vaisseaux comme le Requin, et avec » encore plus de persévérance, pour s'emparer de ce qui » tombe, et que le Requin ne l'attrape pas, ou n'est pas » assez prompt dans ses mouvements pour en faire sa proie ; » c'est ainsi que Dutertre explique déjà leur alliance appa- » rente, et son assertion est confirmée par les meilleurs ob- » servateurs.

» Rose, qui a vu des centaines de ces poissons, assure » qu'ils se tiennent toujours à quelque distance du Requin, » et qu'ils nagent assez vite, dans tous les sens, pour être » sûrs de l'éviter. Si on leur jette quelque menue nourriture,

» ils s'arrêtent pour s'en saisir et abandonnent et le vaisseau
» et le requin, ce qui ne peut laisser de doute sur l'objet
» qui les attirait. »

Le Pilote est un poisson de surface qui arrive très accidentellement dans nos eaux à la suite des navires. On le prend au large au sardinal, au palangre, pendant que l'on retire les lignes, à la palangrote, et même simplement avec un salabre, car ce poisson n'abandonne que difficilement l'embarcation autour de laquelle il nage.

Néanmoins le Pilote est assez rare sur notre côte, et quoique sa chair soit comestible, on ne le trouve guère sur le marché de Bastia.

Lichia glauca.

Liche glaycos. — Bastiais : *Leccia* ou *Pesciu leccia.* — La Liche a les premiers rayons de la dorsale libres et en forme d'épines, dont une, la première, est fixe ; deux autres sont placées en avant de l'anale; le corps est oblong, comprimé, de forme ovale ; la queue est grande, fourchue et présente une tache noire à chacune de ses extrémités; les machoires sont garnies de plusieurs rangées de dents en velours ; le museau est arrondi. La couleur du dos est bleu ardoise, celle du ventre blanc argenté. Les nageoires pectorales et anale sont jaunâtres marquées de noir.

La taille de la Liche glaycos peut atteindre 0m, 40 et même 0m, 50 centimètres.

Ce poisson est très rare sur notre côte, et n'y séjourne pas; on le prend accidentellement dans les boguières, et parfois à la traîne comme le Maquereau et le Saurel.

Sa chair est estimée à l'égal de celle de la Bonite.

Fig. 41. SAUREL — CARANX TRACHURUS — CUDASPRU *Pag. 77.*

Fig. 42. MAQUEREAU COMMUN — SCOMBER SCOMBER — TUMBULOTTU *Pag. 73.*

Seriola dumerilii.

Sériole. — Bastiais : *Ciriola* ; *Leccia.* — Par sa forme la Sériole ressemble à la Liche. Elle n'a pas cependant de rayons libres à la première dorsale, qui est précédée d'une épine dirigée d'arrière en avant et cachée sous la peau. La tête porte une crête sous cutanée. Le dos est gris violacé assez foncé ; les flancs présentent des reflets dorés, les bas flancs une coloration gris argenté, le ventre est blanc ; la caudale, très échancrée, est bordée de noirâtre ; les nageoires sont jaunâtres.

La longueur maxima n'atteint jamais un mètre.

Ce poisson n'arrive que rarement sur la côte orientale de Corse, où les pêcheurs le confondent avec la Liche. On le prend parfois en grand nombre au petit bourgin (sciabicotto) et plus rarement à la boguière.

Sa chair est très fine quoique peu connue.

Tribu des Zeii

Zeus faber.

Zée forgeron ; Dorée ; Poisson St-Pierre. — Provençal : *San Piarré.* — Bastiais : *San Pedru.* — Ce poisson, à l'apparence singulière, au corps armé de scutelles à pointes crochues, est de forme aplatie, arrondie, se rapprochant de l'ovale ; il porte des écailles très petites et a la tête grande, et munie de plaques osseuses. Chaque rayon de la première dorsale se prolonge en un filament cutané grêle, mais assez raide et élastique. La bouche est large,

fortement protractile, le vomer garni de dents en velours. Les nageoires pectorales sont petites, les ventrales longues et en forme de faux. On remarque en avant de l'anale quatre ou cinq rayons épineux; la caudale est petite. La coloration est jaune brun tirant sur le verdâtre. Au dessous de la ligne latérale les flancs portent, vers le milieu du corps, une tache noirâtre cerclée de gris.

La taille de l'animal adulte varie entre 0m, 10 et 0m, 30 c. La Dorée se tient dans les fonds sablo-vaseux du large et parfois dans les prairies profondes. Elle se nourrit de petits poissons et de crustacés. On la prend rarement au palangre, plus habituellement au tartanon et quelquefois même au thys tramaillé calé au large.

Ce poisson n'est pas rare sur notre marché; il y est très recherché, et on le classe dans la catégorie des poissons de premier choix. Il se vend de 1 fr. 50 centimes à 2 fr. le kilogramme.

La légende d'après laquelle le doigt de Saint Pierre serait resté imprimé sur le corps de ce poisson est connue de nos pêcheurs. D'après Rondelet son nom de poisson Saint-Pierre lui a été donné, parce que Saint-Pierre le prit, sur l'ordre de Jésus-Christ, afin de trouver en sa bouche l'argent qui devait servir à payer le tribut. La marque des deux doigts se voit encore sur ses flancs. D'après le même auteur une autre légende attribuerait ces marques aux doigts de Saint Cristophe qui toucha ce poisson alors qu'il passait la mer en portant Jésus.

Echeneisii

Echeneis remora.

Calfat. — Provençal : *Suçon.* — Bastiais : *Pampanu*, *Succhia pece.* — Le nom de *Pampanu* lui vient sans doute,

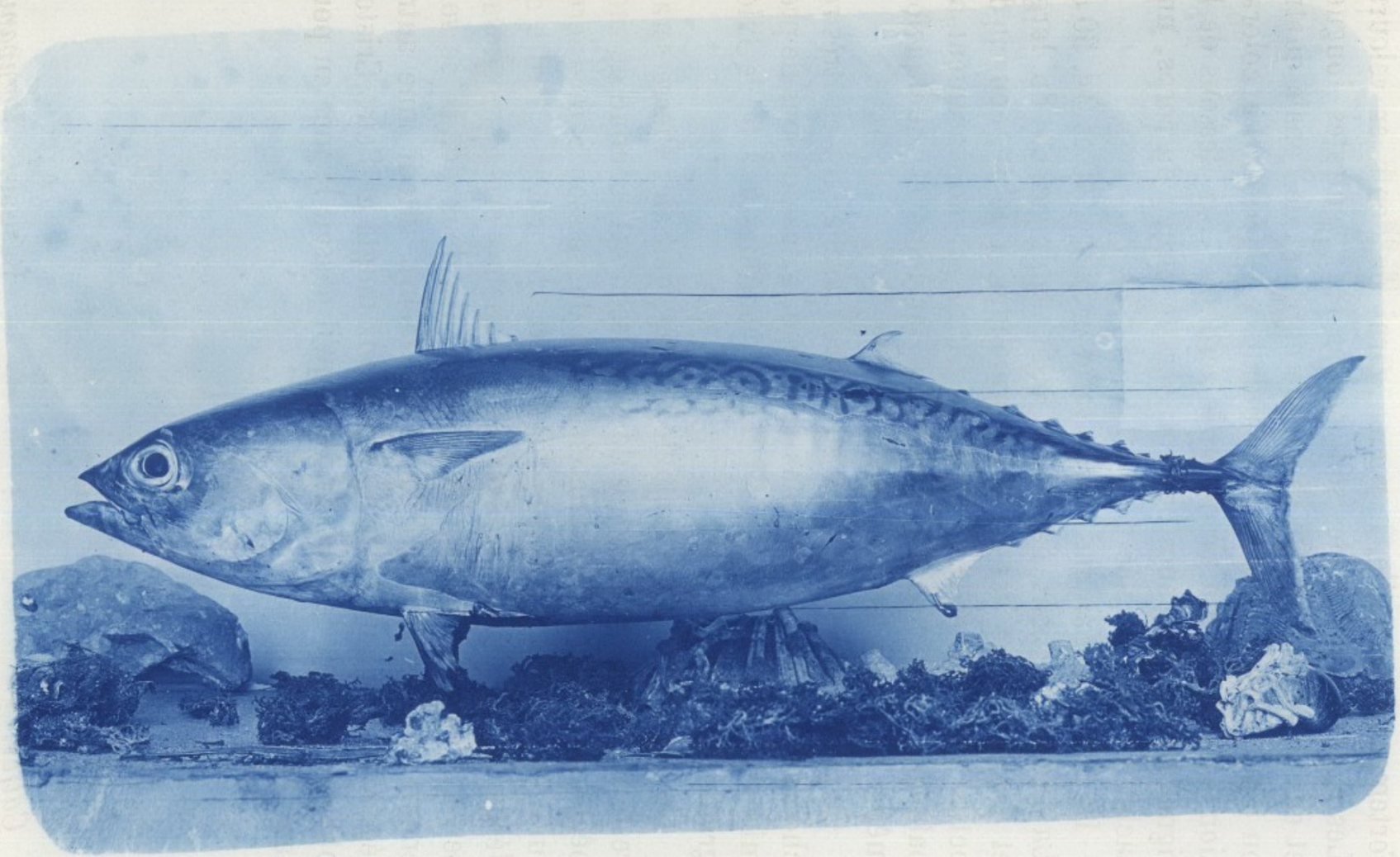


Fig. 43. AUXIDE — AUXIS BISUS — PALAMIDA *Pag. 74.*

du disque strié qu'il porte sur la tête et qui rappelle un peu la forme du tracé d'un jeu de marelle (*pampanu*). L'étymologie du nom de *Succhia pece* (qui suce la poix) est tout indiquée par les mœurs de ce poisson qui voyage attaché aux flancs des navires.

Ce poisson, curieux aussi bien par ses mœurs, que par sa structure, se rencontre assez rarement sur les côtes de Corse. Il y arrive surtout avec les voiliers venant du Nord, s'en sépare après leur entrée dans les ports et séjourne ainsi quelque temps dans nos eaux. On le trouve le plus souvent attaché à des épaves, ou même à de simples morceaux de bois flottant sur la mer. Il se laisse prendre très facilement au salabre ou même à la main.

Le Rémora est caractérisé par le disque oblong, qu'il porte sur la tête, et au moyen duquel il se fixe comme avec une ventouse aux flancs des navires, et même de certains gros squales. Cet appareil formé par les rayons de la première dorsale, qui affectant cette singulière disposition, forment de chaque côté de la ligne médiane du disque 18 à 19 lamelles garnies de petites épines. Le corps de l'Echéneis, dont la taille peut atteindre quarante centimètres, est conique allongé, la tête est large, la bouche petite, les machoires, le palais et le vomer sont garnis de dents en velours. La coloration est uniformément brun ardoisé tirant sur le violet.

Le Rémora n'a pas grande valeur au point de vue alimentaire, et sa célébrité lui vient surtout de ses mœurs bizarres et des légendes qui en sont dérivées, dès la plus haute antiquité.

Pline lui prête la force d'arrêter les vaisseaux dans leur marche, ainsi que d'autres propriétés merveilleuses qui font l'objet de deux chapitres de son Histoire naturelle.

« Il existe, dit-il, un poisson très petit, accoutumé à vivre » dans les rochers et qu'on nomme Echéneis. On croit que,

» s'attachant à la carène des vaisseaux, il retarde leur course ;
» et c'est de là que lui vient son nom. D'après cette même
» opinion, on l'emploie à composer des poisons pour étein-
» dre l'amour, pour prolonger les procès, et ralentir l'action
» de la justice. Il rachète toute sa malignité par l'heureuse
» propriété qu'il a d'arrêter les pertes des femmes enceintes,
» et de conduire l'enfant à terme. Toutefois il n'est pas
» admis au nombre des aliments. »

Le naturaliste latin ne s'en tient pas à ces simples appréciations sur les vertus extraordinaires de l'Echéneis. Il lui attribue, plus loin, un rôle considérable dans l'histoire de l'Empire Romain.

« Nous touchons, dit-il (1), au point le plus élevé qu'on
» puisse atteindre en suivant la nature dans la série des prodi-
» ges qui s'est développée sous nos yeux : c'est ici que se révèle
» spontanément un exemple de sa puissance mystérieuse,
» fait immense! au delà duquel il ne faut rien chercher...
» Est-il rien de plus impétueux que la mer, les vents, les
» orages et les tempêtes? Le génie de l'homme a-t-il jamais
» inventé, pour seconder la nature, des moyens plus énergi-
» ques que les voiles et les rames ?...

» Toutes ces forces combinées, et qui poussent vers le
» même point, un seul poisson, à peine visible, les contre-
» balance : c'est l'Echéneis !... Des flottes armées se char-
» gent de remparts et de tours, afin de combattre au sein
» des flots comme du haut d'une muraille. O vanité humai-
» ne ! Ces colosses que l'airain et le fer éperonnent et arment
» pour les batailles, l'adhérence d'un poisson de six pouces
» les arrête, les enchaîne d'un lien invincible. On dit qu'à la
» bataille d'Actium c'est un Echéneis qui retarda le vaisseau
» amiral d'Antoine, à l'instant où il était pressé de parcourir

(1) Histoire naturelle. Livre XXXII. Chap. I. Traduction de M. Ajasson de Grandsagne. Collection Panckoucke.

» les lignes et d'animer ses soldats. Antoine fut forcé de passer
» sur un autre navire; la flotte Octavienne mit ces délais à
» profit et se précipita avec violence sur la flotte rivale.
» Semblable obstacle entrava le retour de Caligula, lorsque
» d'Astine il revint à Antium; aussi ce chétif poisson figure-
» t-il parmi les présages. A peine rendu à Rome cet empe-
» reur tomba sous le fer qu'il salariait... Quoiqu'il en soit,
» après le prodige du vaisseau arrêté par ce poisson, pour-
» rait-on révoquer en doute l'action énergique et toute-
» puissante de la nature dans les remèdes que nous offrent
» ses productions ! »

Toute cette éloquence dithyrambique était digne d'un meilleur sort et l'Echéneis est bien innocent des maléfices sans nombre qui lui ont été attribués jusqu'aux temps modernes, puisque Rondelet, en 1558, confirme les assertions du Naturaliste latin.

Il n'en est pas moins vrai que ce poisson s'attache fortement au corps flottant qu'il a choisi comme soutien et qu'il faut pour l'en séparer employer une certaine vigueur. Abandonné à lui-même, l'Echéneis nage, dit-on, le ventre en l'air...

Famille des Trachypteridi

Tribu des Trachypterii.

Regalecus gladius.

Les poissons appartenant à la famille des Trachypteridi ont le corps plat et allongé ; ils sont en outre caractérisés par l'absence complète de la nageoire anale.

Nous avons pu observer une seule espèce appartenant à cette famille ; le Regalecus gladius de la tribu des Trachypterii.

Tribu des Trachypterii

Regalecus gladius.

Régalec. — Bastiais : *Pesciu lama* (poisson en forme de lame ou peut-être *en fer blanc* à cause de sa couleur argentée).

Le Règalec est un des poissons les plus rares de notre côte. Nous avons eu la bonne fortune d'observer le seul sujet qui ait été pêché à Erbalunga au dire des pêcheurs les plus vieux. Il nous a malheureusement été impossible de le photographier et depuis, malgré nos recherches, nous n'avons pu nous procurer un autre individu de la même espèce.

Ce poisson a le corps très allongé, étroit et fort aplati. Sa nageoire ventrale est formée d'un seul rayon très long et terminé en houppette. La dorsale va se perdre près de la caudale ; la bouche est fortement protractile ; elle est garnie de dents petites sur la machoire. La tête est ornée d'une crète, formée par plusieurs rayons de la dorsale, se terminant en panache. La coloration de ce poisson est des plus brillantes. Le corps est argenté et présente sur les flancs des taches grises disséminées ; les nageoires sont d'un beau rouge orangé très éclatant. Ce poisson est très fragile et se détériore très rapidement après avoir été sorti de l'eau.

Le sujet que nous avons observé mesurait un mètre d'une extrémité à l'autre. Il avait été pris à la main par des pêcheurs de sardines qui venaient d'aborder sur la plage pour y étendre leur filet. Il nageait par cinquante centimètres d'eau environ.

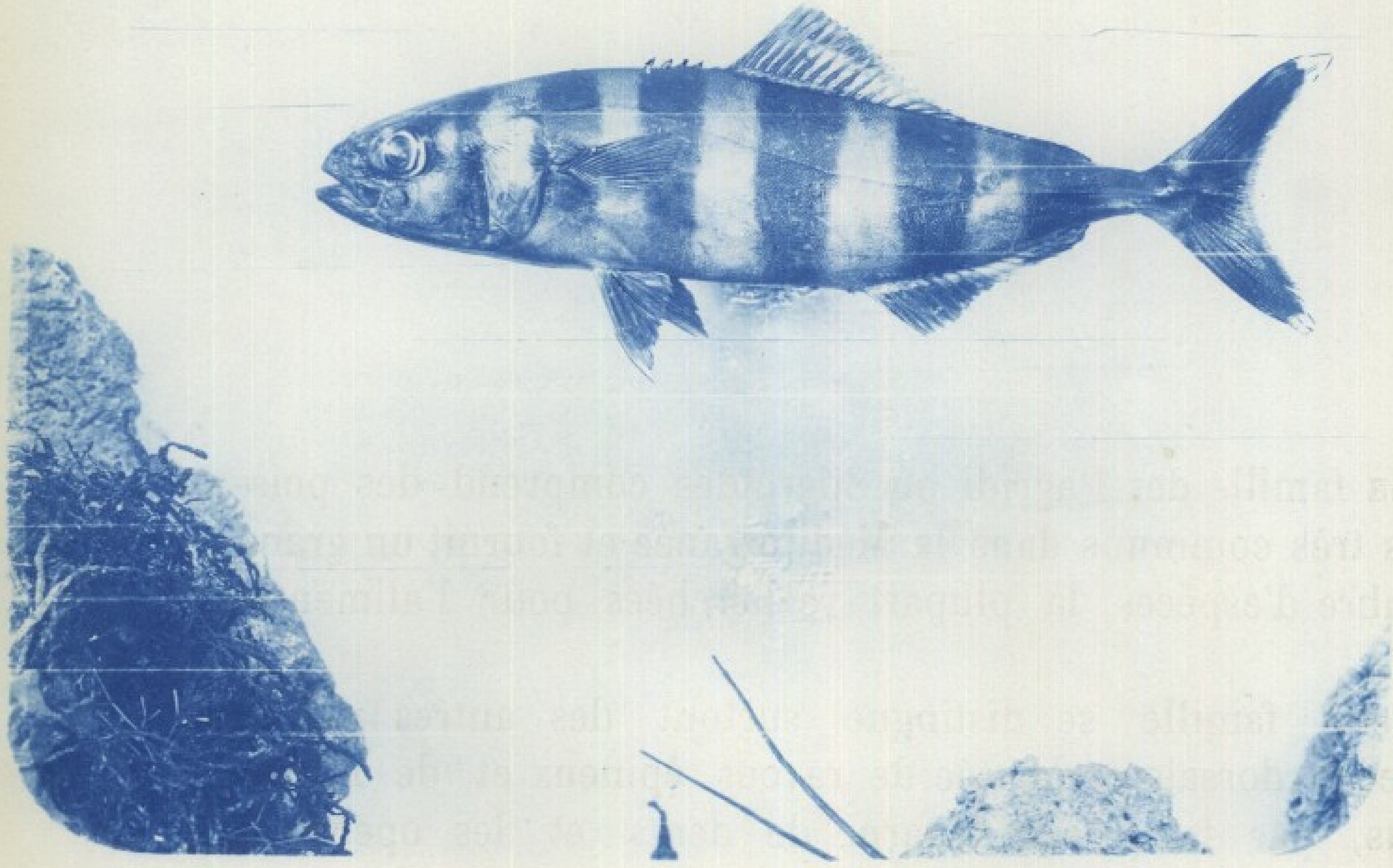


Fig. 44. PILOTE — NAUCRATES DUCTOR — FANFARU *Pag. 78.*

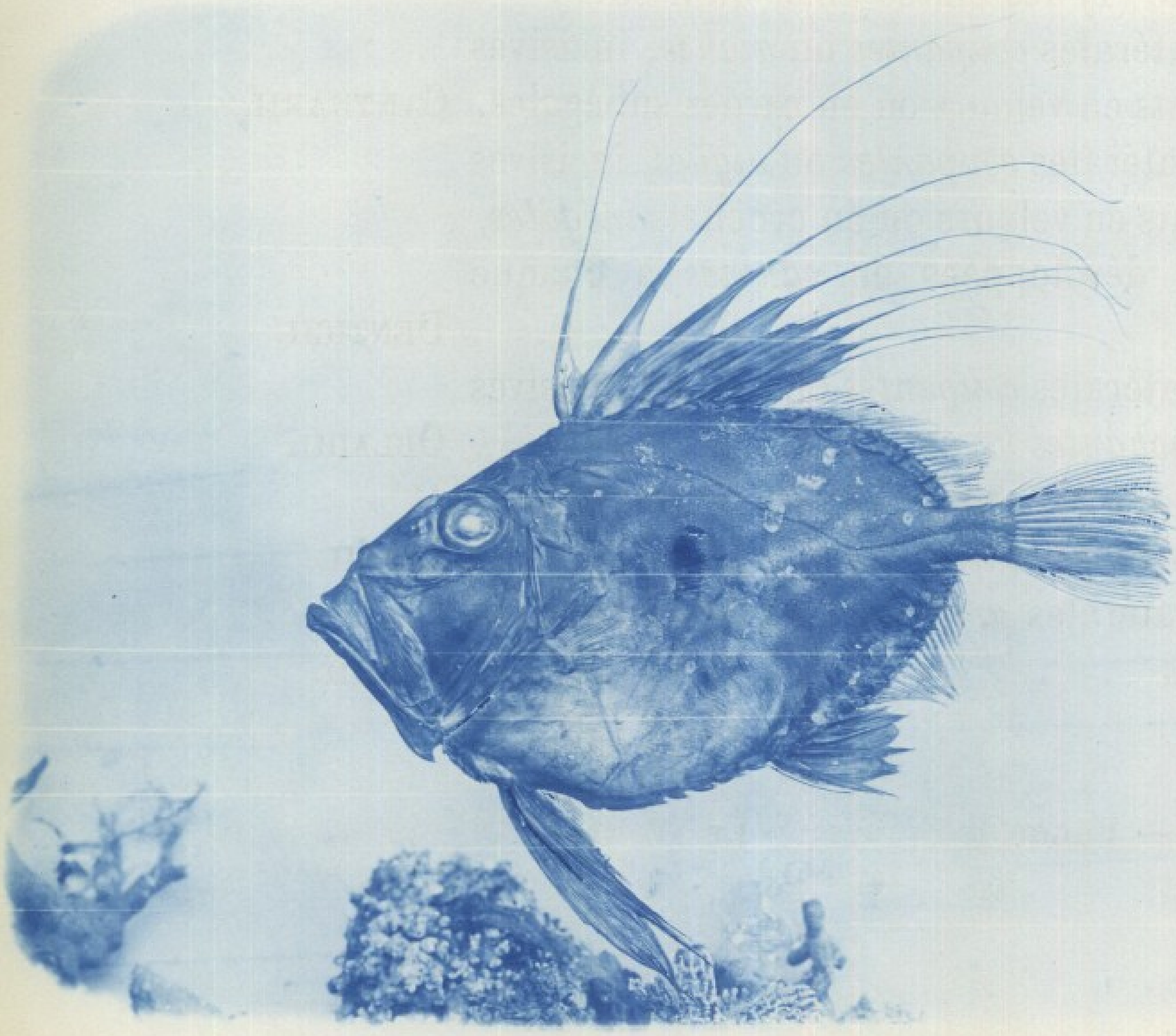


Fig. 45. DORÉE — ZEUS FABER — SAN PEDRU *Pag. 81.*

Famille des Pagridi

La famille des Pagridi ou Sparoïdes comprend des poissons très communs dans la Méditerranée et fournit un grand nombre d'espèces, la plupart recherchées pour l'alimentation.

Cette famille se distingue surtout des autres par la nageoire dorsale composée de rayons épineux et de rayons mous, par le palais dégarni de dents et les opercules sans épines. L'anale a généralement trois épines, les ventrales un aiguillon et cinq rayons mous. Les Sparoïdes diffèrent entre eux par la dentition, ce qui a permis de les diviser en plusieurs tribus qui toutes fournissent des espèces habitant notre côte.

M. Acloque (1) les classe ainsi qu'il suit :

1° Dents latérales *coupantes* ou *aigües*, incisives *coniques*, dents en velours ou en cardes subégales. CANTHARII.

2° Dents latérales *coupantes* ou *aigües*, incisives *coniques*, dents en velours ou en crochets *inégales*, quatre dents développées en *canines* à chaque machoire. . . . . DENTICII.

3° Dents latérales *coupantes* ou *aigües*, incisives *aplaties tranchantes* . . . . . OBLADII.

4° Dents latérales *arrondies* ou *obtuses*, incisives *aplaties tranchantes*. . . . . SARGII.

5° Dents latérales *arrondies* ou *obtuses*, incisives *coniques* . . . . . PAGRII.

(1) Acloque. — Faune de France. — Les Poissons.

Tribu des Sargii.

Les Sargii ont une dentition robuste et complète. Les incisives sont aplaties, tranchantes, tronquées à leur partie supérieure et disposées sur une seule rangée. Les molaires sont arrondies, obtuses, ressemblant à celles de certains mammifères. Elles sont en outre placées parfois sur plusieurs rangs. Le corps est de forme comprimée ovale.

Genre Sargus.

Les Sargues ont les molaires pluriséries, ce qui les distingue des poissons de la même tribu appartenant au genre Charax. Trois espèces sont très communes sur tout le littoral de notre île. Ce sont : le *Sargus annularis*, le *Sargus vulgaris* et le *Sargus Rondeletii*.

1. — Sargus annularis.

Sparaillon, petit Sargue. — Provençal : *Pataclet.* — Bastiais : *Spirlu, Sqvirlu.* — Le Sparaillon est, des différentes espèces de Sargues, celui qui atteint la taille la moins forte. Il dépasse rarement vingt centimètres. Son corps est ovale, comprimé latéralement, la partie antérieure de la tête est sensiblement déprimée à la naissance du museau. Les nageoires ventrales sont marquées de jaune de chrome foncé mais brillant ; le dos est brun doré. Les côtés sont jaune clair argenté. Les nageoires dorsale, caudale et anale sont gris jaunâtre. Une bande noirâtre s'étend sur le tronçon caudal.

Le Sparaillon est très abondant sur toute la côte. Il habite les prairies et les roches littorales et pénètre au printemps dans les étangs salés.

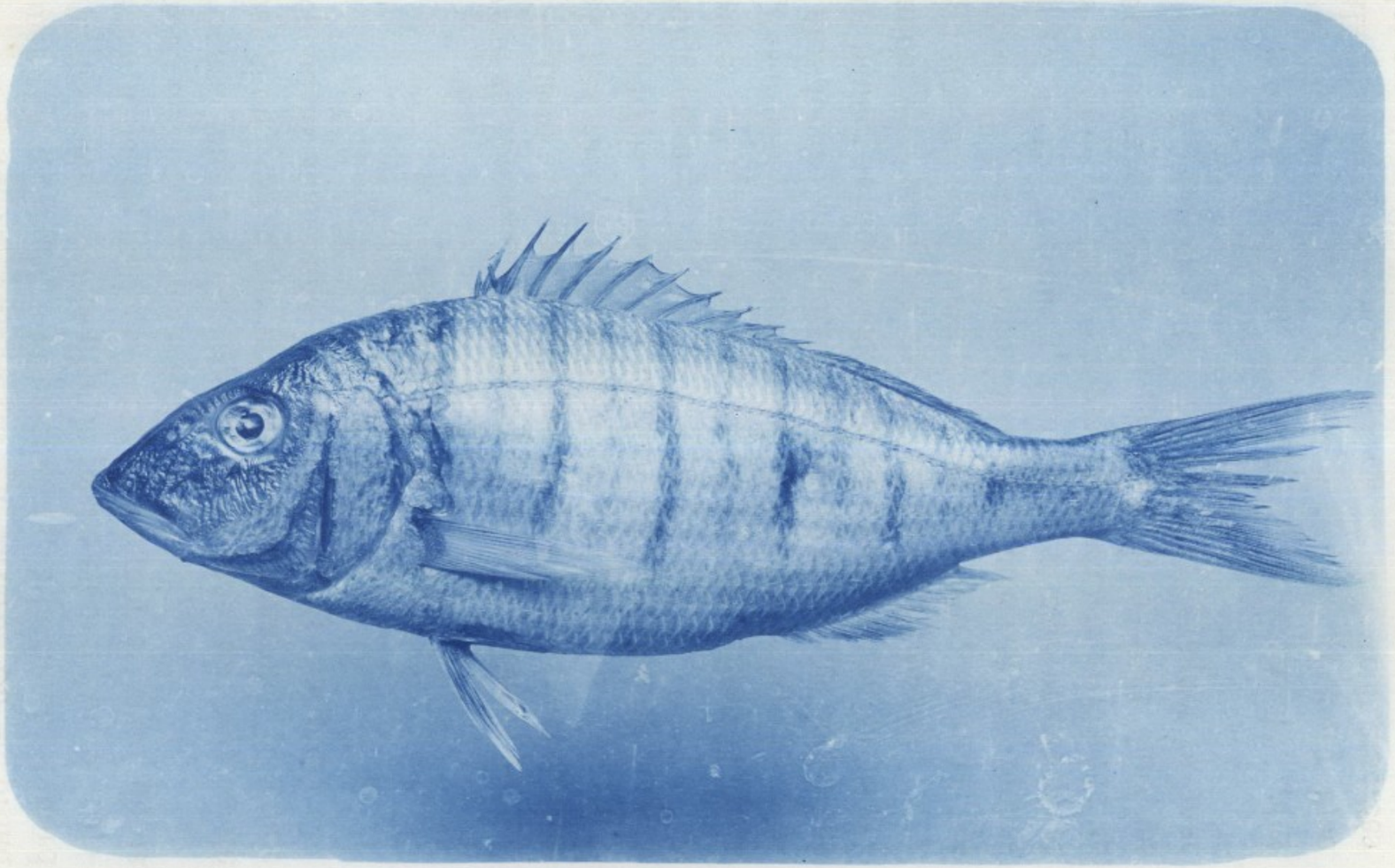


Fig. 46. PAGEAU MARBRÉ — PAGELLUS MORMYRUS — MERMURA *Pag. 98.*

Tous les engins de pêche sont bons pour lui. On le prend, pendant l'hiver, à la réclare (schietta), pendant l'été au tramail, à la boguière, au bourgin ou tartarò. On le prend également au palangre, à la palangrote, à la canne. Il mord à toutes les esches usitées pour la pêche en mer. On le capture enfin dans des paniers (bartavelli) amorcés avec de la morue ou des harengs pourris.

Le Sparaillon, sans être considéré comme un poisson de premier choix, est assez estimé sur notre marché. Sa chair est cependant inférieure à celle des autres Sargues.

2. — Sargus Rondeletii.

Sargue de Rondelet. — Provençal : *Sar.* — Bastiais : *Saragu.* — Cette espèce est celle qui atteint la plus forte taille. Il n'est pas rare de rencontrer de ces poissons mesurant trente et parfois trente-cinq centimètres, et pesant jusqu'à cinq kilogrammes.

Le corps est moins ovale que celui du Sparaillon, le museau plus avancé, la bouche petite. La couleur est gris brunâtre plus foncée sur le dos ; on remarque sur les côtés sept ou huit bandes verticales noirâtres. La tâche noire du tronçon caudal ne s'étend pas sur les rayons de la dorsale.

Ce poisson est très commun sur notre côte, comme ses congénères. Il habite, avec eux, les prairies et les roches littorales ; il se rencontre rarement en eau profonde et jamais par plus de dix à quinze brasses. Il recherche le voisinage des eaux douces au printemps, pénètre dans les étangs salés, y séjourne tout l'été, et veut regagner la mer au mois d'octobre pour frayer.

On le pêche à la réclare, au thys, à la boguière, plus rarement au bourgin et aux engins traînants. Il mord bien aux palangres calés pendant la nuit près de terre et amorcés avec des crevettes. On le prend aussi à la canne de terre,

surtout par les gros temps, en amorçant avec une athérine ou même avec une pâte composée de pain et de fromage. Cette pêche était autrefois beaucoup plus fructueuse qu'à l'époque actuelle. Il arrivait souvent à un pêcheur à la canne de rapporter dans une après-midi, par des temps propices, de dix à quinze kilogrammes de ces poissons, tous d'assez belle taille. Pour ce genre de pêche il fallait se servir d'armatures très fortes, car le Sargue est un poisson robuste se défendant avec une extrême vigueur, et dont les dents brisent sans peine un hameçon peu solide.

La chair du Sargue de Rondelet est assez estimée sur notre marché. S'il est de taille suffisante, ce poisson se vend habituellement 1 fr. 20 centimes le kilogramme.

3. — Sargus Vulgaris.

Sargue vulgaire ; Sargue de Salviani. — Provençal : *Veirade.* — Bastiais : *Cullarinu.* — Cette espèce est, comme forme, assez semblable à la précédente ; elle a cependant le museau un peu plus pointu et le corps moins épais. C'est surtout par la coloration que le Sargue vulgaire diffère du Sargue de Rondelet. Il porte au dessus des yeux une marque dorée, la couleur grise du corps est moins terne, plus argentée, les parties noires sont plus vives et enfin la tache du tronçon caudal s'étend sur une partie de la nageoire dorsale et parfois même de l'anale.

La longueur n'excède généralement pas 0m, 25 cent.

On rencontre ce poisson dans les mêmes fonds que le Sparaillon. Il entre cependant plus rarement dans les étangs salés. On le capture au moyen des mêmes engins. Sa chair, aussi estimée que celle du Sargue de Rondelet, est peut-être un peu plus sèche et moins savoureuse.

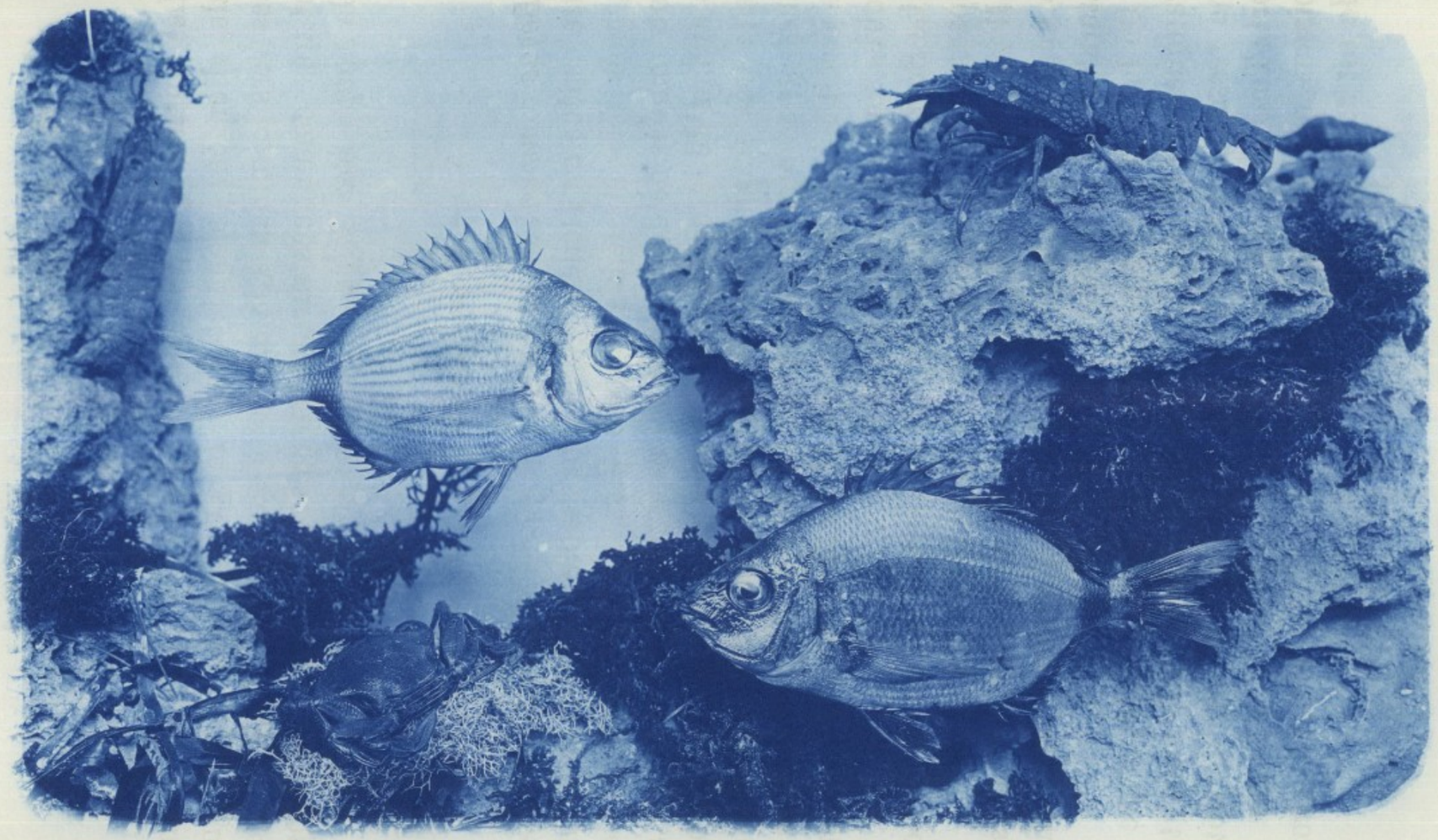


Fig. 47. SARGUE COMMUN — SARGUS VULGARIS — CULLARINU *Pag. 90.*

Fig. 48. SPARAILLON — SARGUS ANNULARIS — SQUIRLU *Pag. 88.*

Tribu des Obbadii

Genre Box.

Les poissons qui composent le genre Box sont de forme ovale, allongée ; ils ont les dents unisériées, aplaties et échancrées vers le milieu à la machoire supérieure. Deux espèces sont très communes sur nos rivages : le *Bogue, Box boops* et la *Saupe Box Salpa*.

1. — Box Boops ou vulgaris.

Bogue commun. — Provençal : *Bogo.* — Bastiais : *Boga.* — Cette espèce est facilement reconnaissable à son corps allongé, trois fois et demie environ plus long que haut, à ses dents munies de deux talons latéraux ; la bouche est petite, les rayons de la dorsale sont minces et réunis par une membrane très fragile. Le dos est gris ardoisé assez foncé, les flancs, gris argenté, sont sillonnés longitudinalement de bandes étroites, dorées, au nombre de trois ou quatre. Les nageoires sont de couleur grisâtre.

Le Bogue est un poisson d'assez petite taille ; les sujets dépassant 25 centimètres de longueur sont fort rares.

Il vit près des côtes, plus souvent à la surface, au dessus de tous les fonds, mais surtout sur les prairies et les roches littorales peu profondes.

On le prend principalement à la boguière. Cette pêche se pratique au printemps, au moment du frai. Elle constitue une ressource assez importante pour les pêcheurs de notre port. Tous sans exception y prennent part, et quoique le poisson, qui en fait l'objet, ne soit pas de premier choix, elle est assez lucrative.

Les boguières sont calées le soir, près de terre, par une embarcation, habituellement montée par deux ou trois hommes, qui choisit et signale, pendant le jour, la place où doit tomber le filet.

On peut aussi pêcher le Bogue à la palangrote amorcée avec des coquillages, mais ce mode de capture est peu usité, même parmi les plaisanciers.

Pendant les mois d'avril et mai, ce poisson est très gras, et sa chair est assez bonne, il est néanmoins classé parmi les espèces de qualité inférieure. Son prix ne dépasse jamais cinquante centimes le kilogramme.

2. — Box Salpa.

Saupe. — Provençal : *Saoupo.* — Bastiais : *Salpa.* — La forme du corps de la Saupe diffère de celle du Bogue. Il est moins allongé, à peine deux fois plus long que haut ; l'extrémité du museau est plus perpendiculaire, la coloration est également beaucoup plus vive et plus éclatante. Le dos est teinté de gris bleuâtre, les flancs sont argentés et présentent dix bandes dorées très brillantes et disposées dans le sens de la longueur. On remarque en outre une tache noire à la base de la pectorale.

Plus grande que le Bogue, la Saupe mesure jusqu'à quarante centimètres d'une extrémité à l'autre.

Elle est essentiellement côtière, affectionne surtout le voisinage des ports et des égoûts, près desquels elle se nourrit de végétaux et de toutes sortes de débris organiques. C'est là qu'on la pêche à la canne et surtout à l'épervier lorsqu'elle se trouve en eau peu profonde. C'est au printemps et à l'automne qu'elle vient à la côte. On la prend alors à la boguière et au tramail.

La Saupe entre volontiers dans les étangs salés, pour y séjourner jusqu'aux premiers mauvais temps. Plus que les

autres poissons, elle craint les températures basses, et se laisse flotter engourdie à la surface de l'eau pendant les froids rigoureux.

Les pêcheurs en prennent alors des quantités considérables qui, d'ailleurs, sont vendues à vil prix.

Sa chair est en effet molle, huileuse et de mauvais goût. Elle se ressent beaucoup de la nourriture peu choisie que ce poisson recherche; parfois elle a une odeur nauséabonde tout à fait insupportable.

La Saupe se vend très difficilement sur le marché de Bastia, surtout lorsqu'on l'y trouve en abondance. Son prix varie de 0 fr. 30 à 0 fr. 40 centimes le kilogramme.

Tribu des Obladii

Oblada Melanura.

Oblade. — Provençal : *Oblado.* — Bastiais : *Occhiata ;* probablement à cause de ses grands yeux à pupilles très noires et très dilatées, tranchant sur la couleur claire et argentée du reste du corps.

C'est principalement par la forme particulière de ses dents, que l'Oblade se distingue du genre précédent. Les incisives aplaties et tranchantes sont accompagnées en arrière, du côté de la bouche, d'une rangée de dents en velours très petites. Le corps est oblong en forme d'ovale régulier et mesure en moyenne 0^m, 15 à 0^m, 25 centimètres de longueur.

Le dos est de couleur bleu foncé presque noir ; les flancs, bleu gris argenté très vif au sortir de l'eau, se ternissent rapidement et prennent une teinte plus sombre après la mort

de l'animal. Ils sont en outre sillonnés de bandes longitudinales noirâtres. Le tronçon caudal porte une bande transversale noire large d'environ deux centimètres.

L'Oblade est un poisson très commun sur notre côte où l'on en fait de très abondantes pêches, à la boguière, au tramail, à la battude pendant l'été et à la réclare dans le courant de l'hiver. Elle habite les prairies et les roches littorales peu profondes ; aussi est-ce près de terre qu'on la pêche à la traîne amorcée d'une plume et d'une patelle.

On la prend souvent, par les gros temps, à la canne en employant comme esche du pain et du fromage, en forme de pâte, ou même des athérines. L'Oblade se prend beaucoup aussi à la nasse en même temps et par les mêmes procédés que les Sargues. On fait de ce poisson, par les calmes plats, une pêche très curieuse, au moyen d'un engin connu à Marseille sous le nom de *ruské* et appelé à Bastia *nattello*. C'est un morceau de liège de sept ou huit centimètres de diamètre ayant une forme demi sphérique et portant à sa face plate des hameçons empilés sur du crin de Florence. Le pêcheur les garnit d'un morceau de pain et laisse flotter plusieurs de ces engins à la surface de l'eau, en ayant soin de se tenir dans une embarcation à une certaine distance. L'Oblade se précipite sur l'appât qu'elle aperçoit entre deux eaux et se ferre elle-même dans le mouvement qu'elle fait pour l'emporter. Le pêcheur s'aperçoit de sa capture au mouvement giratoire que le poisson prisonnier imprime au *nattello*.

Les pêcheurs plaisanciers faisaient ainsi, autrefois, des pêches assez fructueuses et surtout très amusantes.

L'Oblade est un poisson ordinaire et exclusivement réservé à la classe pauvre. Elle se vend à Bastia au prix de la Saupe.

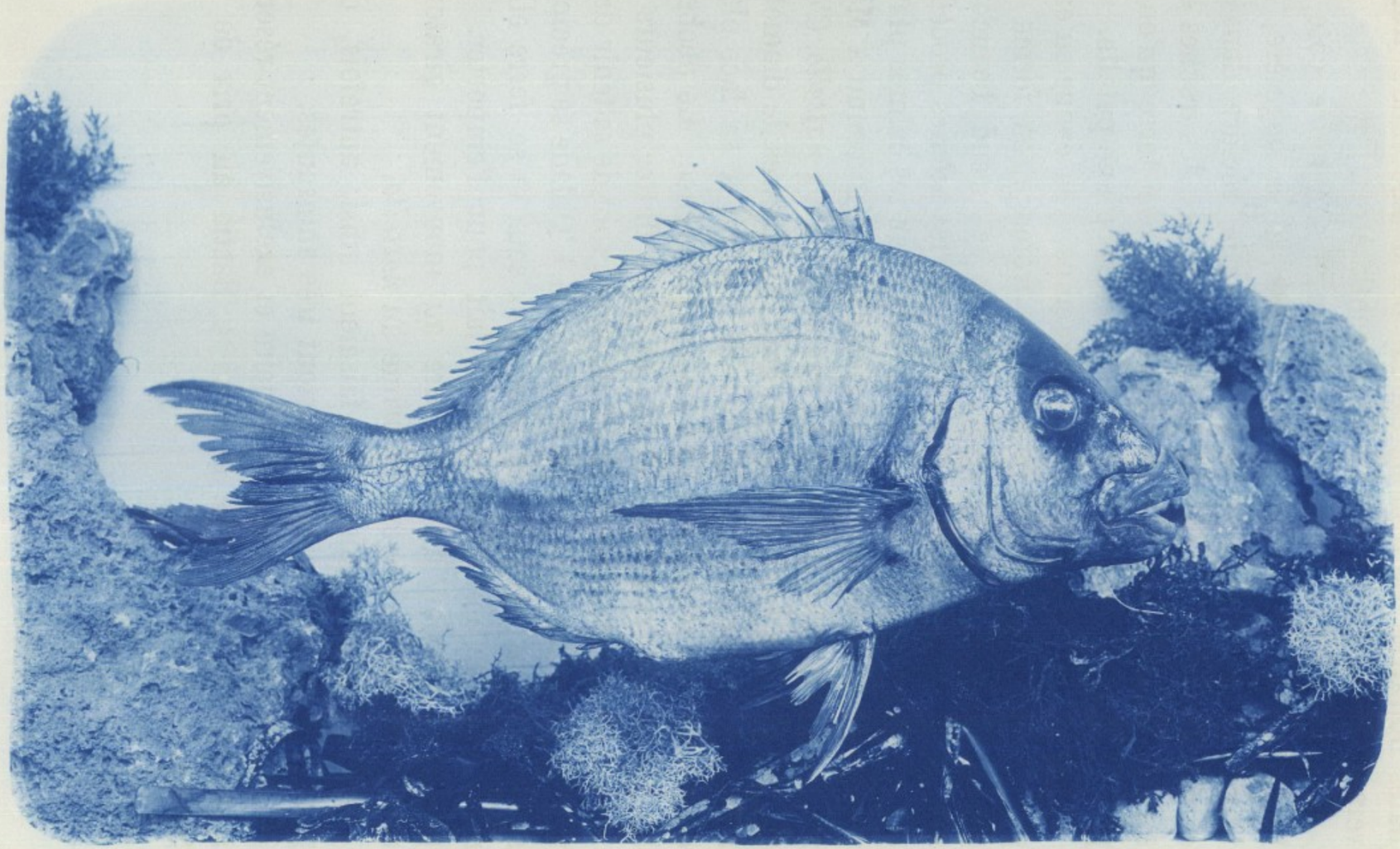


Fig. 49. SARGUE DE RONDELET — SARGUS RONDELETII — SARAGU *Pag. 89.*

Tribu des Pagrii.

Cette tribu renferme de nombreux genres et espèces très répandus dans nos eaux et caractérisés par leurs molaires arrondies, disposées sur plusieurs rangs, par leurs incisives coniques et par les couleurs éclatantes dont brillent généralement leurs écailles. Elle comprend les genres : PAGRUS, CHRYSOPHRYS, et PAGELLUS.

Genre Pagellus.

Les poissons du genre Pageau ou Pagel ont les incisives en velours ou en carde et les molaires arrondies, mais moins fortes que celles des Pagres et des Daurades. Plusieurs espèces existent sur notre côte. Nous avons pu en observer quatre.

1. — Pagellus breviceps.

Pagel à museau court. — Bastiais : *Mufrone.* — Ce Pageau est reconnaissable à son museau très court, se terminant à peu de distance du bord externe de l'orbite. Les nageoires pectorales sont longues et atteignent le commencement de l'anale. La couleur est blanc argenté tirant sur le rose ; les nageoires sont également plus ou moins teintées de rose. Il est de petite taille et arrive rarement à 0^m, 15 centimètres de longueur.

Il habite les fonds sableux et les vases du large.

On le rencontre aussi sur le pourtour des prairies profondes. Il vit en troupes nombreuses et il est rare de pêcher des individus isolés.

Ce poisson se prend au bœuf, au bourgin, au palangre et

à la palangrote. Il mord facilement à toutes sortes d'esches. Les pêcheurs de Pageaux en ramènent très fréquemment un à chacun des quatre hameçons de leur ligne, quand ils ont la bonne fortune de les rencontrer.

Le Pageau à museau court est inférieur à tous les autres comme qualités comestibles. Il est assez peu recherché.

2. — Pagellus bogaraveo.

Pilono ; Bogueravel, ou *Pagel bogueravel.* — Provençal : *Bogo ravello.* — Bastiais : *Mufrone.* — Cette espèce diffère peu de la précédente. Elle a cependant la nageoire pectorale plus courte et n'atteignant pas la première épine de l'anale. La coloration est plus brune, particulièrement sur le dos, elle est nuancée de rougeâtre. La tête porte, près de l'œil et en avant de celui-ci, deux chevrons de couleur plus foncée.

Le Pilono a la taille du Pagel à museau court, il habite généralement les mêmes régions ; il vient toutefois plus fréquemment près de terre, dans les fonds sableux. On le prend par les mêmes moyens que son congénère avec lequel on le confond d'ailleurs le plus souvent.

3. — Pagellus erythrinus.

Pageau commun. — Provençal : *Pagèou.* — Bastiais : *Paragu ; Paghiellu.* — Le coloris brillant et délicat qui orne le corps de ce poisson suffirait à lui seul pour le faire reconnaître. Il est rouge vif sur le dos et les nageoires, rose sur les flancs et blanc nacré légèrement teinté de rose sous le ventre. L'œil est grand ; la pupille noire et très dilatée,

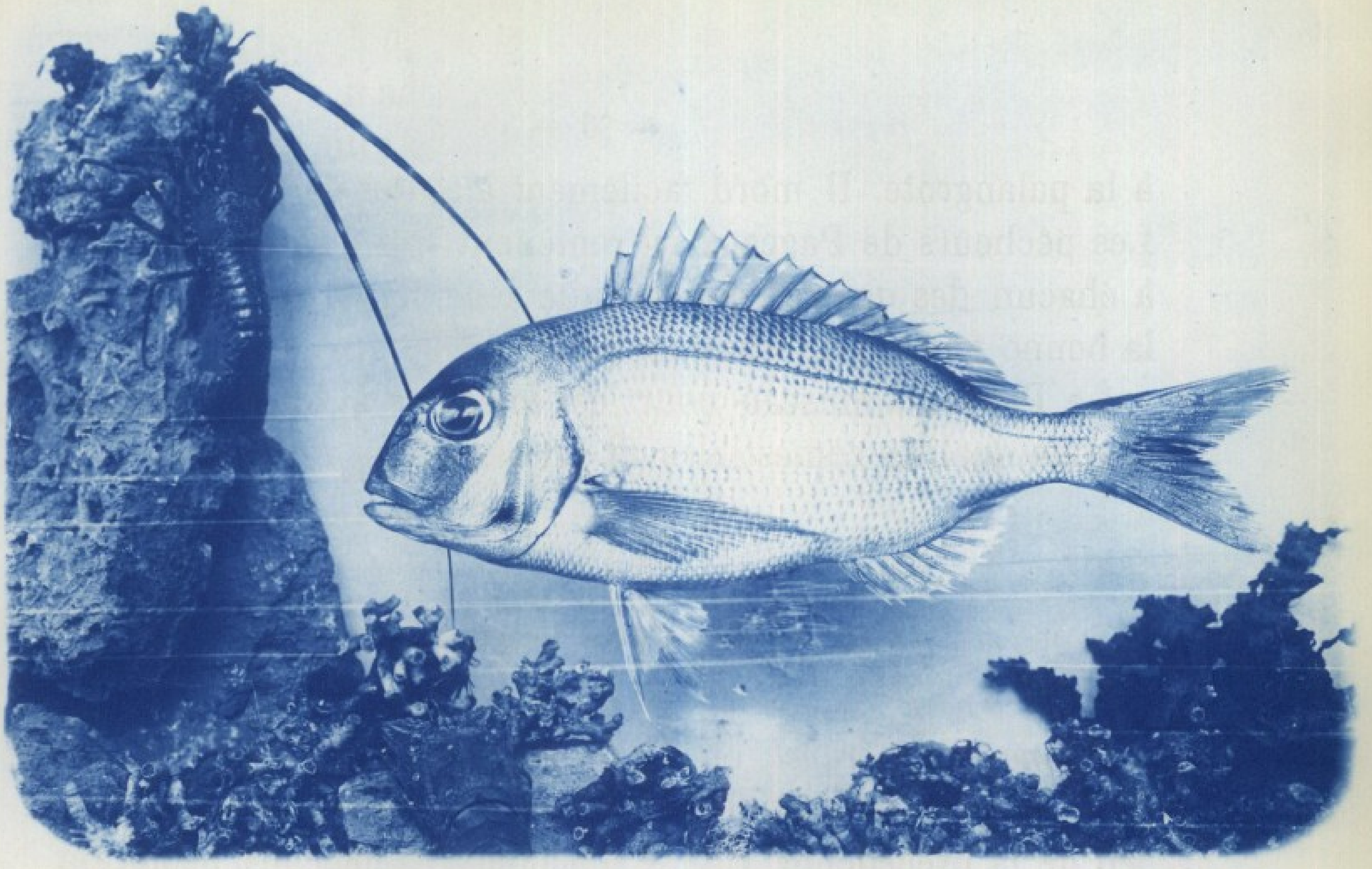


Fig. 50. PAGRE COMMUN — PAGRUS VULGARIS — OCCHIONE *Pag.99.*

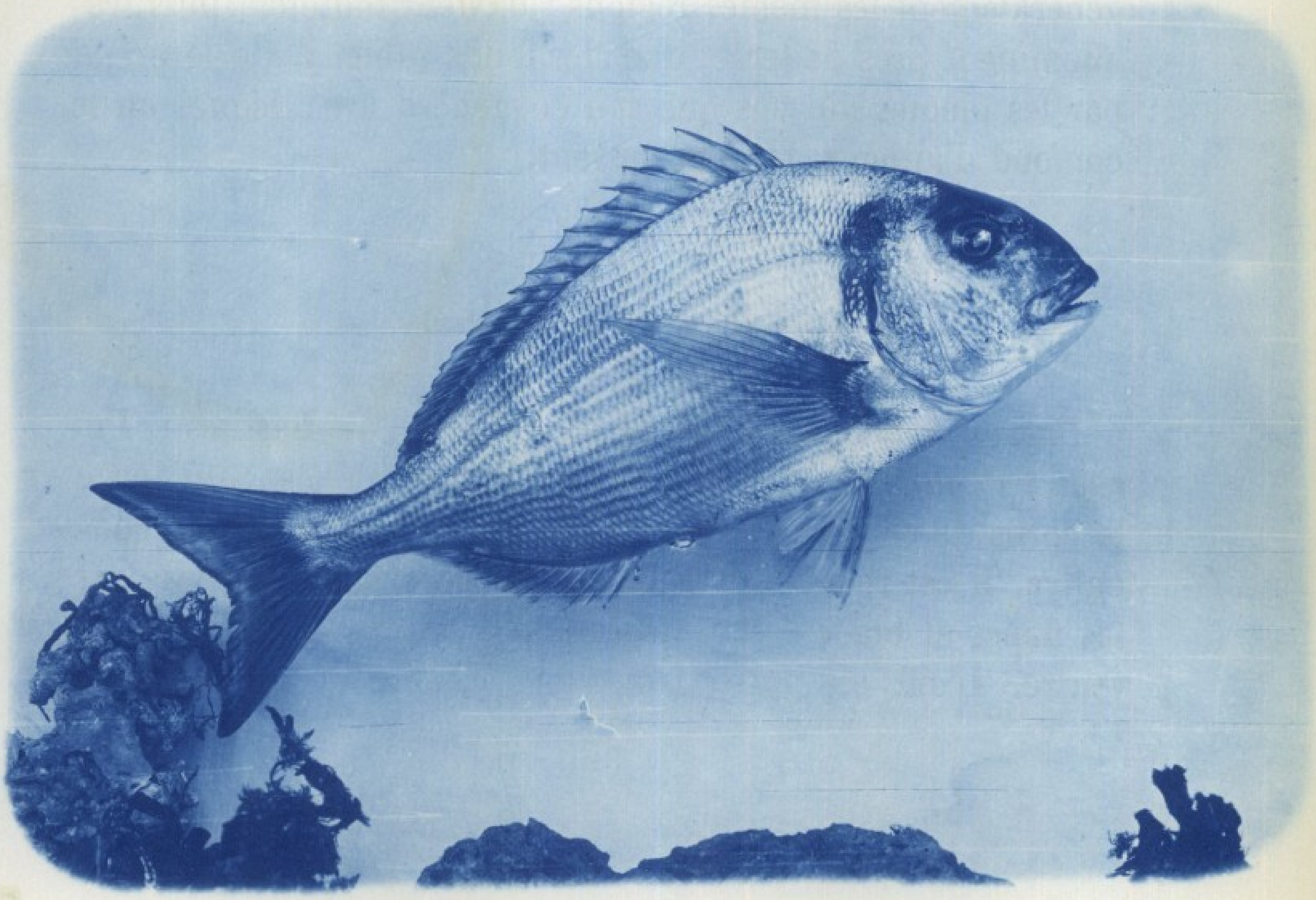


Fig. 51. DAURADE COMMUNE — CHRYSOPHRYS AURATA — PALMATA *Pag. 100.*

l'iris jaune d'or. Le museau est étroit, aigu et assez allongé. La taille varie entre 0m, 10 et 0m, 25 cent.

Le Pageau séjourne toute l'année sur notre côte, mais à des profondeurs variables suivant les saisons. On le pêche, au large, pendant l'été, dans les sables vaseux, sur les graviers coralligènes et même près des roches profondes. Il se rapproche des côtes pendant l'hiver et fréquente les plages sablonneuses, mais on le trouve rarement dans les eaux peu profondes.

On le prend, dans cette dernière saison, au bourgin (tartarò) et au bœuf. Pendant l'été on se sert de préférence pour le capturer de palangres calés par des profondeurs variant entre quarante et cinquante brasses. L'amorce ordinaire est le Siouclet (cornaru) ou même la Seiche coupée en morceaux.

La pêche au Pageau est également pratiquée, par des professionnels, à la ligne dite palangrote. Une embarcation de faible tonnage, montée le plus souvent par un seul pêcheur s'éloigne du rivage, parfois à plus de trois milles, de façon à trouver le fond habituellement fréquenté par ces poissons.

Les hameçons sont amorcés avec des Siouclets, ou de préférence avec des Bucardes (calcinelli). On faisait ainsi, il n'y a pas bien longtemps, des pêches très fructueuses; chaque embarcation, partie dans la nuit, rentrait vers onze heures du matin et rapportait en moyenne dix à douze kilos de poissons d'assez belle taille. Ce genre de pêche faisait vivre plusieurs familles d'inscrits maritimes besogneux, ne possédant pas les capitaux nécessaires pour se procurer des engins plus coûteux. Il est beaucoup moins lucratif, depuis que les fonds ont été dépeuplés par les engins traînants et surtout par les chalutiers à voile et à vapeur qui depuis quelques années exploitent nos côtes, et les pêcheurs de métier seront contraints d'y renoncer.

Le Pageau est un poisson très estimé sur notre marché,

Sa chair est saine et de très bon goût ; elle est cependant parfois un peu sèche.

Le Pageau de dimension moyenne est vendu habituellement 1 fr. 50 et 1 fr. 60 c. le kilogr.

4. — Pagellus mormyrus.

Pageau marbré. — Provençal : *Mormo* ou *Mourmo*. — Bastiais : *Mermura* : à cause des rayures verticales qui sillonnent ses flancs. — Comme aspect général, comme forme, et surtout comme couleur, le Pageau marbré ne ressemble guère à ses congénères. Il a le museau beaucoup plus long et beaucoup plus effilé ; le diamètre de l'œil est compris cinq fois dans la longueur de la tête et il est plus petit que la moitié de l'espace préorbitaire. Le corps est plus allongé, moins large ; la coloration générale est gris argenté. Le museau porte des marbrures très brillantes, et les côtés des bandes verticales gris foncé au nombre de dix environ. Les nageoires sont jaunâtres. La taille maxima peut atteindre 0m, 30 cent.

Très commun sur notre côte, ce poisson se rencontre en grande abondance sur les plages vastes et sablonneuses qui s'étendent au Sud de Bastia. Il pénètre au printemps par compagnies très nombreuses dans les étangs salés de Biguglia, Diana, Urbino et Palo. On le pêche, en mer, au bourgin et à la réclare, dans les étangs avec tous les engins qui y sont généralement employés.

Par les grands froids, les *Mermure* se groupent vers l'embouchure des étangs et se font prendre dans des enceintes de filets en très grande quantité.

Elles sont considérées comme un poisson de second ordre au point de vue comestible.

Fig. 52. OBLADE — OBLADA MELANURA — OCCHIATA *Pag. 93.*

Genre Pagrus

Pagrus vulgaris.

Pagre ordinaire. — Provençal : *Pagré.* — Bastiais : *Paragu praiu* (?) *Occhione.* — Armé de dents plus robustes, de canines fortes et coniques, le Pagre diffère en outre du Pageau par son corps plus ramassé, sa tête plus courte, son museau plus obtus et moins allongé. L'œil est grand, assez saillant, la bouche puissante, sans être très fendue ; les lèvres sont épaisses ; les narines s'ouvrent verticalement près de l'œil.

La couleur générale est rouge plus vermillonné que celle du Pageau commun. Le dos est plus foncé et tire sur le brun ; il en est de même du dessus de la tête : les flancs se décolorent progressivement et présentent des reflets argentés ; le dessous du corps est blanc rosé marbré de rouge.

Le Pagre a le même habitat que le Pageau commun ; il vient cependant très rarement à la côte. On le prend par les mêmes moyens, avec les mêmes engins.

La taille du Pagre commun atteint parfois 0m, 35 centimètres.

Sa chair, légèrement rose et très ferme, a très bon goût. Elle est pourtant plus sèche et moins savoureuse que celle du Pageau. Le prix de ces deux poissons ne diffère pas sur le marché de Bastia.

2. — Pagrus orphus.

Orphe. — Provençal : *Pagré.* — Bastiais : *Occhione.* — Cette espèce est généralement confondue avec la précédente dont elle a l'aspect, les mœurs et l'habitat. Elle s'en dis-

tingue principalement par une lunule bleue qu'elle porte au dessus des narines. On emploie les mêmes modes de pêche que pour le Pageau et le Pagre commun.

Genre Chrysophrys

1. — Chrysophrys aurata.

Daurade vulgaire ou *Dorade*. — Provençal : *Aourado*. — Bastiais : *Palmata*.— Chez les Daurades les incisives sont coniques, tandis que les molaires, rondes et obtuses, sont disposées sur trois rangées au moins à la machoire supérieure et sur deux à l'inférieure. Ces poissons ressemblent aux Pagres comme forme générale, mais ils sont habituellement de dimensions plus fortes. Le dos est bleu foncé, les côtés gris argenté ; les deux yeux sont réunis par une bande assez large de couleur d'or.

La Daurade commune a la dorsale bleue, marquée d'une bande brune.

Chrysophrys crassirostris.

Cette espèce, commune surtout sur notre côte, diffère de la précédente par son museau plus obtus, et ses machoires plus renflées. Elle présente généralement la même coloration à l'exception de la ligne brune de la nageoire dorsale qui n'existe pas. Elle porte en outre une tache noire s'étendant sur l'épaule et l'opercule.

C'est cette Daurade qui fréquente particulièrement les étangs salés.

L'une et l'autre ne se pêchent qu'assez accidentellement en mer, où elles habitent les prairies littorales et profondes.

C'est dans les étangs salés de Diana et d'Urbino qu'on les prend, en très grande abondance, surtout au mois de novembre, c'est-à-dire à l'époque du frai.

Les Daurades, qui y ont pénétré au printemps, se réunissent en troupes serrées à l'automne, et se dirigeant, en masse, vers l'embouchure de l'étang, espèrent y trouver une issue pour retourner à la mer. Ce mouvement se produit principalement si l'embouchure vient d'être ouverte, car le poisson est alors attiré de ce côté par un courant salé venant de la mer. Les pêcheurs les guettent du haut d'une éminence. Toute la journée, pendant le mois propice, une vigie se tient en observation, et dès qu'elle s'aperçoit, au remous qui se manifeste à la surface des eaux, que les poissons se sont mis en marche, elle sonne immédiatement de la conque marine pour les signaler. Les autres pêcheurs ont eu soin de disposer à l'avance des filets dans des embarcations qui ne doivent alors servir à aucun autre usage. Dès que le signal retentit, deux bateaux s'avancent ensemble en évitant de faire du bruit, et sitôt qu'ils se trouvent à portée des Daurades, les pêcheurs font force de rames dans deux directions opposées, en calant à mesure le filet embarqué par moitié dans chacune des barques, et en décrivant une courbe qui doit avoir pour résultat d'enfermer les poissons dans un cercle de filets. Si cette opération, très délicate et qui demande beaucoup d'expérience et de promptitude, est bien conduite, on peut obtenir des résultats remarquables. Il a été pris, il y a quelques années, dans un seul coup de filet, à l'étang de Diana, six mille kilos de ces poissons, dont la plupart mesuraient cinquante centimètres de longueur et pesaient jusqu'à huit kilogrammes. Les Daurades se débattent, malheureusement, avec une extrême violence au milieu de l'enceinte des filets, lorsqu'elles se sentent prises. On est obligé de les enlever immédiatement, si l'on ne veut s'expo-

ser à voir tout emporter, de sorte que ces quantités considérables de gros poissons encombrant, le même jour, le marché, sont vendues à des prix dérisoires.

La chair de la Daurade est ferme, très saine, et savoureuse, surtout au moment du frai. Elle est cependant dépréciée, dans les grands ports de la Méditerranée, à cause des forts et nombreux arrivages provenant de l'étang de Bizerte pendant l'hiver.

Au moment des grandes pêches la Daurade se vend à Bastia de 0 fr. 50 à 0 fr. 80 centimes le kilogramme. Elle tombe même parfois au dessous de ces prix.

Tribu des Cantharii

Genre Cantharus.

Les Canthères ont toutes les dents en velours ou en cardes et se distinguent ainsi des autres Sparoïdes. Nous en avons rencontré deux espèces sur notre côte. Une espèce très commune : *Cantharus griseus*, et une espèce rare : *Cantharus orbicularis*.

1. — Cantharus griseus.

Canthère gris. — Provençal : *Canto.* — Bastiais : *T'annuta.* — Ce poisson, de forme ovale peu allongée, est, dans nos eaux, d'assez petite taille. Nous n'avons jamais vu de sujets mesurant plus de vingt centimètres. Le corps est gris brun sur le dos, gris argenté sur les côtés qui sont en outre sillonnés par environ 15 bandes longitudinales dorées. La

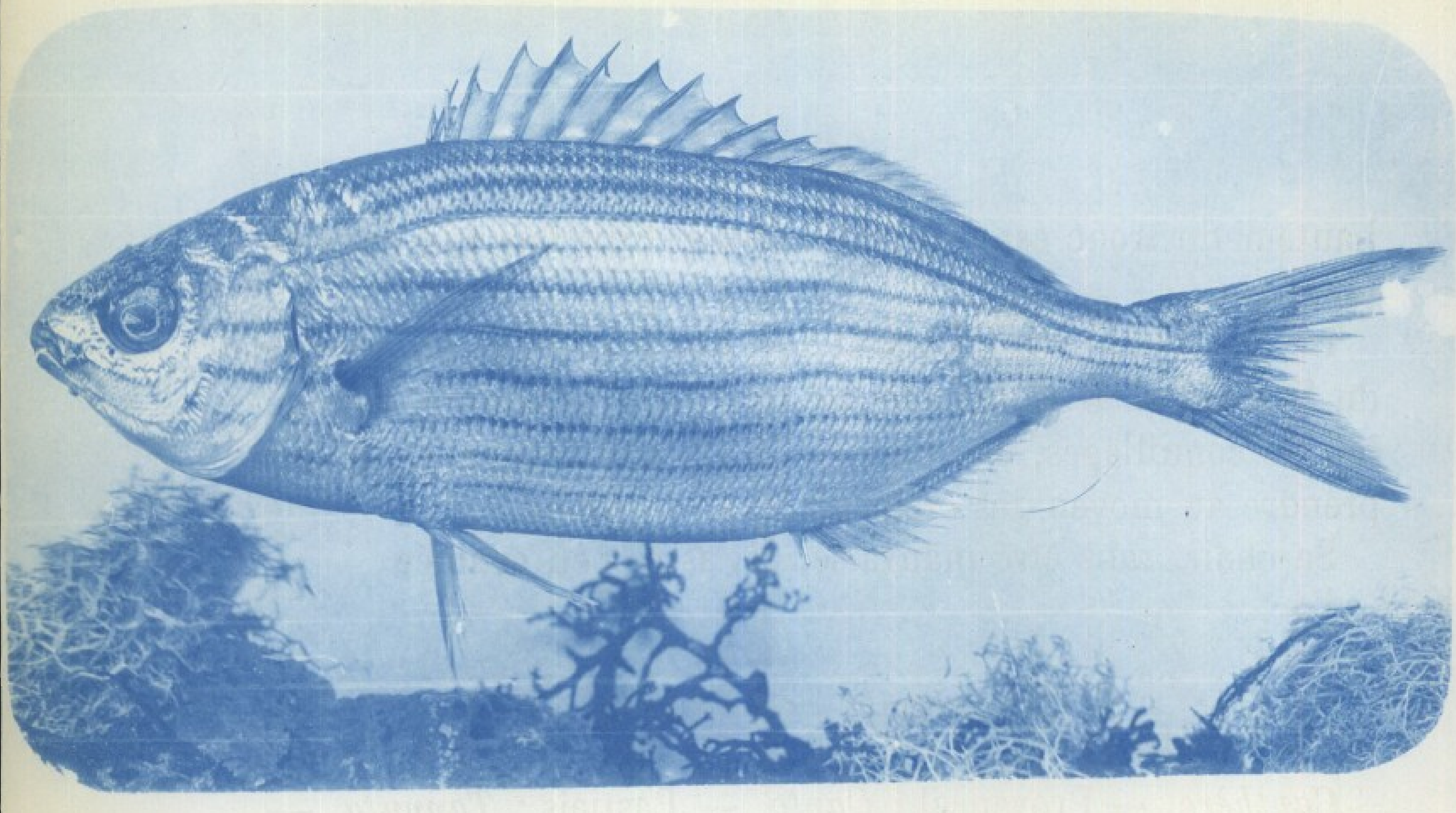


Fig. 53. SAUPE — BOX SALPA — SALPA *Pag. 92.*

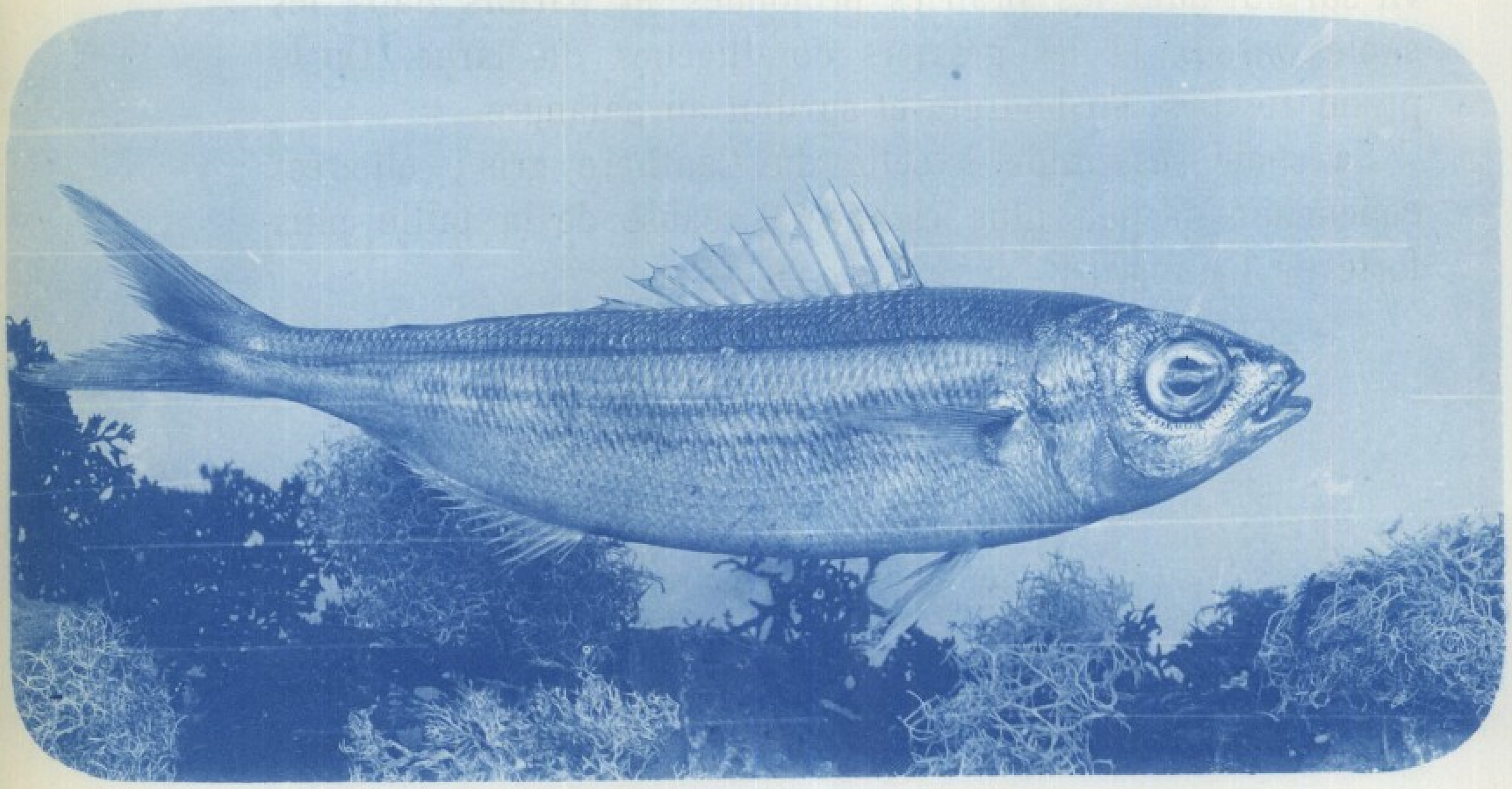


Fig. 54. BOGUE — BOX BOOPS — BOGA *Pag. 91.*

hauteur du tronc est comprise environ trois fois 1/4 dans la longueur.

Le Canthère, très abondant sur notre côte, a les mœurs du Sparaillon. Il vit dans les mêmes fonds, se nourrit, comme lui, de coquillages, de crustacés et de mollusques et se fait prendre au moyen des mêmes engins de pêche.

Sa chair, sans être mauvaise, est assez peu estimée.

Cantharus orbicularis.

Canthère. — Provençal : *Canto.* — Bastiais : *Tannuta.* — Cette espèce est plus grande et de forme plus ronde que la précédente, elle en diffère par la hauteur du tronc qui est à peine comprise 2 fois 3/4 au plus dans la longueur totale. La couleur est également différente. Elle présente une teinte uniformément gris argenté et les côtés portent des bandes longitudinales brunes. La nageoire caudale est peu échancrée. La longueur du corps mesure 0m, 40 cent.

Ce Canthère est beaucoup plus rare que le précédent. Il vit surtout dans les prairies profondes et parfois dans les sables vaseux et les graviers coralligènes du large. On le prend au thys, au bourgin et surtout au palangre.

Sa chair ressemble à celle du Canthère gris ; elle est cependant un peu plus estimée à cause de la taille plus forte de l'animal.

Tribu des Denticii

Dentex vulgaris.

Denté ordinaire. — Provençal : *Denti.* — Bastiais : *Dentice.* — Proche parent de la Daurade, lui ressemblant beau-

coup par la forme, la taille, les mœurs et l'habitat, ce poisson essentiellement méditerranéen est un des plus beaux parmi les Sparoïdes. Son corps est ovale plutôt allongé comprimé latéralement, ses dents sont coniques, les incisives en forme de crochets ; quatre canines grandes et robustes garnissent chacune de ses machoires. Son museau est long et assez aigu. La coloration est rose très pâle argenté, un peu plus foncé sur le dos, tirant sur le jaune sur les côtés. Les joues portent des marques dorées, les flancs sont tachés de points bleus.

Le Denté n'est pas rare sur notre côte. On le rencontre fréquemment sur les prairies et les roches littorales et profondes. Essentiellement chasseur, il poursuit indifféremment tous les poissons plus petits que lui, et vient, ainsi, souvent près de terre.

Il se fait prendre au thys, à la boguière, au bourgin, mais surtout au palangre. On le pêche également à la traîne en se servant, en guise d'amorce, d'un poisson enferré sur un hameçon. On fait, par ce moyen, du côté du Cap Corse, de très belles et de très intéressantes pêches en louvoyant à la voile par les bonnes brises de Nord-Ouest. Il faut avoir la précaution d'employer de très gros hameçons montés sur fil de laiton assez fort et munis d'un émérillon permettant à l'amorce de tourner dans l'eau sans tordre l'empile. La ligne employée est un fil de quatre tordu, long de cinquante à soixante brasses. On file l'hameçon amorcé à l'arrière de l'embarcation, en gardant seulement à bord quatre ou cinq brasses. Dès que le poisson mord, l'homme de barre vient dans le vent de façon à ralentir autant que possible la marche, et le Denté est amené à bord. Ce n'est pas toujours sans difficultés, car lorsqu'il est de forte taille, et souvent il atteint soixante-quinze centimètres de longueur, ce Sparoïde se défend avec la dernière énergie et oppose une résistance des plus vives. Les lignes les plus solides sont très

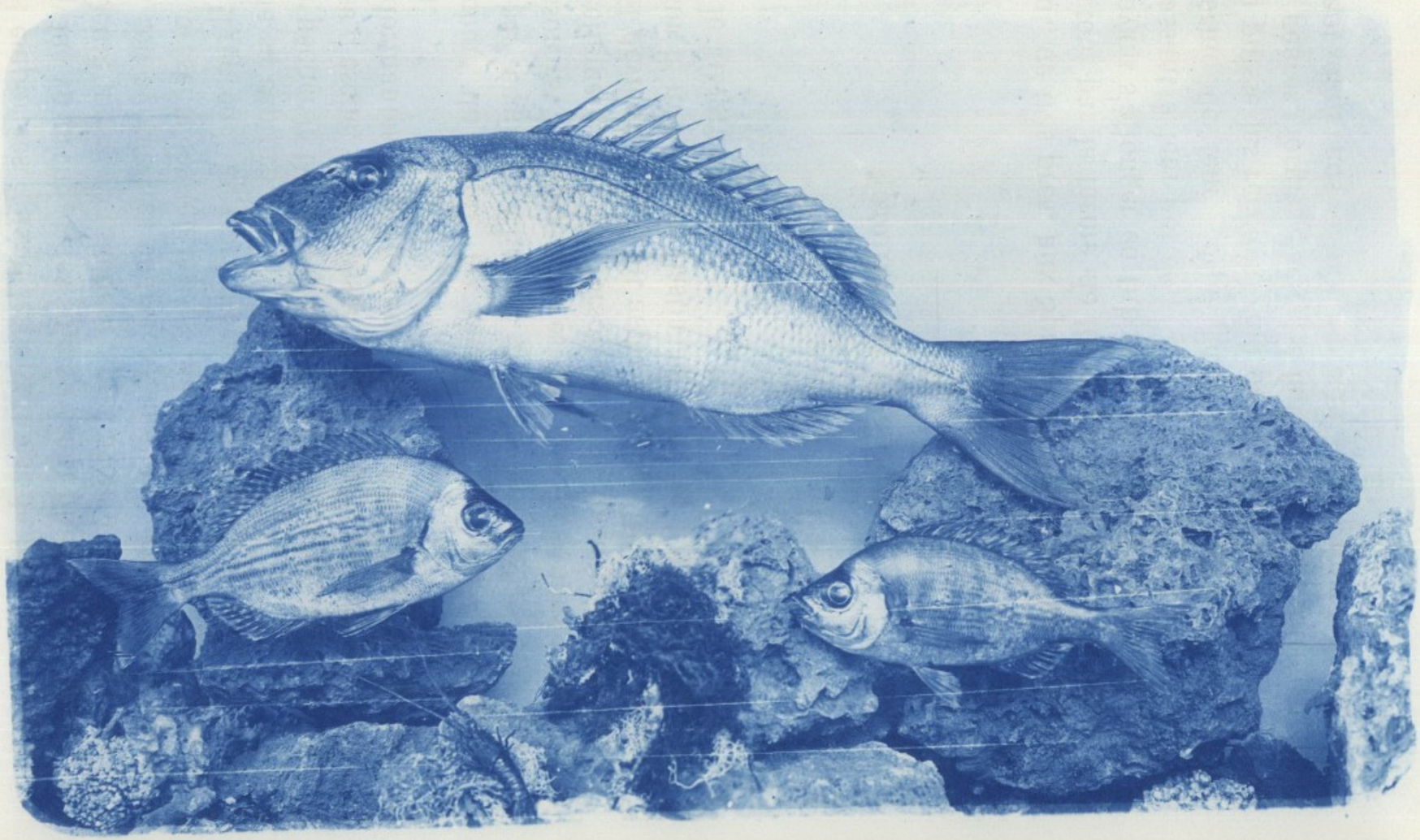


Fig. 55. Denté — DENTEX VULGARIS — Dentice *Pag. 103.*

Fig. 56. Canthère gris — CANTHARUS GRISEUS — Tannuta *Pag. 102.*

souvent emportées, quand le poisson est de forte dimension. Nous avons vu prendre des sujets pesant plus de dix kilos.

Le Denté meurt rapidement après avoir été sorti de l'eau. Durant son agonie très courte, sa couleur change plusieurs fois et présente les teintes les plus vives et les plus éclatantes. Il reprend, après la mort, la couleur qu'il avait au moment de sa capture.

Pour pêcher le Denté à la traîne, on se sert habituellement, en guise d'esche, d'un poisson blanc, tandis qu'on amorce les lignes dormantes de préférence avec une Rascasse (Scorpœna Scrofa).

La chair du Denté est ferme, un peu rosée, se détachant par écailles. Elle est très savoureuse et très fine. Ce poisson est l'un des plus estimés de nos mers ; mais il n'est réellement bon que lorsqu'il est de forte taille, et dans ce cas il devient d'un débit assez difficile. Il se vend néanmoins sur le marché de Bastia au prix de 1 fr. 50 centimes à 2 fr. le kilogramme.

Famille des Mœnidi

Tenant, de très près, aux Sparoïdes, les Mœnides en diffèrent surtout par la forme de leur bouche protractile, c'est-à-dire pouvant s'allonger en tube, et saisir ainsi les petits animaux passant à leur portée.

La forme de leur corps est assez caractéristique pour que l'on puisse les reconnaître à première vue.

Deux genres, formés par cette famille, se rencontrent fréquemment dans nos eaux : Ce sont les genres : MŒNA et SMARIS.

Genre Mœna.

Les Mendoles sont reconnaissables à leur vomer garni de dents et se distinguent ainsi des Smaris qui en sont dépourvus.

1. — Mœna vulgaris.

Mendole commune. — Provençal : *Mendolo.* — Bastiais : *Mennula.* — La Mendole commune porte sur chaque mâchoire, en dehors d'une rangée de dents en velours, deux petites canines. Le dos est gris de plomb nuancé de bleu, les côtés jaunâtres tachés de bleu, marqués de taches longitudinales noirâtres. Les nageoires sont rougeâtres, le ventre gris sale à reflets argentés.

La taille de la Mendole dépasse rarement quinze centimètres. Elle habite, généralement, près des côtes, les prairies de posidonies, les roches profondes et même les sables vaseux. Elle y est très abondante et tous les engins de pêche réussissent pour sa capture. On la prend toutefois, le plus habituellement, au thys, à la boguière, à la réclare et aux métiers traînants.

C'est un poisson de qualité inférieure et fort peu apprécié. Elle est vendue, sur le marché de Bastia, au prix moyen de 0 fr. 40 cent. le kilogr.

2. — Mœna Osbeckii.

Mendole d'Osbeck. — Bastiais : *Aloga.* — De même taille, à peu près de même couleur que l'espèce précédente, cette Mendole s'en distingue surtout par la longueur anormale de l'écaille axillaire externe de la nageoire ventrale, qui est

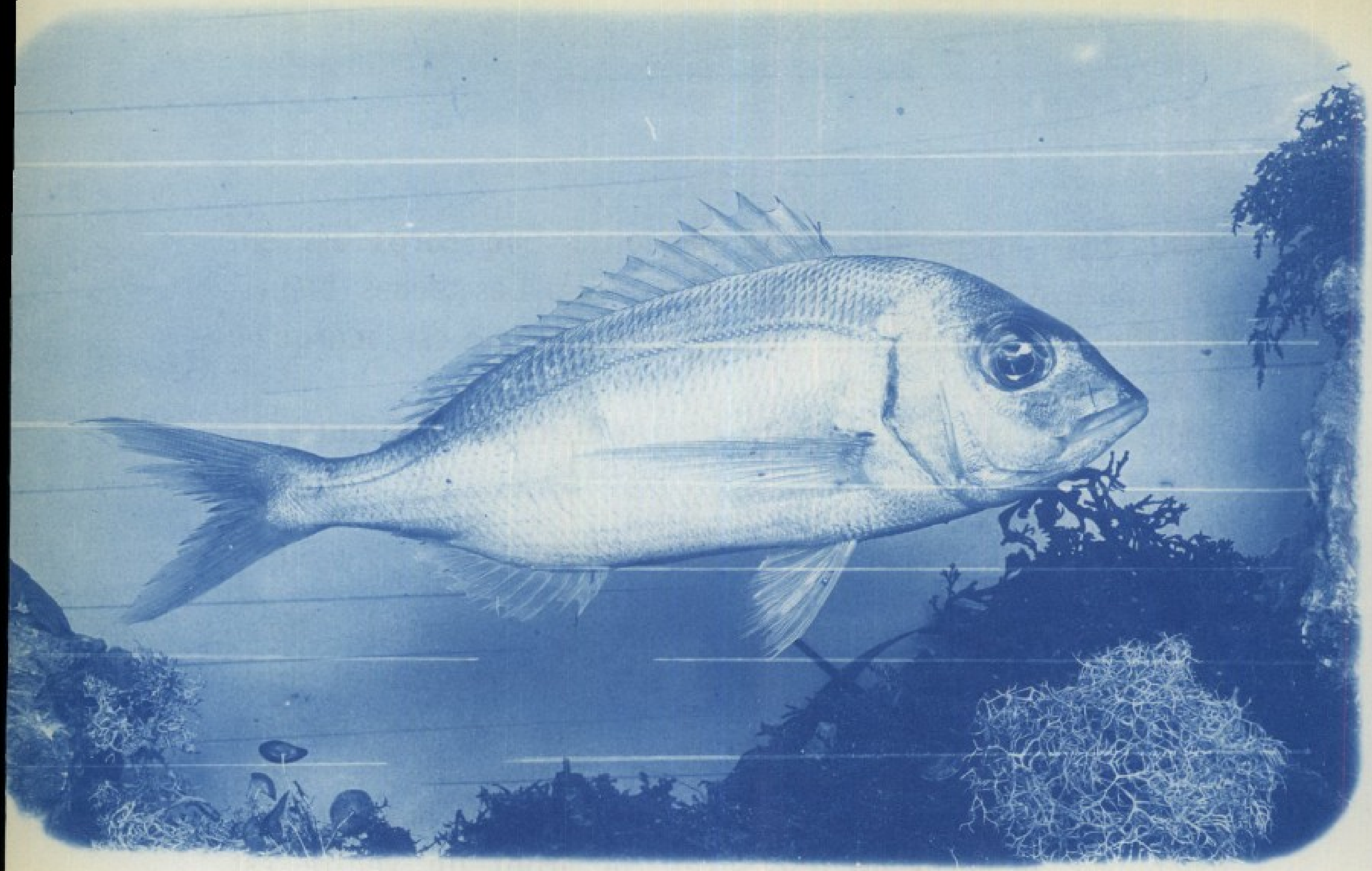


Fig. 57. PAGEAU COMMUN — PAGELLUS ERYTHRINUS — PARAGU: PAGHIELLU *Pag. 96.*

Fig. 58. PAGEL A MUSEAU COURT — PAGELLUS BREVICEPS — MUFRONE *Pag. 95.*

presqu'aussi longue que cette nageoire. Son corps est en outre plus svelte, son museau plus effilé. Les taches bleues sont plus nombreuses sur les nageoires, la tête est marquée de traits de cette couleur.

Même habitat, même pêche que la Mendole commune.

3. — Mœna Jusculum.

Mendole Juscle. — Provençal : *Chusclo.* — Bastiais : *Mennula.* — Moins commune que la Mendole proprement dite, avec laquelle la confondent nos pêcheurs, cette espèce existe sur la côte orientale de Corse. Comme forme, elle ressemble à la Mæna vulgaris ; elle n'a cependant pas de canines aux machoires, le corps est plus étroit, le profil du ventre est plus droit. La couleur est brun plombé sur le dos ; les côtés, gris argentés, sont marqués de raies longitudinales brunes.

Cette espèce a les mêmes mœurs, le même habitat que les espèces déjà signalées. On la prend par les mêmes moyens et sa réputation est aussi médiocre au point de vue comestible.

Genre Smaris.

Quatre espèces du genre Smaris existent dans nos eaux. Ce sont : 1° Smaris vulgaris. — 2° Smaris Maurii. — 3° Smaris Alcedo. — 4° Smaris Chryselis.

1. — Smaris vulgaris.

Picarel ordinaire.— Provençal : *Chusclo.*— Bastiais : *Zeru capichiattu;* sans doute par corruption de *capi plattu* (à tête plate). — Le Picarel a le corps allongé, la hauteur du tronc y étant comprise quatre à cinq fois ; la coloration est gris de plomb assez brillant mêlé de brun sur le dos : les

côtés sont gris plus clair, et portent, bien marquée, la tache brune qui est un des caractères distinctifs du genre. La taille varie de dix à quinze centimètres.

2. — Smaris Maurii.

Picarel de Mauri ; Jaret. — Bastiais . *Zeru pinzalutu*, (à tête pointue). — Le Jaret a le corps plus mince et plus allongé que le Picarel ordinaire. La hauteur du tronc est comprise cinq à six fois dans la longueur totale : l'angle du museau est plus aigu. La coloration est à peu près identique ; le dos est peut-être plus nuancé de bleu, les côtés sont plus clairs. La taille est un peu inférieure. Elle dépasse rarement douze centimètres.

Ces deux espèces, habitant les mêmes fonds, sont les plus communes et les plus répandues du genre Smaris. Elles sont sédentaires l'une et l'autre et se tiennent dans les fonds sablo-vaseux du large, aussi bien que sur les prairies et les plages sablonneuses de la côte. Elles se déplacent, par compagnies nombreuses, dans lesquelles les deux espèces sont généralement mêlées. On les prend surtout au bœuf et à l'espèce de bourgin, spécial à la Corse, dénommé *sciabicotto* ou *tartarò*.

Les quantités, ainsi capturées, sont très considérables, et ces poissons font l'objet d'une pêche spéciale. Ils sont cependant réputés de qualité assez inférieure, et débités à des prix fort peu élevés sur le marché de Bastia. On prétend qu'au mois de février, c'est-à-dire à l'époque du frai, le Picarel de Mauri (zeru pinzalutu) a un goût assez délicat.

On en faisait naguère de grandes exportations, du Cap Corse à Gênes et dans d'autres ports de l'Italie. On les expédiait conservés en tonneaux dans du vinaigre dans lequel on avait fait infuser des plantes aromatiques, telles que le

romarin, le myrthe, etc. Cette préparation s'appelait dans le dialecte du pays : *Scapecchio*. Les Jarets de l'Ile de Giraglia, ainsi préparés, avaient, paraît-il, une certaine réputation en Italie. Cette industrie n'existe plus de notre temps ; d'ailleurs les pêches de Jarets sont beaucoup moins abondantes qu'autrefois.

3. — Smaris Alcedo.

Picarel martin pêcheur. — Provençal : *Cagarello.* — Bastiais : *Zeru futtone.* — Ce poisson a la même forme que le Picarel ordinaire. Il en diffère surtout par la couleur. Le dos est gris brun assez clair, avec des reflets dorés, les côtés gris argenté, le ventre est jaune verdâtre. On remarque une tache noire entre les deux premiers rayons de la dorsale, ainsi que des traits et des taches bleues sur le museau et sur la tête.

Ce Picarel est de plus forte taille que ses congénères déjà décrits. Il peut mesurer jusqu'à vingt centimètres de longueur.

C'est un poisson erratique, arrivant dans nos parages au mois de janvier, et y séjournant jusqu'à la fin de l'hiver. On le pêche au bœuf et au bourgin.

Sa chair est de qualité très inférieure ; il est classé à Bastia dans la dernière catégorie des poissons comestibles. On le vend parfois dix centimes le kilogramme.

4. — Smaris Chryselis.

Picarel chrysèle. — Bastiais : *Chiocca, Feminella.*— Cette espèce rappelle beaucoup, comme forme, l'espèce précédente. La couleur générale est plus claire, plus argentée ; les flancs sont nuancés de rose et de jaune : on remarque des points bleus sur les nageoires anale et dorsale. Il n'existe pas de tache brune sur les premiers rayons de cette dernière.

Ce Picarel habite les fonds sablo-vaseux du large et se rencontre rarement à la côte. On le prend aux engins traînants et parfois aux palangres armés de petits hameçons.

Même taille que le Smaris Alcedo.

Sa chair est un peu meilleure que celle de ce poisson.

Famille des Labridi

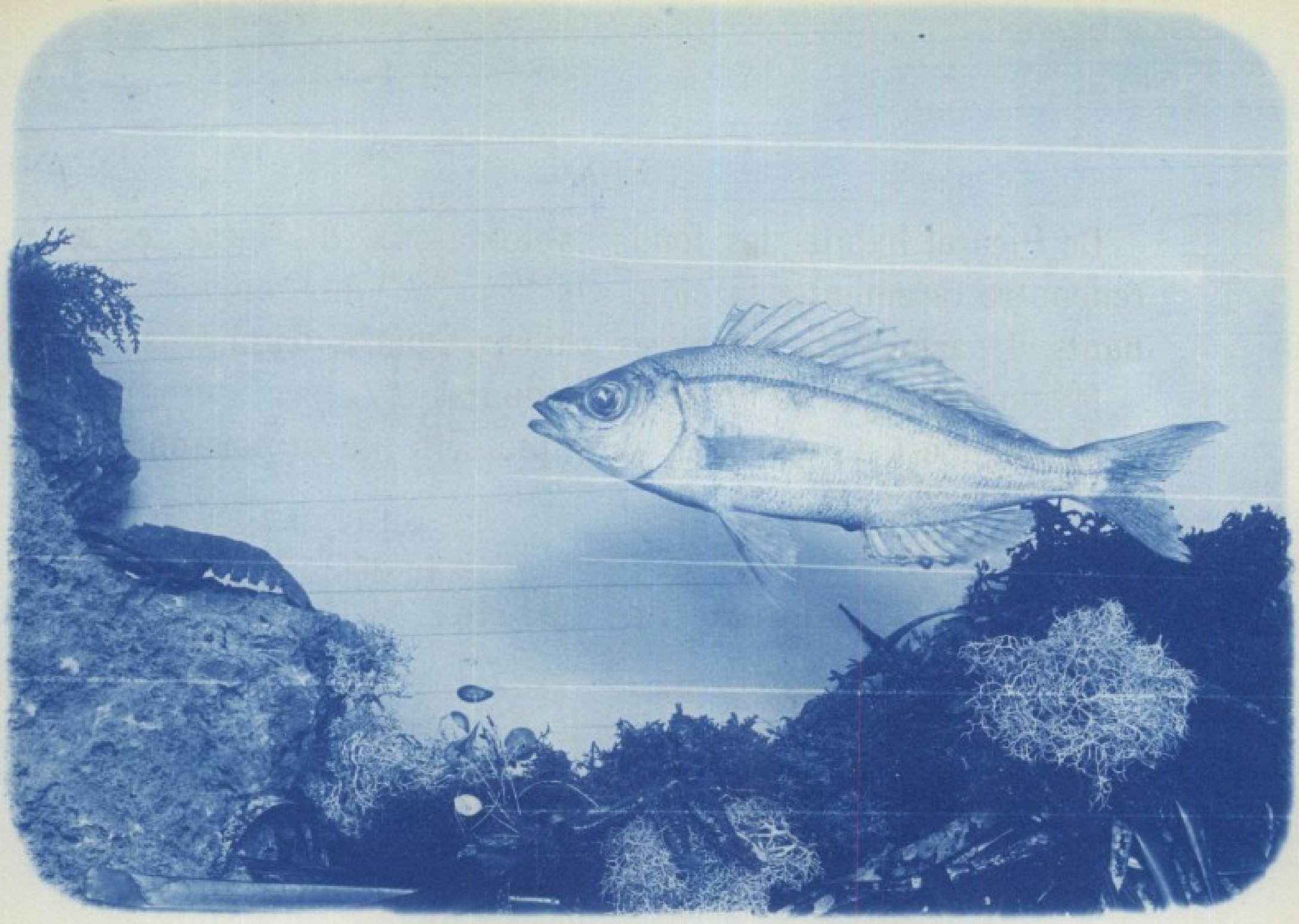
Parmi les poissons, qui composent la faune si variée et si riche en couleurs de la Méditerranée, les Labroïdes tiennent le premier rang par les nuances vives et brillantes qui parent leur corps. Ils sont essentiellement sédentaires et côtiers, vivent dans les fonds rocheux ou dans les prairies qui les entourent, et s'y nourrissent de mollusques qu'ils saisissent de leurs lèvres charnues et dont ils brisent la coquille au moyen de leurs machoires robustes. On les comprend vulgairement sous l'appellation générique de *Poissons de rochers*, en dialecte Corse de *Pesci di scogliu*.

En dehors de leur forme toute particulière qui les fait aisément reconnaître, ces poissons se distinguent des autres Acanthoptérygiens par leurs os pharyngiens soudés en une seule pièce. Leur dorsale est longue, unique, et les rayons qui la composent sont, dans la plupart des espèces, terminés par un petit lambeau cutané.

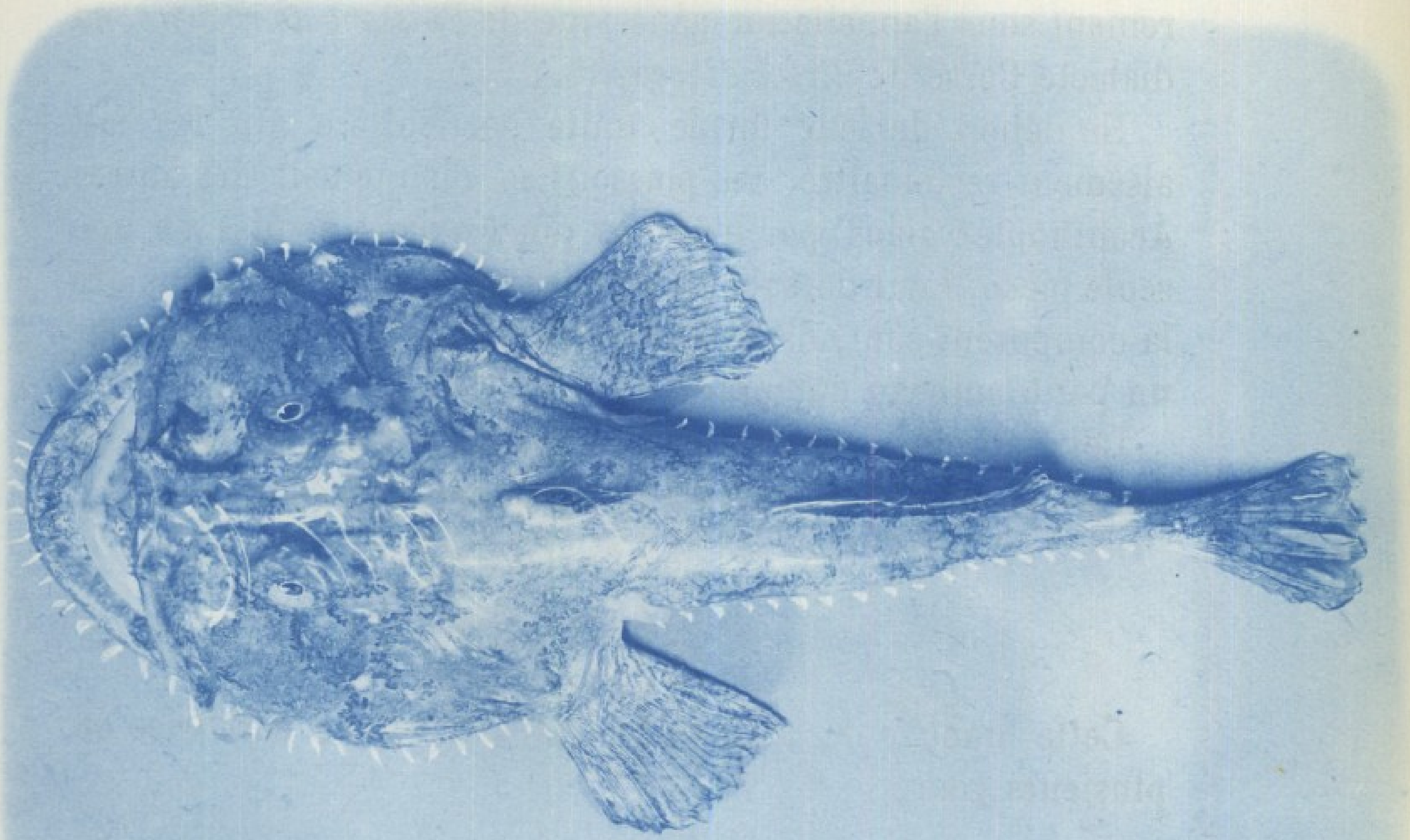
Les Labroïdes sont très communs sur toutes les côtes de Corse. Il en existe un très grand nombre d'espèces.

Tribu des Labrii.

Cette branche de la famille des Labridi se subdivise en plusieurs genres.



. 59. PICAREL CHRYSÈLE — SMARIS CHRYSELIS — ZERU : FEMINELLA *Pag. 109.*



g. 60. BAUDROIE — LOPHIUS PISCATORIUS — BUDICU *Pag. 37.*

Genre Labrus.

Les Labres forment le genre type de la tribu. Ils sont reconnaissables à leurs lèvres grosses et charnues, à leurs joues écailleuses, à leur opercule non dentelé.

Ils peuvent se diviser en deux groupes, comprenant, le premier des poissons de forme ramassée, à tête forte et assez courte, tout au plus égale à la hauteur du tronc, le second des espèces au corps plus allongé, à la tête plus fine, mais aussi plus longue, et dépassant d'un quart environ la hauteur du tronc.

Nous signalerons six espèces de Labres que nous avons rencontrées sur la côte orientale de la Corse.

1. — Labrus merula.

Labre merle. — Provençal : *Négré.* — Bastiais : *Merla* ou *Merula.*— Le Labre merle est l'espèce la plus commune et la plus connue de ce genre. Il a la tête assez forte, tout au plus, aussi longue que la hauteur du tronc, des rayons épineux à la dorsale au nombre de 17 à 19. La couleur est bleu foncé sur le dos et les côtés, blanc teinté de violet sous le ventre. Les nageoires dorsale et pectorales sont bleues, les ventrales jaune verdâtre.

2. — Labrus lineolatus.

Bastiais : *Merla* ou *Merula*, par confusion avec l'espèce précédente dont ce Labre ne diffère que par la couleur.— Le dos est brun verdâtre foncé, les côtés portent, au dessous de la ligne latérale, dix lignes longitudinales brunes alternant avec des lignes blanches. Le ventre est blanc argenté.

3. — Labrus festivus.

Labre tourd. — Bastiais : *Tordulu* (grive) à cause des mouchetures nombreuses dont il est couvert.— Cette espèce, de forme plus allongée, a la tête plus longue que la hauteur du tronc. Sa couleur exacte est indéfinissable, car son corps est nuancé d'une foule de teintes très vives et très éclatantes, mais qui, n'ayant rien de bien fixé, changent le plus souvent avec les sujets. Les nageoires sont généralement jaunes ocellées de bleu ou de vert, le dos et les flancs sont couverts de taches en réseau de couleurs différentes, parmi lesquelles le rouge et le jaune paraissent dominer. Le ventre est blanc.

Ce Labre est assez commun.

4. — Labrus luscus.

Ressemblant beaucoup au précédent, ce poisson en diffère par l'absence de taches ocellées sur sa nageoire dorsale.

5. — Labrus viridis.

Labre vert. — Provençal : *Lazagne, Limbert, Rei de roucaou.* — Bastiais : *Tordulu.* — Le Labre vert est de forme plus allongée, plus mince. La hauteur du tronc est comprise cinq fois dans la longueur totale. La coloration générale est vert clair, très vif, plus foncé sur le dos, presque jaunâtre sous le ventre : les nageoires portent des taches ocellées violacées.

6. — Labrus mixtus.

Labre varié ; Coquette bleue (mâle) ; Coquette rose (femelle). — Provençal : *Séré.* — Bastiais : *Maria Ghiilor-*

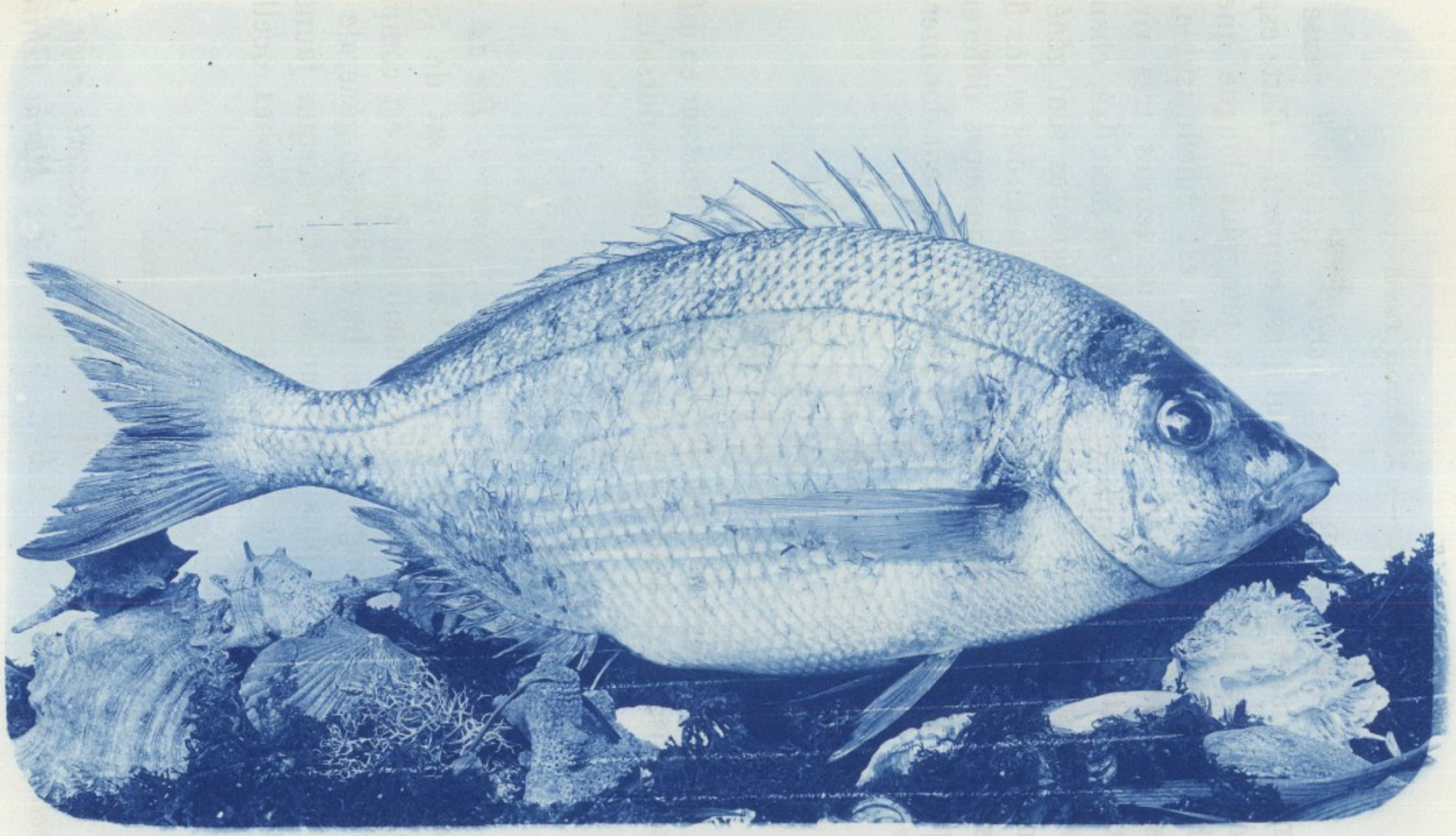


Fig. 61. CHARAX — CHARAX PUNTAZZO — BIZZUCA *(Supplément)*

ma. — Erbalungais ; *Merla Guadigna.* — Comme forme générale, le Labre varié ressemble aux trois dernières espèces citées, quoiqu'il porte plusieurs rangées d'écailles en arrière de l'interopercule ; mais il s'en distingue surtout par sa parure éclatante.

Particularité curieuse, on remarque chez ce poisson une telle différence entre la couleur du mâle et celle de la femelle que communément on les prend pour deux espèces différentes et on les désigne sous des noms distincts.

La Coquette bleue (mâle) porte, en effet, comme couleurs dominantes le jaune et le bleu. Dans son Dictionnaire général des pêches, M. H. de la Blanchère le décrit ainsi qu'il suit : « L'un des plus beaux poissons de nos mers. Le corps » sur les flancs et sous le ventre, est orangé vif. Le haut des » côtés est marqué de marbrures noirâtres et bleu d'outre- » mer splendide, ces marques irrégulières se prolongent le » long de la ligne latérale jusqu'à la queue. Le dessous de » la machoire inférieure est d'un bleu de ciel admirable. Le » dessus de la tête se montre brun avec une dépression » entre les deux yeux ; un cercle bleu passe au dessus entre » les yeux et le bout du museau. Ses lèvres sont charnues et » blanches... la dorsale est jaune orange vif marquée de » bleu de ciel au commencement et sur la pointe des petites » découpures de la membrane qui accompagne les rayons » piquants. A l'autre extrémité, elle est finement bordée de » brun. La caudale est jaune et presque toute bleu de ciel » à son extrémité ; l'anale se montre jaune vif bordée de » bleu de ciel dans toute sa longueur; les ventrales ont du » bleu aussi à leur extrémité ; enfin les pectorales sont oran- » gées transparentes. »

Chez le Labre mêlé femelle ou Coquette rose, la couleur foncière est, au contraire, le rose plus ou moins foncé et recouvrant assez uniformément tout le corps. Le dos est beaucoup plus vif, les côtés plus clairs ont des teintes saumon,

les nageoires sont rouge bordé de blanc et transparentes. On remarque trois taches noires, une sur le tronçon caudal, et deux à la base et à la fin de la dorsale.

Ce poisson est plus rare et il n'a pas le même habitat que les autres Labres.

Ceux-ci vivent, en général, près des côtes et aux alentours des rochers peu profonds. On les rencontre fréquemment dans les prairies littorales de posidonies; tandis que le Labre varié habite les roches profondes, et parfois même les graviers coralligènes du large. Sa taille, ainsi que celle de tous ses congénères, varie chez l'animal adulte entre dix et trente centimètres.

Les Labres se nourrissent de mollusques, de vers de sable et de crustacés. On les pêche au tramail, à la boguière, et surtout au palangre amorcé avec des morceaux de seiche. On en prend fréquemment à la palangrote (artina), en se servant, en guise d'amorces, de gravettes (Marphysa sanguinea), de Bernards l'hermite (Pagurus), de crevettes (Crangon vulgaris) ou même de différentes espèces de crabes. On les prend rarement aux filets traînants à cause de la difficulté que l'on éprouve à draguer près des roches autour desquelles ils se tiennent.

Les différents Labres sont compris sous le nom générique de poissons de roche (pesci di scogliu). Leur chair est fine, transparente, et d'une délicatesse de goût tout à fait spéciale, lorsque le poisson est très frais, et qu'il a été pris en bon endroit, c'est-à-dire sur des roches couvertes de varech et éloignées des étangs et des cours d'eau. En effet, les rares Labres qui pénètrent dans les étangs salés y perdent immédiatement leurs qualités. Leur chair devient molle, spongieuse, et prend un goût de vase très prononcé.

Le bon poisson de roche, de belle taille, est très estimé sur notre marché. Il s'y vend 1 fr. 50, et 1 fr. 80 centimes le kilogramme.

Fig. 62 MENDOLE D'OSBECK — MŒNA OSBECKII — ALOGA : MENNULA *Pag. 106.*

Fig. 63. LABRE TOURD — LABRUS FESTIVUS — TORDULU *Pag. 112.*

Genre Crénilabre.

On désigne, sous ce nom, des Labroïdes, chez lesquels le bord postérieur du préopercule est crénelé ou dentelé. Ce sont des poissons de forme ovale à coloration très variée, mais aussi très variable, ce qui les rend d'une détermination fort difficile. Il existe dans nos eaux un certain nombre d'espèces ; nous en avons, pour notre part, observé huit.

1. — Crenilabrus Ocellatus.

Crénilabre ocellé. — Provençal : *Roucaou.* — Bastiais : *Murzaghiolu.* — Cette espèce porte comme signe distinctif une tache isolée bleue plus ou moins cerclée de rouge et placée sur l'opercule. La coloration varie plus ou moins suivant les individus. Elle est caractérisée surtout par une teinte générale brun jaune, sillonné de stries et de points de couleurs très variables.

La dorsale est brun rouge, tachée de bleu.

La longueur maxima de l'animal adulte peut atteindre douze centimètres.

2. — Crenilabrus tigrinus.

Crénilabre tigré. — Bastiais : *Murzaghiolu.* — Ce Crénilabre ressemble beaucoup au précédent. Il en diffère surtout par la couleur de la nageoire dorsale qui est teintée de rose, et qui porte en outre trois bandes de taches. Il est de même taille.

3. — Crenilabrus melops.

Crénilabre mélops. — Provençal : *Siblaïré.* — Bastiais : *Murzaghiolu.* — Le caractère distinctif de cette espèce con-

siste dans une bande noir bleu en forme de croissant, placée derrière l'œil et s'étendant jusque sous la gorge. La tête porte bien d'autres bandes d'aspects variés qui la sillonnent, mais aucune n'a la forme persistante et caractéristique de la première.

La coloration générale varie entre le jaune et le vert; sur le corps on remarque des marbrures, des ocelles, des points, blancs, noirs, rouges, n'ayant rien de bien fixé, ni de bien déterminé comme dessin ni comme teinte.

De taille un peu plus forte que l'espèce précédente, il peut dit-on atteindre jusqu'à 20 centimètres. Nous n'en avons jamais observé de si grands.

4. — Crenilabrus pavo.

Crénilabre paon. — Provençal : *Lucrèce* (mâle), *Séré blanc* (femelle). — Bastiais : *Canale.* — C'est le plus grand et aussi le plus commun des Crénilabres. On le reconnaît aisément à la tache brune bien marquée et bien dessinée qu'il porte sur le tronçon caudal, en dessous de la ligne latérale. Il a le corps aplati, oblong, ramassé, le tronc assez haut, la caudale large et tronquée. La couleur est généralement vert, mêlé de jaune, strié et taché sur le dos et sur les côtés de rouge et de bleu. Le ventre est gris blanchâtre nuancé de jaune. Les nageoires pectorales sont jaunes. La femelle est plus pâle, plus décolorée que le mâle, elle ne présente que quelques rares points rouges, sur les flancs.

Comme les autres Crénilabres, le Paon, qui mesure jusqu'à trente centimètres de longueur, habite les fonds rocheux et les prairies de la côte. On le pêche au thys tramaillé, à la boguière, au palangre, à la palangrote et à la canne. L'amorce qu'il préfère est la gravette (baragà) mais il mord tout aussi bien à l'hameçon amorcé avec un ber-

nard-l'hermite (brancutulu), un crabe, et même, mais moins souvent, avec un morceau de seiche.

Ces poissons entrent, au printemps, en grand nombre dans les étangs de Diana et d'Urbino. Les pêcheurs, qui exploitent ces étangs pendant l'hiver, les prennent en abondance dans leurs filets; mais n'en retirent pas grand profit, car la chair de ce Crénilabre qui est bonne, quoiqu'un peu molle, lorsqu'il est pêché en mer, perd toutes ses qualités et devient fade et même d'assez mauvais goût sitôt qu'il a séjourné quelque temps à proximité de l'eau douce et dans les fonds vaseux des étangs.

Le *Canale* pris en mer est assez estimé, et se vend habituellement au prix des gros Labres.

5. — Crenilabrus chlorosochrus.

Bastiais : *Murzaghiolu*, comme presque tous les Crénilabres. On croit en effet, à tort, que ces poissons se nourrissent du varech (murzu) couvrant les roches au milieu desquelles ils vivent.

Le Crenilabrus chlorosochrus est surtout reconnaissable à deux dents longues et isolées placées en avant des machoires. La couleur est vert mêlé de rouge.

La taille est généralement inférieure à un décimètre.

6. — Crenilabrus mediterraneus.

Cette espèce porte sur la partie supérieure de la pectorale une tache noire. Elle a les pectorales roses, les ventrales rouges, le corps est jaune plus ou moins rougeâtre. Les deux incisives antérieures sont plus grandes que les autres.

Mêmes dimensions que l'espèce précédente.

7. — Crenilabrus melanocercus.

Crénilabre à queue noire. Espèce différant peu de la suivante.

8. — Crenilabrus cœruleus.

Crénilabre bleu. Le premier porte une bordure noire au bord de la pectorale, on ne voit, chez le second, aucune trace de cette bordure. La coloration foncière chez le premier est rougeâtre, elle est plutôt bleue chez le second. Ces deux espèces sont confondues la plupart du temps.

Elles sont toutes deux assez peu communes.

A cause de leur petite taille, les Crénilabres ne sont pas recherchés comme poissons comestibles. On fait une seule exception pour le Crenilabrus pavo.

Genre Coricus

Coricus rostratus.

Sublet groin. — Provençal : *Chicaïré.* — Bastiais : *Canalellu.* — Poisson assez rare sur notre côte, bien reconnaissable à sa bouche protractile. La coloration ressemble beaucoup à celle du Crenilabrus pavo femelle ; le museau est presque blanc, le corps plus moucheté.

Le Sublet, comme dimension, ne dépasse jamais un décimètre.

Il vit sur les prairies littorales et aux abords des roches peu profondes. On le pêche quelquefois au gangui à crevettes.

Fig. 64. COQUETTE BLEUE — LABRUS MIXTUS (mâle) — MARIA GHILORMA *Pag. 112.*

Fig. 65. COQUETTE ROSE — LABRUS MIXTUS (femelle) — MARIA GHILORMA *Pag. 112.*

Genre Julis.

Les poissons du genre Julis ont la tête dépourvue d'écailles, le corps mince et allongé.

Deux espèces sont très communes.

1. — Julis vulgaris.

Girelle commune. — Provençal : *Girello.*— Bastiais : *Signora ; Ghiudara di fondu.* — C'est encore un des plus beaux poissons de nos côtes, que la Girelle au corps svelte, souple, aux mouvements pleins d'agilité, aux couleurs variées et éclatantes. L'espèce commune est la plus remarquable par son coloris. Elle est d'ailleurs assez difficile à décrire, car sa coloration est loin d'être fixe. On remarque cependant une tache bleue nuancée de rouge et même de blanc sur la membrane qui réunit les 3 premiers rayons de la dorsale. Celle-ci est rouge plus ou moins marquée de jaune et de bleu. Le dos est vert assez foncé, le corps, vert plus clair traversé en longueur par une bande orangée dentelée, se terminant près des pectorales sur une tache noir bleu. Près de la bouche s'étend une petite bande rouge de couleur très vive. La Girelle a sur les côtés de la machoire une dent plus longue, faisant saillie obliquement.

La Girelle commune est assez grande et peut mesurer jusqu'à 25 centimètres de longueur.

2. — Julis Giofredi.

Girelle. — Bastiais : *Signora ; Ghiudara.* — Plus répandu encore que l'espèce précédente, ce poisson est un de ceux que l'on rencontre le plus fréquemment dans nos eaux.

Il n'atteint jamais la taille de la Girelle vulgaire et l'on rencontre rarement des sujets mesurant plus de douze centimètres. Sa couleur est plus uniforme, moins éclatante. Le corps est rouge brun sur le dos, jaune mêlé de blanc sur les côtés, blanc sous le ventre. Les nageoires sont jaunâtres. On ne remarque aucune tache au commencement de la dorsale.

Les Girelles habitent la côte. On les rencontre très rarement au large et jamais par plus de 20 brasses de profondeur. Elles se plaisent près des roches, dans les prairies littorales, et sur le pourtour des zostères. Elles s'y nourrissent de coquillages, de mollusques et de petits crustacés.

Les professionnels ne font pas de ces poissons une pêche spéciale, et laissent ce soin aux pêcheurs plaisanciers, qui les prennent à la canne, à la palangrote, et surtout au moyen de paniers spéciaux appelés gireliers ou girelières. Ce sont de petites nasses rondes à ouverture étroite que l'on amorce au moyen de bucardes (calcinelli) ou d'oursins écrasés et que l'on cale, après les avoir lestés de plomb, au moyen d'une forte ligne, dont on laisse flotter le boulentin (nattello) à la surface de l'eau. Une embarcation place, d'habitude, cinq ou six girelières dont la première est relevée sitôt après que la dernière vient d'être calée. On fait ainsi de très bonnes et de très abondantes pêches. Lorsque les paniers sont disposés dans des fonds fréquentés, les Girelles se précipitent en troupe sur l'engin et avant qu'il ait cessé de descendre, elles s'y font prendre en grand nombre. Nous avons vu relever des gireliers contenant jusqu'à cinquante de ces poissons. La Girelle est, sur notre côte, la grande ressource des pêcheurs à la canne et à la palangrote : mais elle fait aussi très souvent leur désespoir. Lorsqu'elle est de petite taille, elle enlève les amorces sans laisser le temps aux poissons plus gros et plus prudents de s'en approcher, et sa bouche peu fendue lui permet d'éviter la piqûre de l'hameçon, sur-

Fig. 66. LABRE MERLE — LABRUS MERULA — MERLA : MERULA *Pag. 111.*
Fig. 67. SUBLET GROIN — CORICUS ROSTRATUS — CANALELLU *Pag. 118.*

Fig. 68. CRENILABRE PAON — CRENILABRUS PAVO - CANALE *Pag. 116.*

tout si ce dernier est d'un numéro un peu fort. Il arrive souvent néanmoins, qu'en tournant autour des esches, elle se fait accrocher par le mouvement rapide que le pêcheur imprime à la ligne pour ferrer le poisson, et il n'est pas rare de lui voir ramener une Girelle prise par le ventre.

On prend rarement les Girelles au filet ; leur corps anguilliforme est difficilement retenu par les mailles, et passe au travers. Le bourgin traîné sur les sables aux environs des prairies de posidonies en ramène parfois quelques-unes.

La Girelle a la chair très délicate et très fine. On en fait des fritures très appréciées. Il est indispensable, pour qu'elle ne perde pas ses qualités, de ne pas la conserver longtemps après qu'elle a été pêchée. Les raffinés prétendent qu'elle doit être jetée vivante dans la poële. Elle est vendue sur le marché de Bastia au prix des poissons de rochers.

Xyrichthys novacula.

Rason. Le genre Xyrichthys ne comprend qu'une seule espèce, elle-même tellement rare sur les côtes de Corse, qu'elle n'y est même pas nommée.

Le Xyrichthys novacula ou Rason, que l'on désigne en Italie sous le nom de *Pesce pettine* (poisson peigne), a en effet une forme singulière rappelant celle d'un déméloir. Il est oblong, très comprimé, terminé par une caudale assez étroite, et une tête grande à profil camard presque vertical. Le museau est, en outre, taillé en angle aigu et donne à la tête un aspect tranchant, qui a sans doute valu à l'animal son synonyme français de Rason. La ligne latérale, signe caractéristique du genre, s'interrompt vers le milieu du corps. Les teintes les plus vives et les plus délicates parent le corps de ce poisson. La coloration foncière est rose saumon, plus carminé sur le dos, presque décoloré sous le ventre qui pré

sente des reflets nacrés. La tête porte de nombreux traits bleu violet, formant un dessin, et des lignes courtes et de même couleur se remarquent dans le sens vertical sur chacune des larges écailles qui couvrent son corps. Les nageoires sont jaunes. La taille maxima ne dépasse guère un décimètre.

On pêche très accidentellement le Rason dans les prairies de posidonies et dans les sables vaseux qui les avoisinent. Il est, la plupart du temps, ramené par les engins traînants. Il mord à la palangrote amorcée avec des gravettes ou de petits crustacés.

La chair est, dit-on, délicate et d'un goût très agréable. Nous n'avons pas eu occasion de le constater par nous même, car nous n'avons pu nous procurer qu'un seul sujet pour notre collection.

Famille des Chromisidi

Possédant tous les caractères distinctifs des Labridi auxquels ils ressemblent par leur aspect général, par leur bouche petite, leurs os pharyngiens inférieurs soudés, les Chromisidi en diffèrent par la forme de leurs écailles qui sont pectinées au lieu d'être cycloïdes comme dans la famille voisine. La ligne latérale est interrompue et s'arrête vers la fin de la nageoire dorsale.

On trouve une seule espèce de cette famille dans la Méditerranée et sur les côtes de Corse, le *Chromis castanea*.

Chromis Castanea.

Castagneau ; Coracin vulgaire. — Provençal : *Castagnolo negré.* — Bastiais : *Diavulellu ; Curbaru* (diablotin, qui a

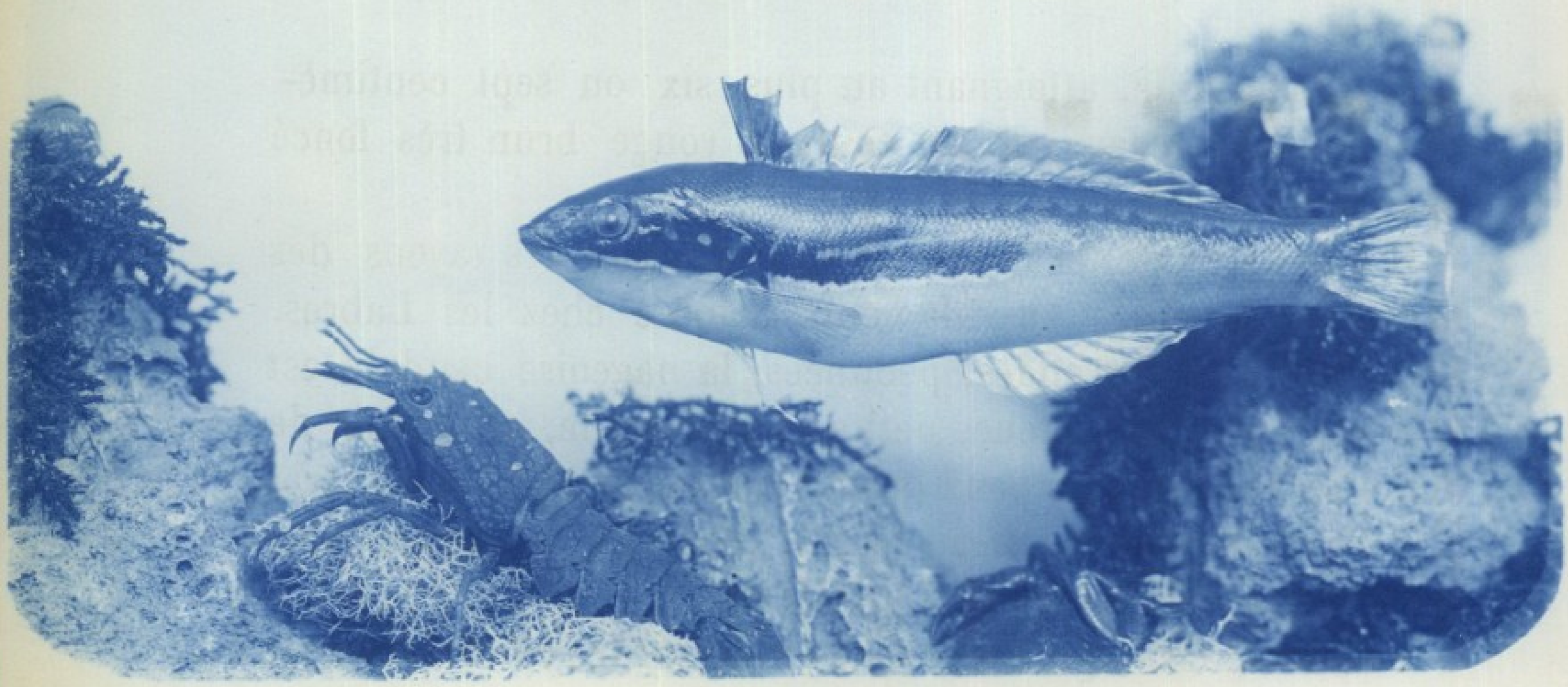


Fig. 69. GIRELLE COMMUNE — JULIS VULGARIS — SIGNORA *Pag. 119.*

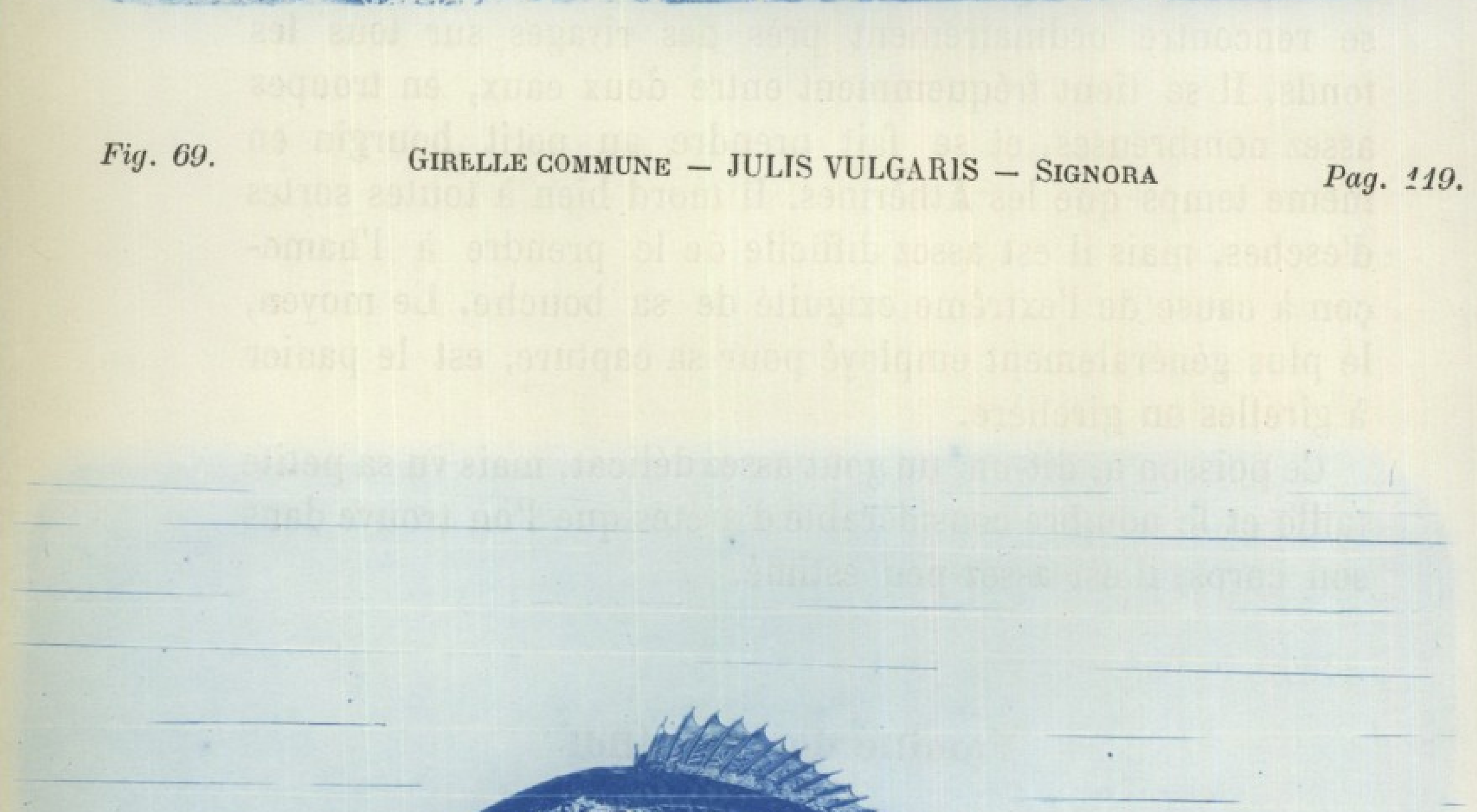


Fig. 70. CASTAGNEAU — CHROMIS CASTANEA — CURBARU : DIAVULELLU *Pag. 122.*

l'aspect d'un corbeau) à cause de sa couleur uniformément sombre.

De petite taille, atteignant au plus six ou sept centimètres, le Castagneau est de couleur rouge brun très foncé nuancé de violet.

Il a le corps de forme ovale assez large ; les rayons des nageoires terminés en filaments comme chez les Labres. Les écailles sont grandes, pectinées, la nageoire caudale est très fourchue ; la bouche, petite et protractile, est garnie de dents en velours. Les yeux grands ont la pupille noire très dilatée, et l'iris d'un beau jaune d'or. On remarque une tache noire à l'aisselle de la pectorale.

Le Castagneau, qui est très commun sur les côtes de Corse, se rencontre ordinairement près des rivages sur tous les fonds. Il se tient fréquemment entre deux eaux, en troupes assez nombreuses, et se fait prendre au petit bourgin en même temps que les Athérines. Il mord bien à toutes sortes d'esches, mais il est assez difficile de le prendre à l'hameçon à cause de l'extrême exiguité de sa bouche. Le moyen, le plus généralement employé pour sa capture, est le panier à girelles ou girelière.

Ce poisson a, dit-on, un goût assez délicat, mais vu sa petite taille et le nombre considérable d'arètes que l'on trouve dans son corps, il est assez peu estimé.

Famille des Mugilidi

L'intéressante famille des Mugilidées, Muges ou Mulets, comprend plusieurs espèces de poissons parmi lesquelles, cinq sont représentées sur notre côte par de très nombreux individus. Leur partie caractéristique consiste dans leur bouche

transversale, petite, portant, au milieu de la machoire inférieure, un tubercule venant s'emboîter dans une échancrure existant dans la machoire supérieure. La dentition est très faible, presque nulle. Les os préorbitaires recouvrent presque complètement le museau et le maxillaire supérieur très aminci. Les opercules sont disposés de façon à cacher plus ou moins la gorge et laissent paraître entr'eux un espace plus ou moins large nommé *espace jugulaire*. Les yeux portent des paupières membraneuses tantôt verticales, tantôt circulaires. Le corps est presque cylindrique, les deux dorsales sont distantes, la première composée de quatre aiguillons ; les ventrales, placées en arrière des pectorales, se composent d'une épine et de cinq rayons mous. La ligne latérale n'est pas distinctement indiquée.

Ces poissons étaient connus et appréciés du temps des Romains. Pline raconte que dans la province Narbonnaise, territoire de Nîmes, sur l'étang de Latera, les Dauphins s'associaient avec les hommes pour la pêche au Muge :

« A certaines époques de l'année, dit-il, une innombrable » quantité de Muges profitent d'un reflux pour s'élancer » vers la mer, par l'étroite embouchure de l'étang ; on ne » peut tendre alors les filets, qui, indépendamment des obs- » tacles créés par le moment qu'ils ont eu l'adresse de » choisir, ne seraient pas capables de soutenir une masse si » pesante..... Mais la multitude, qui connaissant l'époque » de cette migration, est accourue au plaisir de cette dêche, » fait, aussitôt qu'on les aperçoit, retentir au loin l'appel » de *Simon*. Les Dauphins entendent bientôt qu'on a besoin » d'eux... Ils ne font pas longtemps attendre leur secours... » Ils ferment la mer aux Muges, qui, dans leur épouvante, » se rejettent dans les bas fonds. Alors les pêcheurs éten- » dent leurs filets à l'entour, et les soulèvent avec des four- » ches. Les Muges néanmoins les franchissent d'un saut » agile ; mais ils sont arrêtés par les Dauphins, qui se bor-

» nant pour l'instant à les tuer, attendent, pour les manger, » que la victoire soit achevée. Leur ardeur se soutient, et » pressant l'ennemi avec courage, ils se laissent volontiers » enfermer avec lui ; et pour que leur présence ne le fasse » pas fuir, ils se glissent adroitement entre les barques, les » filets et les nageurs, de manière à ne lui ouvrir aucun » passage. Aimant naturellement à sauter, aucun ne le fait » alors pour s'échapper, et ils attendent qu'on baisse le filet » devant eux... Quand la pêche est finie, ils dévorent ceux » qu'ils ont tués ; mais sentant que le salaire d'un jour n'a » pas acquitté leur service, ils se présentent le lendemain, » et se rassasient non seulement de poissons, mais encore de » pain trempé dans le vin. »

Plus loin le naturaliste latin prétend que les pêcheurs exploitaient à leur profit les instincts amoureux du Muge : « Ils sont d'ailleurs si ardents en amour que, dans la Phé- » nicie et la province Narbonnaise, on lache à la mer, au » temps du frai, un mâle attaché à une longue ficelle qui » passe de la bouche aux ouïes ; puis on le retire par cette » même ficelle, et les femelles le suivent jusqu'au rivage. »

Le Muge est un poisson essentiellement côtier, et recherchant surtout le voisinage des eaux douces. Non seulement il entre dans les étangs et les marais salants de la côte, et y séjourne presque constamment, mais il remonte même les rivières très loin dans l'intérieur des terres. Il vit en troupes nombreuses, de préférence à la surface, et tous les habitants des ports ont vu par les calmes plats et les journées chaudes des milliers de têtes de Muges émergeant sur la mer blanche et se laissant flotter doucement jusqu'au moment où l'approche d'un danger les fait brusquement disparaître dans un bruit d'eau, fouettée simultanément par d'innombrables nageoires.

Les Mulets ne vivent jamais en eau profonde. Ce n'est que pendant l'hiver, par les grands vents et les temps très froids

qu'ils se réfugient momentanément dans des fonds de huit ou dix mètres pour y trouver une température plus douce ; mais ils s'empressent de les abandonner au premier rayon de soleil, pour reprendre leurs évolutions à la surface de l'eau.

C'est au printemps qu'ils entrent, par compagnies nombreuses, dans les étangs salés. Quoique parfois d'assez forte dimension, ils s'efforcent, pour s'approcher de l'eau douce, de franchir la passe qui très souvent n'est recouverte que de sept ou huit centimètres d'eau. C'est un spectacle curieux de les voir se coucher sur le flanc, s'aider de leur queue et de leurs nageoires et avancer ainsi patiemment et péniblement vers l'eau profonde de l'étang, en rampant sur le sable beaucoup plus qu'en nageant dans l'eau.

L'entrée des Mulets dans les étangs se produit surtout pendant les nuits sans lune.

Au moment de la nouvelle lune du mois d'avril, on établit, au moyen d'une tranchée, une communication avec la mer, et dès que les Mulets, qui longent la côte, reconnaissent la présence de l'eau douce, ils s'y précipitent en foule et en remontent le courant jusqu'à l'intérieur de l'étang. On entend très distinctement, dans le silence de la nuit, le bruit que font dans l'eau leurs nageoires, et les pêcheurs se règlent là dessus pour juger des quantités de poissons qui ont franchi l'embouchure.

Les Mulets se nourrissent des déchets organiques végétaux et animaux qui flottent dans l'eau, ou qu'ils rencontrent dans la vase. Leur appareil pharyngien, en forme de crible, fait qu'ils ne peuvent introduire dans leur estomac que les menus débris susceptibles d'être assimilés, et que les corps étrangers trop volumineux sont immédiatement rejetés par la bouche.

Tous les Mulets ne fraient pas en même temps, ni aux mêmes époques. Nous reviendrons sur ce sujet en donnant, ci-après, la description de chaque espèce en particulier.

Fig. 71. MULET DORÉ — MUGIL AURATUS — MUGGHIINU ; ALIFRANCIU *Pag. 129.*

Fig. 72. DONZELLE COMMUNE — OPHIDIUM BARBATUM - CIPOLLA *Pag. 134.*

La pêche des Mulets est une des plus productives et des plus lucratives de la côte orientale de notre île. Elle se pratique à toutes les époques de l'année, en été comme en hiver, et en général toujours avec plus ou moins de succès.

Les modes de capture, les plus fréquemment employés, sont la *paraturetta* dans les étangs pendant l'hiver, et la *sautade*, (*paratura*), en été, soit dans les étangs, soit en mer. On prend aussi le Mulet en grande quantité dans les *bordigues* (*chile*), et à certains moments dans les *pantannes*, (*ritoni*), calés à demeure et visités généralement deux fois par semaine. Nous décrirons ces différents genres de pêche dans la seconde partie de notre travail.

Les pêcheurs amateurs prennent les Mulets à la canne dans les ports, et près des bouches des égoûts. Ils emploient habituellement comme amorce une pâte composée de pain et de fromage. Cette pêche est, paraît-il, très difficile, et demande beaucoup d'expérience et d'habileté, car le Muge, très rusé, très méfiant, ne touche à l'appât que du bout des lèvres.

Le Mulet n'est pas classé, en Corse, parmi les poissons de choix, *pesci fini*. Sa chair est plus ou moins estimée, suivant les époques, et surtout suivant les fonds dans lesquels le poisson a été pêché ; suivant les saisons, car à certains moments, aux approches du frai, le Mulet est très gras et sa chair est savoureuse, tandis qu'il est maigre et sans goût quand il vient de jeter ses œufs ; suivant les fonds dans lesquels il a vécu, car il se nourrit de ce qu'il trouve, et sa chair doit forcément se ressentir de son alimentation.

Les Mulets de l'étang de Biguglia, vivant en eau basse et riche en détritus de toutes sortes, sont plus gras et de plus belle apparence que les autres ; mais il est reconnu que ces mêmes poissons, pêchés dans les étangs de Diana et d'Urbino, quoique plus maigres et payant moins de mine, n'ont pas le même goût de vase, parce qu'ils habitent une eau plus vive et plus profonde.

Les gourmets apprécient beaucoup à Bastia un poisson que l'on nomme *Cannuchiale.* C'est un Mulet, généralement de l'espèce *Cephalus,* dans les branchies duquel s'introduit une petite anguille, qui se nourrit de son sang pendant la nuit. Le matin ce poisson exsangue, trouvé presque mort dans les bordigues, est immédiatement livré à la consommation. Sa chair a, paraît-il, beaucoup de finesse, et a perdu tout mauvais goût.

Le prix du Mulet varie beaucoup sur le marché de Bastia suivant les saisons. Il est très bas pendant l'été et l'automne, et atteint difficilement cinquante centimes le kilogramme ; il s'élève pendant l'hiver jusqu'à 1 fr. 50 à cause des grandes exportations qui sont faites à Marseille et surtout à Nice.

Les poissons disposés verticalement, la tête en haut, dans des paniers, sont recouverts d'une couche épaisse de glace pilée, et ils sont ainsi expédiés sur le continent. Ils se conservent dans d'excellentes conditions, pendant plusieurs jours, si l'on prend la précaution de renouveler la glace à mesure qu'elle fond. Nous reviendrons plus loin sur cette exportation, et sur les avantages qu'en retire notre pays.

1. — Mugil cephalus.

Mulet céphale. — Provençal : *Testu.* — Bastiais : *Capocchiu.* — *Mazzerdu.* — Cette espèce est reconnaissable à sa tête plus grosse, et à ses paupières verticales. Le corps est aussi plus épais, les écailles plus larges. Les espaces ante et post orbitaires sont gélatineux et transparents. La bouche est petite, anguleuse et disposée en forme d'accent circonflexe. L'espace jugulaire est ovale et plus long que le diamètre de l'œil. La coloration n'est pas belle. Gris brun foncé sur le dos, se dégradant sur les flancs qui présentent, dans

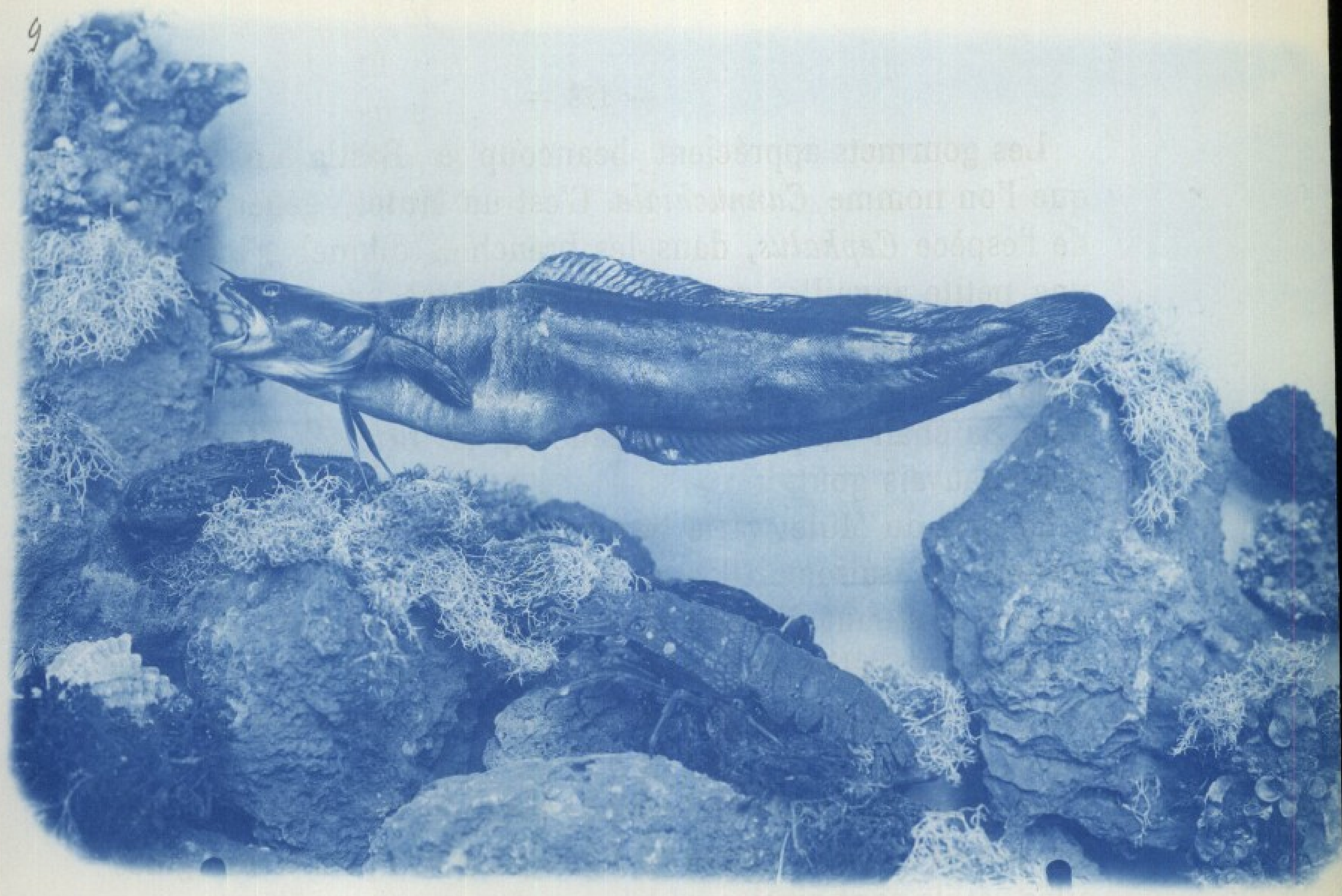


Fig. 73. MOTELLE BRUNE — MOTELLA FUSCA — MUSTELLA *Pag. 138.*

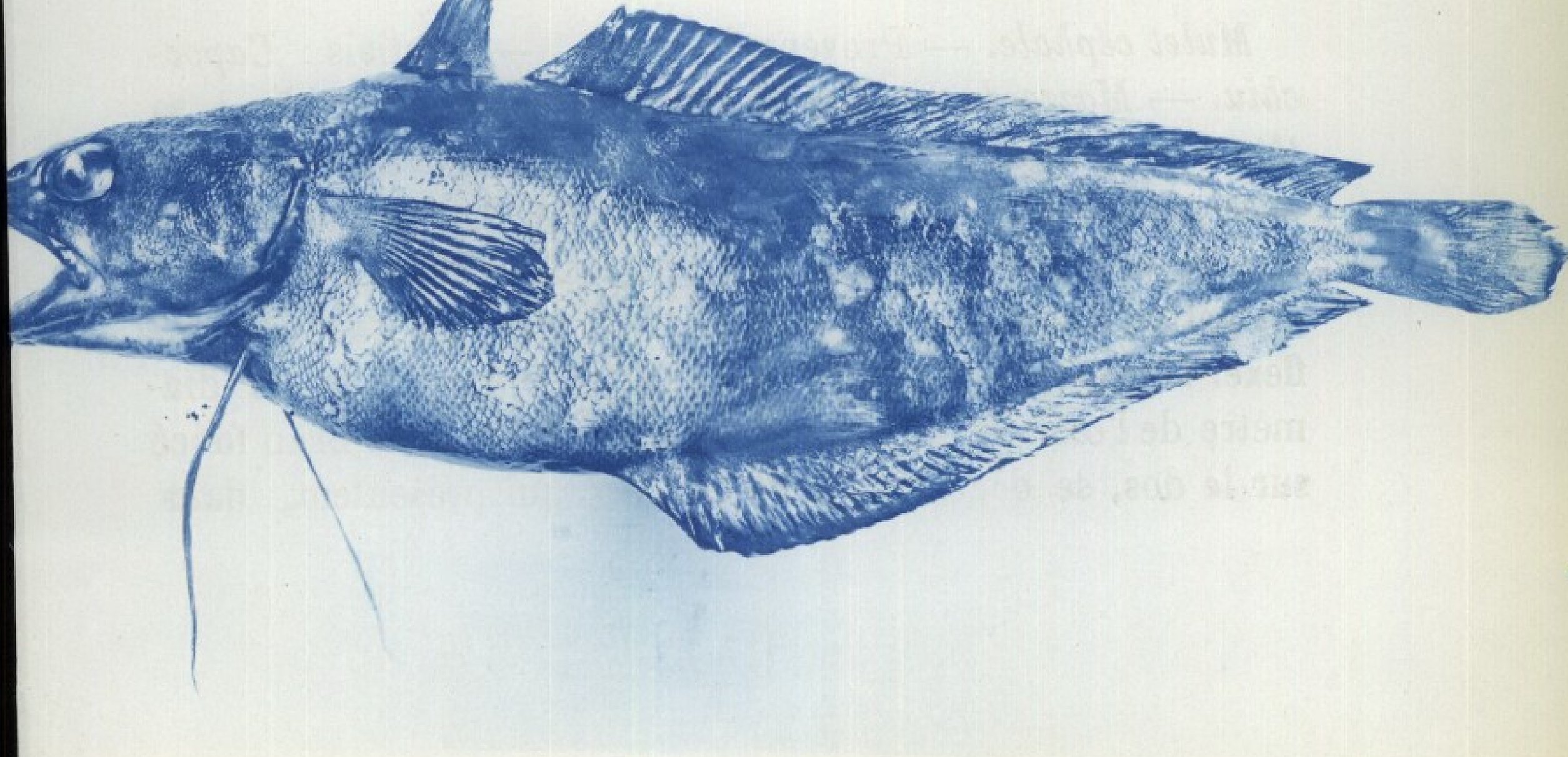


Fig. 74. PHYCIS MÉDITERRANÉEN — PHYCIS MEDITERRANEUS — MUSTELLA *Pag. 137.*

le sens de la longueur, six bandes gris brun parallèles et larges d'environ un centimètre. Le ventre est blanc laiteux ; les nageoires anale et ventrales sont jaunâtres ; les dorsales et les pectorales sont grises.

La taille de l'animal adulte varie de 0m 25 à 0m 50 centimètres. Le poids peut atteindre six kilogrammes.

Même habitat, même mœurs que les autres espèces du même genre. Il fraie au mois d'août ; c'est à cette époque qu'il entre dans les bordigues.

Sa chair est plus estimée que celle des autres Mulets. C'est avec ses œufs que l'on prépare la boutargue, *buttaraga*. Au fur et à mesure de la capture, les pêcheurs découpent en carré la partie du ventre attenante à l'anus, extraient les œufs et après les avoir suffisamment saupoudrés de sel, les font sécher au soleil. La boutargue prend alors, si elle est bien réussie, une jolie couleur jaune ambrée. Découpée en tranches fines et assaisonnée de bonne huile, elle constitue un hors d'œuvre des plus délicats. Elle est très estimée et se vend de huit à dix francs le kilogramme suivant la qualité.

2. — Mugil Auratus.

Mulet doré. — Provençal : *Gaouto rousso, Taco jaouno.* — Bastiais : *Alifranciu.* — Comme l'espèce précédente, le Mulet doré a l'espace jugulaire plus grand que le diamètre de l'œil, les paupières étroites et circulaires, le maxillaire supérieur complètement recouvert par le sous-orbitaire. Le dos est gris bleu foncé, les flancs portent de six à sept bandes longitudinales brunes. L'opercule et l'espace post-oculaire portent une tache jaune doré, très nette et très visible.

La taille est inférieure à celle du Mulet céphale. Il dépasse rarement 0m 30 centimètres de longueur. Le Mulet doré a le même habitat, les mêmes mœurs que le Mulet.

céphale. On le pêche au moyen des mêmes engins. Il a la même valeur comestible.

3. — Mugil Capito.

4. — Mugil Saliens.

Mulet capiton et *Mulet sauteur*. — Provençal : *Pounchudo*, *Talugo*. — Bastiais : *Agugu*. — Ces deux espèces, qui se ressemblent au point d'être communément confondues, ont le corps plus allongé, plus svelte que les autres Muges. Le maxillaire n'est pas entièrement couvert par le sous-orbitaire ; l'espace jugulaire est ovale, plus long que le diamètre de l'œil, les paupières sont circulaires. La couleur est brun gris sur le dos, plus clair sur les flancs marqués de 5 ou 6 bandes longitudinales. Ces deux Muges diffèrent entr'eux presqu'uniquement par la forme du sous-orbitaire. Cet os a son bord antérieur rectiligne non échancré chez le Mugil capito, tandis qu'il porte une échancrure arrondie vers la moitié externe de ce bord antérieur chez le Mugil saliens.

Ils ont l'un et l'autre la taille du Mugil auratus. Ils ont le même habitat, les mêmes mœurs que les autres Muges. Ils fraient au mois d'octobre, et c'est à cette époque qu'ils se font prendre en grand nombre dans les bordigues.

5. — Mugil chelo.

Muge à grosses lèvres. — Provençal : *Ueil négré, Pansard*. — Bastiais : *Cirita*. — Espèce à corps rond, cylindrique, massif, caractérisée par l'espace jugulaire très étroit, à peine linéaire, plus court que le diamètre de l'œil, et par des lèvres plus grosses et plus charnues. L'anale est munie de 3 aiguillons et de 9 rayons mous. Le dos est gris bleu

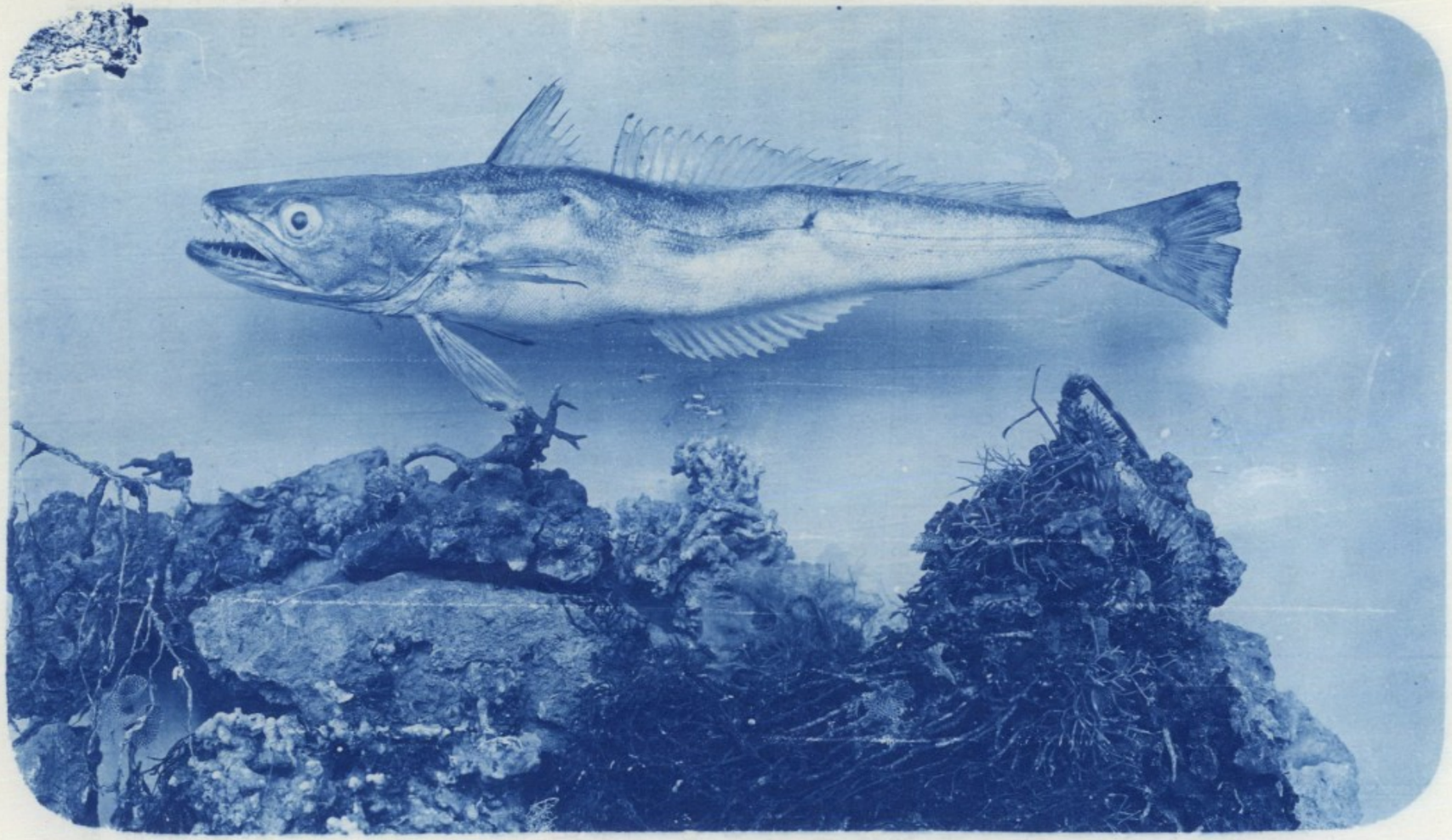


Fig. 75. MERLAN VULGAIRE — MERLANGUS VULGARIS — NASELLU. *Pag 136.*

foncé, les côtés gris argenté, le ventre blanc. Comme chez les espèces précédentes, les flancs portent des bandes longitudinales brunes.

Même taille, même habitat que les Mugil Auratus, Saliens, Capito.

Le Mugil Chelo fraie généralement au mois de janvier. Cependant il arrive, durant les hivers rigoureux, qu'il conserve ses œufs jusqu'au mois d'avril. C'est avec le Mugil Cephalus la meilleure espèce comestible.

Nous aurons à revenir sur ce sujet.

Famille des Atherinidi

Ces poissons ressemblent aux Muges par la disposition de leurs nageoires distantes, et forment le dernier groupe du sous ordre des Acanthoptérygiens, sous ordre si important par les nombreuses espèces marines qu'il renferme.

Les Athérines ont le corps allongé, la bouche protractile, la caudale fourchue, la machoire inférieure plus longue que la supérieure. Elles n'ont pas de ligne latérale, mais une bande argentée très caractéristique qui coupe les flancs dans toute leur longueur, après avoir pris naissance en dessous et près de la pectorale.

Deux espèces d'Athérines se rencontrent fréquemment sur les côtes de la Corse. Ce sont les espèces : *Atherina Boyeri* (*Cornaru*, *capaccione*) et Atherina hepsetus (*paragaiu*).

Ces poissons, vivant en troupes très nombreuses, se tiennent entre deux eaux. Ils gagnent habituellement les eaux un peu plus profondes, le soir, à la nuit tombante, mais ils ne s'éloignent guère de la côte, et ils y reviennent le lendemain dès le lever du soleil.

Les Athérines sont très abondantes dans nos eaux ; malgré la pêche très active qui leur est faite dans les localités situées près des centres habités ; elles pullulent encore un peu partout, et l'on n'a point remarqué, chez ces poissons les indices certains de diminution rapide que, depuis quelques années, on constate chez beaucoup d'autres espèces. On en prend cependant des quantités considérables, non seulement pour les mettre en vente et les livrer à la consommation, mais aussi pour les employer comme esches destinées à amorcer les palangres et les palangrotes. On se sert, pour la pêche des Athérines, d'un filet spécial, une sorte de bourgin appelé *Sciabicutello*. On les prend parfois aussi avec un petit épervier à mailles très fines et qui n'est employé qu'à cet usage.

Les Athérines sont assez estimées sur notre marché, surtout l'Atherina hepsetus (paragaiu) qui se vend au prix des *poissons fins*.

1. — Atherina Boyeri.

Athérine joel. — Provençal : *Cabasson.* — Bastiais : *Cornaru, cabaccione.* — L'Athérine de Boyer se reconnaît principalement à son opercule argenté, ponctué de noir, à son œil très grand, compris deux fois et demie seulement dans la longueur de la tête. Elle a le dos gris de plomb ; les flancs, de même couleur plus claire, sont traversés par une bande argentée très brillante. La taille normale est inférieure à dix centimètres.

Ce poisson est surtout recherché comme amorce. Il est inférieur comme goût à l'espèce suivante.

2. — Atherina hepsetus.

Atherina Sauclet ou *hepset.* — Provençal : *Siouclet.* — Bastiais : *Paragaiu.* — Comme l'espèce précédente, l'Athé-

rine Sauclet ou simplement le Sauclet est propre à la Méditerranée. Il est de plus forte taille que le Cabasson, car il atteint douze et même quatorze centimètres. L'œil est à peine plus grand que l'espace préorbitaire, et compris trois fois et demie dans la longueur de la tête. Il est par conséquent plus petit que chez le Cabasson et c'est ce qui fait principalement reconnaître ces deux poissons l'un de l'autre. La bande argentée de l'espèce Hepsetus est bordée d'un liseré verdâtre.

Le Sauclet habite les mêmes parages que son congénère, et a les mêmes mœurs que ce dernier. Il se fait prendre aux mêmes engins. A cause de sa plus forte taille il est plus estimé sur le marché de Bastia. Il y est vendu jusqu'à cinquante centimes la livre.

SOUS-ORDRE DES MALACOPTÉRYGIENS

Les Malacoptérygiens sont des poissons osseux, n'ayant aucun aiguillon aux nageoires dorsale et anale qui sont composées uniquement de rayons mous. On les réunit en trois groupes différant entr'eux par la disposition des nageoires ventrales : 1° MALACOPTÉRYGIENS ABDOMINAUX, comprenant des poissons dont les nageoires ventrales sont placées sous l'abdomen c'est-à-dire en arrière des pectorales.

2° MALACOPTÉRYGIENS SUBRANCHIENS dont les ventrales sont attachées aux os de l'épaule et situées sous les pectorales ou en avant de celles-ci.

3° Dans un troisième groupe on peut réunir deux familles de Malacoptérygiens dépourvus de ventrales.

La famille des Ammodytesidi et celle des Ophidi.

Famille des Ophiidi

Elle est caractérisée par l'absence de ventrales et par les nageoires impaires confluentes, c'est-à-dire réunies en une seule.

1. — Ophidium barbatum.

Donzelle commune. — Provençal : *Corugiano.* — Bastiais : *Cipolla.* — La Donzelle a le corps anguilliforme, allongé, et porte sous la gorge deux paires de barbillons soudés à leur base. Les nageoires anale, caudale, dorsale sont réunies et se terminent en pointe à l'extrémité de la queue. Les barbillons sont inégaux, le postérieur plus long, la tête est entièrement dépourvue d'écailles, la nageoire dorsale est bordée de noir. La coloration est jaunâtre tirant sur le rouge, le dos ponctué de noir.

2. — Ophidium vassalii.

Cette espèce diffère de la précédente en ce que sa tête est dépourvue d'écailles ; les barbillons sont à peu près égaux ; la dorsale n'est point bordée de noir. La taille varie de dix à quinze centimètres.

Les Donzelles habitent les prairies littorales, et parfois les fonds sablo-vaseux.

On les pêche au gangui à crevettes, et au bourgin.

Ce poisson n'est pas réputé comestible.

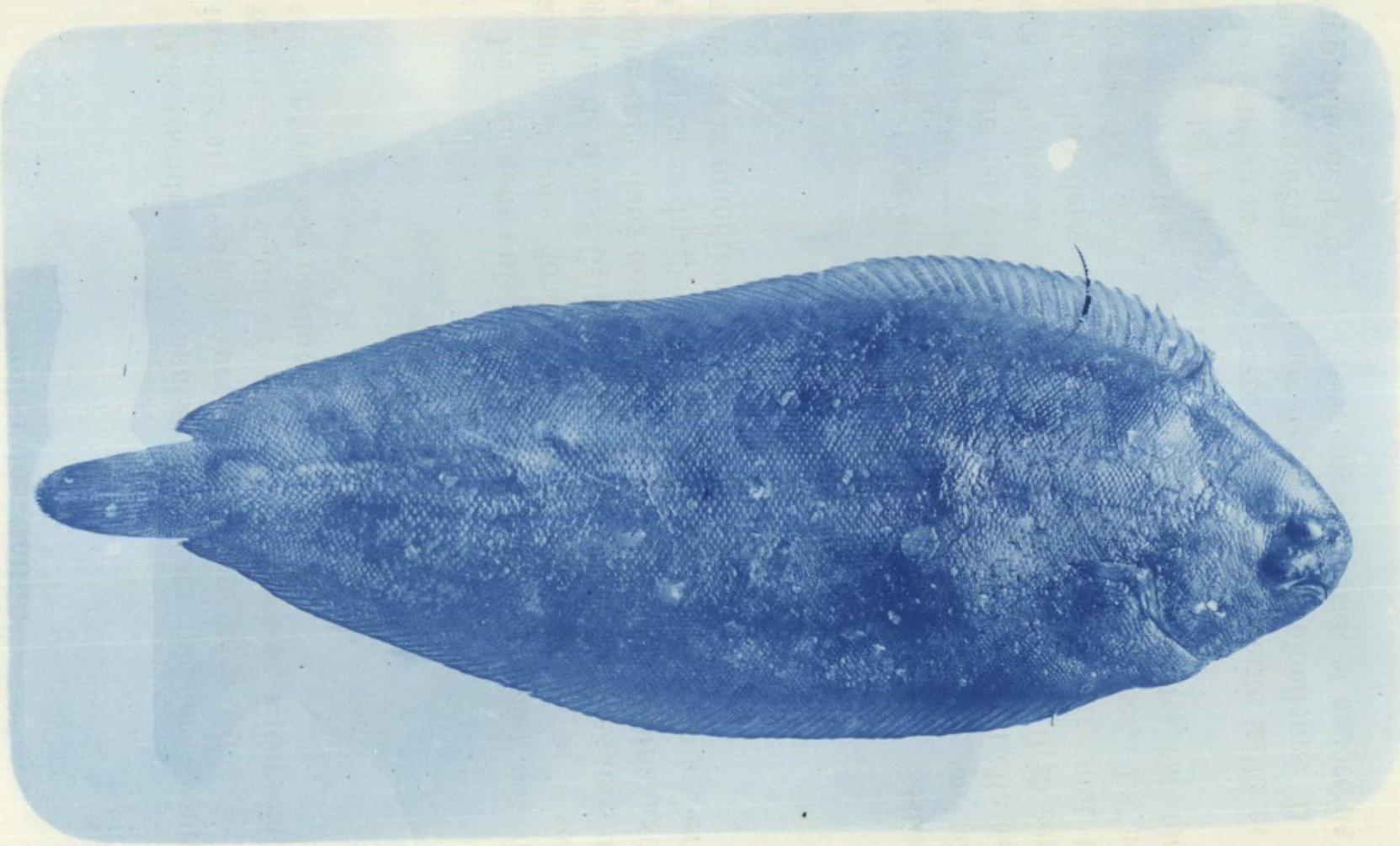


Fig. 76. SOLE COMMUNE — SOLEA VULGARIS — SOGLIULA *Pag. 141.*

Famille des Gadidi

Les Gadidi se reconnaissent à leurs nageoires ventrales insérées au niveau des pectorales, à leur corps allongé couvert de petites écailles facilement détachables, à leurs nageoires impaires non confluentes.

Tribu des Gadii.

Les poissons qui composent la tribu des Gadii ont deux anales et trois dorsales. Ils ont les machoires et le vomer garnis de dents. Cette tribu comprend deux genres tous deux représentés dans nos eaux : les genres GADUS et MERLANGUS. Les poissons du genre Gadus portent un barbillon à l'extrémité de la mandibule.

Gadus Minutus.

Gade Capélan. — Provençal : *Capelan.* — Bastiais : *Pesciu fica ?* — Le genre Gadus n'est représenté, sur notre côte, que par cette espèce unique, et encore y est-elle assez rare. Elle est de petite taille, ne dépassant guère 0,25 centimètres. Les deux rayons externes de la ventrale sont très allongés. Les deux anales sont nettement séparées. La couleur est brun jaunâtre, ponctué de noir, le ventre est blanc argenté, les joues nacrées et irrisées.

Le Capélan est une espèce de morue de petite taille et ne fréquente généralement que les grandes profondeurs. Il ne s'approche de la côte qu'au moment du frai, et encore ne le

pêche-t-on que par 50 ou 60 mètres, au minimum, de profondeur. Il habite les vases sableuses. On le prend au bourgin et quelquefois au palangre. Sa chair a bon goût, mais elle n'est guère connue sur le marché de Bastia, où ce poisson ne fait que de très rares apparitions.

Genre Merlangus.

Les Merlans diffèrent des Gades par l'absence complète de barbillon à la machoire inférieure.

Deux espèces de Merlan : le *Merlangus vulgaris* et le *Merlangus poutassou* se rencontrent assez fréquemment sur toutes les côtes de Corse. On ne les y pêche pas cependant en aussi grande abondance que dans l'Atlantique. Les sujets que l'on prend sont habituellement isolés, car il est très rare de rencontrer ce poisson par bancs. Il habite par des profondeurs de 50 à 60 mètres les sables vaseux du large. On l'y pêche surtout au bourgin et au bœuf ; moins souvent au thys tramaillé, rarement au palangre.

La chair du Merlan est blanche, délicate et très fine : elle est estimée sur le marché de Bastia à l'égal de celle des meilleurs poissons. Ce poisson y est vendu jusqu'à 2 fr. 50 le kilogramme.

1. — Merlangus vulgaris.

Merlan vulgaire. — Provençal : *Marlus.* — Bastiais : *Nasellu* (peut-être à cause de son museau très allongé). — Ce poisson a la ligne latérale courbe vers la partie antérieure du corps ; la machoire supérieure dépassant l'inférieure, la troisième dorsale plus courte que la deuxième. Le dos est brun jaunâtre à reflets irrisés, le ventre est blanc argenté.

Il atteint 0m 40 c. de longueur.

2. — Merlangus poutassou.

Merlan poutassou. — Provençal : *Poutassou.* — Bastiais : *Nasellu.* — Cette espèce, essentiellement méditerranéenne, n'est pas plus commune dans nos eaux que l'espèce ordinaire avec laquelle nos pêcheurs la confondent.

Elle a la ligne latérale droite, la troisième dorsale plus longue que la deuxième, la coloration ressemble à celle du Merlan vulgaire. Le Poutassou est peut-être un peu plus gris foncé sur le dos ; les flancs sont argentés.

La taille est un peu inférieure, quoiqu'elle atteigne 0m 35 centimètres.

Ces deux espèces de Merlans habitent les mêmes parages et sont capturées ensemble au moyen des mêmes engins. On ne fait entr'elles aucune différence au point de vue de l'alimentation.

Tribu des Lotii.

Les Lotii ont une anale et deux dorsales, la première composée au moins de quatre rayons ; la mandibule est pourvue d'un barbillon. Deux genres appartenant à cette tribu, *Phycis* et *Motella*, sont représentés dans nos eaux par des espèces.

Phycis mediterraneus.

Phycis Méditerranéen ; Merlu barbu. — Provençal : *Mous-telo.* — Bastiais : *Mustella.* — Ce poisson a les écailles lisses, facilement détachables, les ventrales à trois rayons en

formant un seul bifide, la bouche grande, un barbillon sous la mandibule. L'œil, assez grand, est contenu cinq fois dans la longueur de la tête. Les nageoires sont charnues, la caudale petite est arrondie. La coloration est brun rouge foncé sur le dos, gris sale sous le ventre. On remarque, sur les joues, des taches dorées parfois à reflets irrisés, le dessous de la mandibule présente souvent ces mêmes reflets métalliques.

D'assez belle taille ce poisson mesure jusqu'à 0m 50 c.

Le Phycis est confondu par nos pêcheurs avec la Motelle (Motella fusca). Il habite les roches et les prairies littorales aussi bien que les vases profondes. On l'y pêche au bœuf, au bourgin, au thys, à la boguière. Il mord bien au palangre.

Sa chair est très blanche, très délicate et d'un goût très agréable ; aussi est-il recherché à l'égal des poissons de premier choix.

Motella fusca.

Motelle brune.— Provençal : *Gari.*— Bastiais : *Mustella.*—

La Motelle diffère surtout du Phycis par la conformation de sa première nageoire dorsale, dont les nombreux rayons sont libres, crinoïdes, et très minces ; la machoire supérieure est munie de deux barbillons presqu'horizontaux, courts et raides. La coloration rappelle beaucoup celle du Phycis, de sorte que ces poissons sont habituellement confondus par nos pêcheurs qui les désignent tous deux sous le nom de *Mustella*. La Motelle n'atteint pas les dimensions de l'espèce précédente. Rarement elle mesure plus de 0m 20 centimètres.

Elle a le même habitat que le Phycis, et on la pêche en même temps que ce dernier au moyen des mêmes engins.

Fig. 77. BOTHUS: TURBOT — BOTHUS PODAS — ROMBU

Famille des Pleuronectisidi

« C'est à juste titre (1), dit M. H. E. Sauvage dans sa tra-
» duction de l'ouvrage de Brehm sur les Poissons, que la
» disposition symétrique des membres passe pour être le
» caractère essentiel des vertèbres; la forme peut être aussi
» bizarre que possible ; un côté du corps ressemble toujours
» plus ou moins exactement à l'autre.

» Il existe, cependant, tout un groupe de Poissons qui
» est caractérisé par l'exception remarquable qu'elle consti-
» tue à la règle que nous venons d'énoncer. Celui qui exa-
» mine superficiellement ces Poissons est tenté de croire
» que, chez eux, le corps est aplati de haut en bas; mais
» par un examen un peu plus attentif, il se convaincra bien-
» tôt qu'il en est autrement, et que, comme l'avait déjà
» remarqué Gessner, la tête a une position tout à fait con-
» trariée ; c'est-à-dire qu'elle est distordue d'une façon re-
» marquable.

» Les Poissons plats, ou Pleuronectes, se caractérisent
» donc essentiellement par le corps fortement comprimé
» latéralement, discoïde et asymétrique ; à l'état normal le
» corps est coloré d'un seul côté, le côté supérieur, corres-
» pondant à celui où se trouvent les yeux, l'autre côté étant
» blanchâtre. La tête est asymétrique, les deux yeux étant
» placés du même côté, tantôt à droite, tantôt à gauche.
» Les nageoires dorsales et anale sont peu longues, compo-
» sées de rayons non épineux ; elles font presque tout le
» tour du corps, s'unissant parfois à la caudale; les nageoi-

(1) A. E. Brehm. Les Poissons. Edition française par H. E. Sauvage, Directeur de la Station aquicole de Boulogne-sur-Mér.

» res paires sont peu développées ; la pectorale peut même » manquer, soit d'un côté, soit des deux côtés. Le nombre » des rayons qui soutiennent les branchies varie de 6 à 8 ; » il existe des pseudo branchies. »

Nous voyons dans le même auteur que cette asymétrie ne se produit qu'avec l'âge, et que les jeunes Pleuronectes ont les yeux placés des deux côtés du corps et nagent dans la position verticale comme les autres poissons.

Ainsi que l'indique cette forme toute spéciale de leur corps, ces poissons vivent habituellement au fond de l'eau, la partie décolorée de leur corps étant appliquée sur le sable. Les plages de l'Océan en pullulent littéralement, et l'on peut se demander comment la côte orientale de Corse, presqu'uniquement formée depuis Bastia jusqu'à Portovecchio de plages sablonneuses, n'est pas plus riche en espèces de ce genre. Les Pleuronectides y sont en effet relativement rares et les récoltes qu'en font nos pêcheurs sont loin d'être très abondantes. Nous n'avons pu observer que quelques espèces assez petites pour la plupart. Il en existe certainement d'autres que nous n'avons pas eu l'occasion de rencontrer, mais nous pouvons, néanmoins, déduire de l'insuccès auquel ont abouti jusqu'ici nos recherches, que les Pleuronectides ne se reproduisent pas dans nos eaux avec autant de facilité que sur d'autres côtes de même nature. Nous signalons ce fait dont l'explication échappe à notre compétence forcément limitée.

La pêche des Pleuronectides se pratique surtout au moyen des filets traînants. L'espèce la plus répandue sur notre côte est la Sole commune, *Solea vulgaris*.

Genre Solea

La Sole est de forme ovale. Son corps est couvert d'écailles ciliées, petites, mais fortes et raboteuses. Les yeux sont

placés du côté droit, l'œil supérieur, plus avancé que l'autre, la dorsale prend naissance sur le museau et se prolonge presque jusqu'à la naissance de la caudale. On les divise en trois groupes :

1° *Monocheirus*, à une seule pectorale du côté droit.

2° *Eusolea*, à deux pectorales, la gauche a plus de quatre rayons.

3° *Microcheirus*, à deux pectorales, la gauche petite et peu développée.

1. — Solea vulgaris.

Sole commune. — Bastiais : *Sogliula.* — Calvi : *Lingua.* — Ce poisson appartient à la section *Eusolea* ; il est par conséquent pourvu de deux nageoires pectorales, dont la gauche est bien développée. Il a le museau arrondi, les yeux petits et de couleur verdâtre, la pectorale de droite grisâtre en dedans à la base. Sa couleur est, brun noirâtre tacheté du côté droit, blanc grisâtre du côté gauche. L'animal adulte mesure 0m 20 c.

La Sole commune habite les sables littoraux, par des profondeurs variables. On la rencontre assez fréquemment dans les fonds sablo-vaseux. On la pêche aux issangues (sciabicottu di piegghia) et même au bourgin (tartarò). On la prend parfois aussi au thys tramaillé et à la réclare.

Au printemps elle pénètre dans les étangs salés de Biguglia, de Diana et d'Urbino, et par les gros temps d'hiver, lorsque les fonds vaseux dans lesquels elle se tient sont remués par les vagues, elle quitte ces parages et se fait prendre près de l'embouchure dans les pantannes (ritoni) et dans les bordigues où les pêcheurs les harponnent à la foëne ou fichouire (foscina). Les paysans riverains de l'étang de Diana entrent dans l'eau et, armés d'une vieille fourchette, piquent la Sole enfouie dont ils reconnaissent la présence

à ses yeux, apparaissant seuls sur le sable. Ils en récoltent par ce moyen très primitif des quantités relativement importantes.

La Sole est, de tous les poissons vendus sur le marché de Bastia, le plus estimé et par suite le plus cher. Elle atteint souvent, lorsqu'elle est de belle dimension, le prix de 3 fr. et même de 3 fr. 50 le kilogramme.

Solea hispida.

Espèce de la section *Monocheirus*, à une seule nageoire pectorale du côté droit. Elle est de couleur brun rouge assez pâle du côté où sont les yeux, et blanc légèrement teinté de rougeâtre du côté opposé.

Cette Sole habite les sables vaseux. On la pêche au bœuf et au bourgin.

Genre pleuronectes.

Le genre Pleuronectes proprement dit porte comme caractères distinctifs les yeux sur le côté gauche du corps et séparés seulement par une crête linéaire. Les nageoires anale, caudale et dorsale ne sont pas réunies.

Pleuronectes conspersus.

Pleuronecte. — Provençal : *Petro.* — Bastiais : *Sogliula* (n'est pas distingué du genre Solea). — Dans l'espèce *conspersus* l'œil inférieur est plus avancé que le supérieur ; on remarque une épine double en avant de l'anale. Le corps est gris jaunâtre cendré pointillé de petites taches noirâtres. Les nageoires présentent la même coloration.

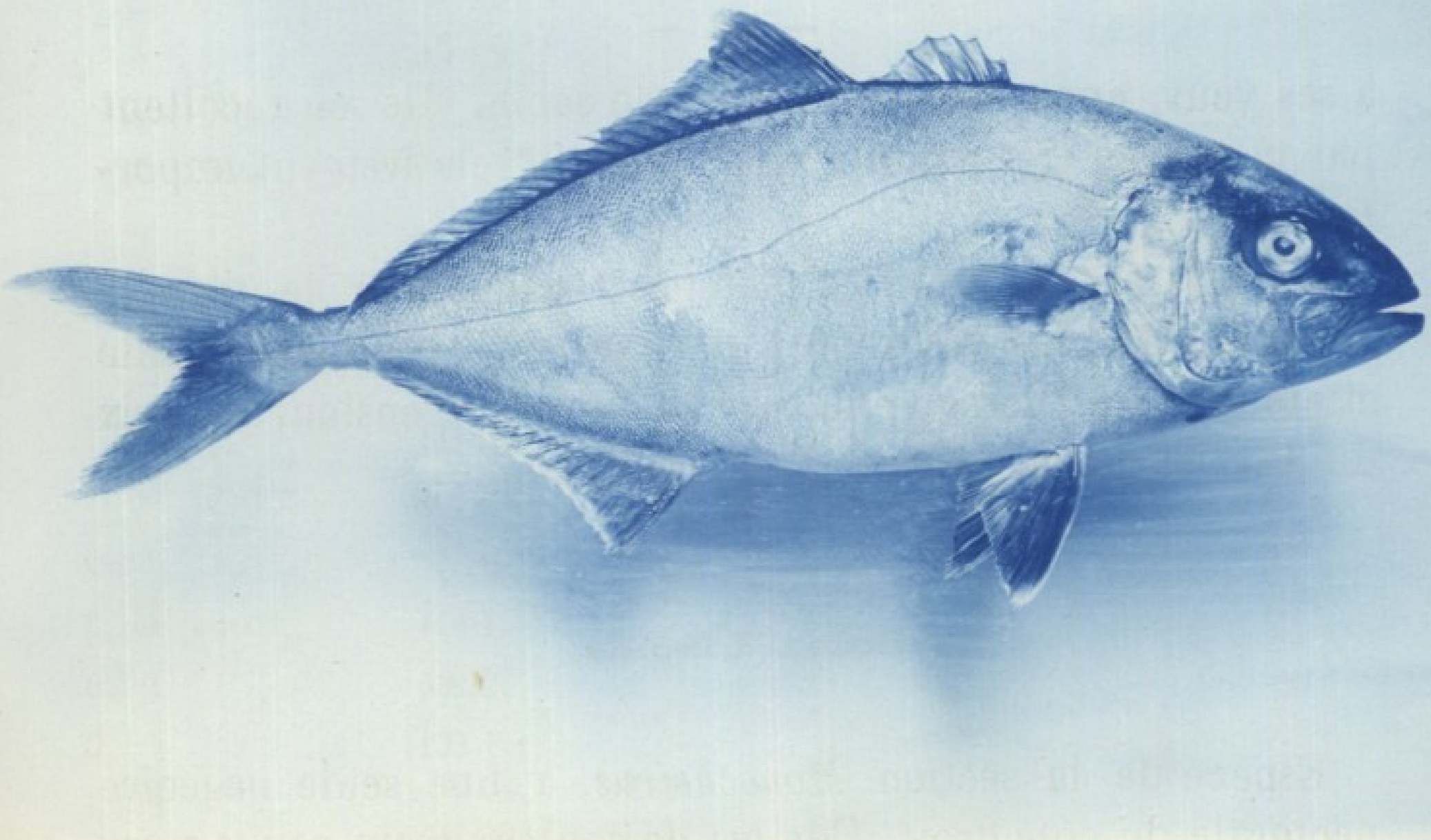


Fig. 78. SÉRIOLE — SERIOLA DUMERILII - CIRIOLA : LECCIA *Pag. 81.*

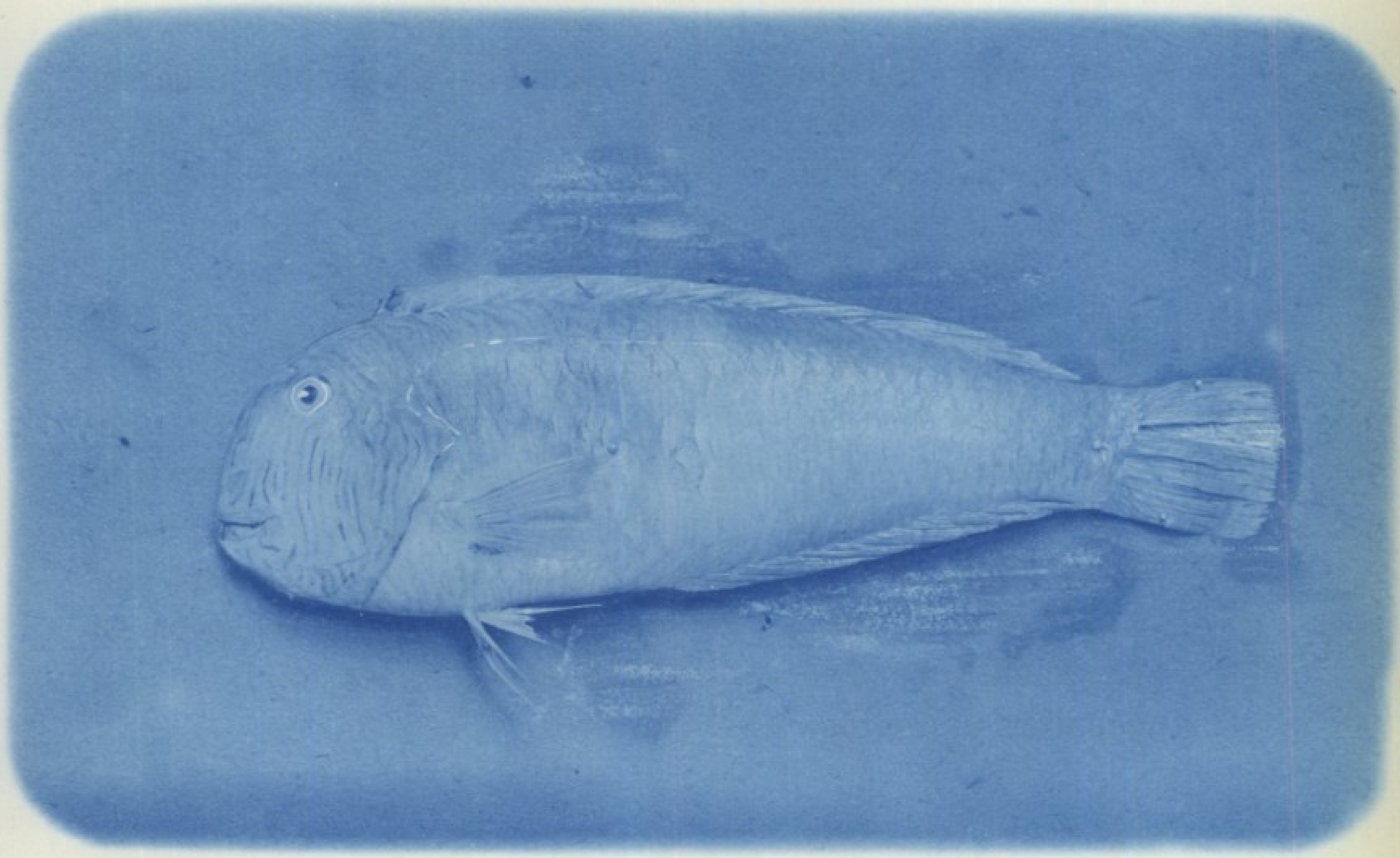


Fig. 79. RASON — XYRICHTHYS NOVACULA — ? ? ? ***Pag. 121.***

Ce poisson, assez commun sur notre côte, se tient dans les sables et les vases assez profondes. On le pêche au bœuf et au bourgin.

On le confond vulgairement avec la Sole, quoique sa petite taille le fasse moins apprécier au point de vue comestible. Nous n'avons jamais rencontré de sujets atteignant un décimètre.

Genre Bothus.

Les poissons du genre Bothus ont le corps plus arrondi, moins allongé que les Soles et les Pleuronectes. Ils diffèrent de ces derniers par la largeur de l'espace intérorbitaire égal au diamètre de l'œil, qui lui-même est très grand. Les yeux sont placés du côté gauche. Les écailles de ce côté sont pectinées; le vomer est dépourvu de dents, ce qui les distingue du genre Rhombus (Turbot).

Bothus podas.

Bastiais : *Rombu.* — L'espace intérorbitaire est relativement étroit chez ce poisson. Il est compris quatre fois environ dans la longueur de la tête. La coloration est blanc nacré du côté droit, brun vert du côté gauche. Cette partie du corps est en outre marquée de taches jaunes entourées d'un cercle de points bleus. Cette espèce atteint, comme dimension, de quinze à vingt centimètres au plus.

On la rencontre fort rarement dans les fonds sablo-vaseux du large, et près des prairies de zostères, on la prend aux engins traînants et parfois au palangre.

Elle est comestible, et même très estimée, malgré sa petite taille.

Famille des Cyclopteridi

Cette famille de Malacoptérygiens est caractérisée par ses ventrales réunies en disque formant ventouse. Elle est représentée dans nos eaux par le genre Lepadogaster.

Lepadogaster brownii.

Les *Lepadogaster* ont le corps cunéiforme, la tête aplatie et assez large, le museau pointu, l'anale et la dorsale à rayons distincts. L'espèce que nous signalons, et qui est rare, porte en avant de chaque narine un tentacule simple.

Le corps est brun rouge foncé. Les opercules portent des taches violettes.

Ce petit poisson, tout au plus long de cinq centimètres, habite sous les pierres des plages ; il s'y colle avec sa ventouse et se laisse très facilement prendre à la main.

Il n'est d'aucune utilité pratique.

Malacoptérygiens Abdominaux.

Ce groupe, ainsi que nous l'avons dit précédemment, renferme des poissons pourvus de nageoires à rayons mous, chez lesquels les ventrales sont insérées sous l'abdomen, en arrière des pectorales.

Il comprend un assez grand nombre de familles, mais qui, pour la plupart fluviatiles, n'existent pas dans notre région. Trois familles seulement représentent, sur la côte de Corse, le groupe des Malacoptérygiens abdominaux : les Clupeidi, les Exocœtidi, les Scopelidi.

Famille des Clupeidi

Les Clupéidées ou Clupes comprennent les espèces marines les plus intéressantes du groupe des Malacoptérygiens abdominaux. C'est à cette famille qu'appartiennent en effet les poissons arrivant sur nos côtes en bancs inépuisables, les harengs, les sardines, les anchois et les aloses, dont l'industrie humaine a su tirer un si grand parti au point de vue de l'alimentation.

Ils présentent comme caractères généraux, une forme allongée et plutôt étroite, une nageoire seule, courte, située au milieu du dos et opposée aux ventrales. Les écailles, lisses et caduques, manquent complètement sur la tête, qui est comprimée latéralement, la caudale est fourchue.

Nous n'avons pu rencontrer et étudier que peu d'espèces appartenant à la famille des Clupeidi. Elles nous ont été uniquement fournies par les genres ENGRAULIS et ALOSA.

Engraulis enchrosicholus.

Anchois vulgaire. — Bastiais : *Anchiuva.* — L'Anchois est de forme très allongée et arrondie, le museau est pointu, la machoire supérieure dépassant visiblement l'inférieure ; la bouche, très fendue, s'étend bien en arrière des yeux et atteint presque l'ouverture branchiale, très largement ouverte ; la carène ventrale n'est pas denticulée. Le dos vert bouteille, au sortir de l'eau, devient bleu sombre après la mort de l'animal. Le ventre est argenté très brillant ; la tête est jaune d'or. La taille ne dépasse guère 0m 20 cent.

Ce poisson voyageur se montre au printemps par bancs plus ou moins nombreux sur notre côte. Il se tient habituellement

au large, entre deux eaux, dans des régions dont la profondeur varie entre 50 et 80 mètres. Il pénètre, souvent, au printemps, dans les étangs salés.

On le pêche exclusivement au sardinal (minaica).

L'Anchois n'arrive plus cependant aussi régulièrement que par le passé dans les eaux de Corse ; depuis quelques années, les récoltes qui étaient autrefois très abondantes, ont considérablement diminué. Cette disparition à peu près complète d'un poisson très recherché, aussi bien à l'état frais que conservé en saumure, a causé un préjudice considérable à notre population maritime, déjà très éprouvée.

Le matériel très coûteux que nécessitait cette pêche est devenu à peu près inutilisable, et les pêcheurs qui se sont imposé de gros sacrifices pour en faire l'acquisition, se trouvent maintenant très embarrassés pour en tirer un parti rémunérateur.

Dans la deuxième partie de ce travail, nous nous proposons de donner quelques détails plus étendus sur la pratique de cette pêche, ainsi que sur les méthodes de conservation du poisson capturé. Ce poisson était très estimé dans l'antiquité. Il entrait en grande partie dans la composition de la sauce fameuse citée par Horace et par Martial et qui, sous le nom de *Garum*, était employée à l'assaisonnement des poissons et même des viandes.

Les Anchois frais se vendent habituellement, sur le marché de Bastia, au prix de 0 fr. 80 c. à 1 fr. 20 le kilogramme. Conservés en saumure ils sont vendus, suivant la grosseur et la qualité, de 0 fr. 50 à 0 fr. 60 la douzaine. Lorsqu'il est bien préparé l'Anchois doit avoir la chair ferme, et très rouge à l'intérieur.

Genre Alosa.

Les poissons appartenant au genre *Alosa* sont reconnaissables à la carène dentelée que l'on remarque sur leur ventre.

Fig. 80. EXOCET VOLANT — EXOCŒTUS VOLITANS — PESCIU RONDINA *Pag. 150.*

La langue et le palais sont dépourvus de dents ; l'operculè est strié. L'espèce la plus commune sur toutes les côtes de Corse est l'*Alosa Sardina* (Sardine) ; l'*Alosa vulgaris* s'y rencontre assez fréquemment, mais en moins grande quantité.

1. — Alosa Sardina.

Sardine.— Bastiais : *Sardella, Serdella* (par corruption), *Sardina.* — La Sardine a le corps allongé, aplati dans la région du ventre, rectiligne sur le dos ; la fente des ouïes se prolonge vers le bord antérieur de l'orbite; le ventre porte une carène épineuse se prolongeant jusqu'à la nageoire anale qui est basse et composée de 17 à 20 rayons ; la caudale est très fourchue ; les écailles sont grandes et caduques.

La couleur de la tête est jaune doré, le dos bleu verdâtre, brillant, le ventre est argenté, les nageoires sont brunâtres. La taille varie de 0 m. 10 à 0 m. 20 cent. La Sardine était considérée, jusqu'ici, comme un poisson migrateur partant du Nord, à des époques déterminées, se dirigeant vers le Sud et arrivant ainsi dans nos mers. Il paraît, au contraire, résulter d'observations récentes que la Sardine, comme l'Anchois, habite à l'état sédentaire les grandes profondeurs, qu'elle ne quitte, au printemps, que pour se rapprocher des côtes où elle séjourne jusqu'au mois d'août.

C'est l'époque de la pêche qui dure de deux à trois mois, et se pratique au Sardinal comme celle de l'Anchois avec lequel la Sardine vit habituellement. Les bancs de ces poissons reparaissent cependant beaucoup plus régulièrement sur notre côte, et tous les ans les récoltes en sont assez abondantes. On sale les Sardines en barriques par les mêmes procédés que les Anchois ; mais elles sont bien moins estimées. A l'état frais, elles sont vendues à raison de 0 fr. 60

à 0 fr. 80 cent. le kilogramme. Conservée en saumure, sa chair est plus molle, plus blanchâtre, et d'un goût bien moins délicat que celle de l'Anchois.

2. — Alosa vulgaris.

Alose. — Bastiais : *Luccia*, *Saracca*. — Cette Alose est de taille beaucoup plus forte que la Sardine ; elle peut dépasser cinquante centimètres de longueur ; son corps est plus haut, moins rectiligne sur le dos ; les scutelles qui forment la carène ventrale, au nombre de 37 à 40, sont très saillantes, les arcs branchiaux présentent environ 120 appendices lamelliformes. La coloration est vert bleuâtre argenté sur le dos se dégradant sur les côtés ; les écailles sont pointillées de noir. On remarque près de l'épaule une tache noirâtre.

L'Alose commune s'approche des côtes au printemps et entre dans les étangs en communication avec la mer. Elle s'y fait prendre l'hiver au filet, et mord bien aux lignes de traîne amorcées avec des lanières de la peau du ventre d'une anguille. On prend également l'Alose dans les différents cours d'eau qui se jettent directement dans la mer, et qu'elle remonte assez loin de l'embouchure.

Ce poisson est très peu recherché sur notre marché. Cela tient probablement à ce qu'on le pêche, en Corse, surtout pendant l'hiver, c'est-à-dire avant l'époque du frai, car c'est précisément au moment où elle se dispose à déposer ses œufs que l'Alose, grasse et savoureuse, est estimée sur les marchés du Continent. Le milieu dans lequel elle a vécu, et les aliments dont elle s'est nourrie doivenţé galement avoir une influence sur la valeur comestible de sa chair.

Famille des Exocœtidi

Les poissons qui composent cette famille ont la dorsale opposée à l'anale, les pharyngiens inférieurs, soudés, et une carène, de chaque côté du corps, formée par des écailles saillantes. Deux tribus appartenant à cette famille, celles des Beloneii et des Exocœtii, sont représentées sur les côtes de Corse par quelques espèces.

Tribu des Beloneii.

Les Beloneii, communément appelés Orphies, sont caractérisés par leur corps allongé et leur tête aplatie et terminée en bec très grêle.

1. — Belone acus.

Orphie aiguille. — Provençal : *Aguio.* — Bastiais : *Nucellula : Bucellula* (peut-être par corruption du synonyme italien acicula, acellula, petit oiseau). — Calvi : *Aguglia.*

Le corps de l'Orphie ressemblerait, à première vue, à celui d'une anguille, si le bec aigu comme celui d'une bécasse qui termine le museau de ce poisson ne frappait immédiatement l'observateur.

Cette espèce, particulière à la mer Méditerranée et dont la taille atteint de 0 m. 70 à 0 m. 80 cent., a la tête aplatie et creusée, à son sommet, d'une forte canelure, les machoires pourvues de dents nombreuses et coniques ; le vomer en est complètement dégarni. La couleur du dos est vert bleu, les

côtés argentés, le ventre blanc nacré. Les arètes sont teintées d'un vert très vif.

L'Orphie est un poisson erratique, de surface, et se nourrissant de proies vivantes ; aussi le pêche-t-on surtout à la traîne et même au palangre spécialement calé entre deux eaux. On le prend également le soir au feu avec une foëne particulière, à plusieurs dents très fines et très aigües. L'Orphie entre dans les étangs de Diana et d'Urbino.

Sa chair est dure et d'un goût assez peu agréable. La couleur verte de ses arètes inspire en outre une certaine répulsion et contribue à la déprécier. Aussi ce poisson est-il peu recherché des consommateurs, et son prix sur le marché de Bastia est celui des poissons de dernière qualité.

2. — Belone imperialis.

Cette espèce diffère de la précédente, avec laquelle on la confond généralement, par la crête en forme de carène que l'on remarque de chaque côté du tronçon caudal. La coloration est sensiblement la même. Le dos est cependant plus bleu que dans l'espèce *Acus*.

Tribu des Exocœtii.

1. — Exocœtus volitans.

Les Exocets sont facilement reconnaissables à leurs nageoires pectorales très développées et pouvant tenir lieu d'ailes. Ces poissons ont la bouche petite, non protractile, la machoire supérieure moins avancée que l'inférieure, les dents petites et presque nulles.

L'espèce *Volitans,* qui est la plus commune, a les ventrales longues atteignant l'anale, les pectorales bleuâtres

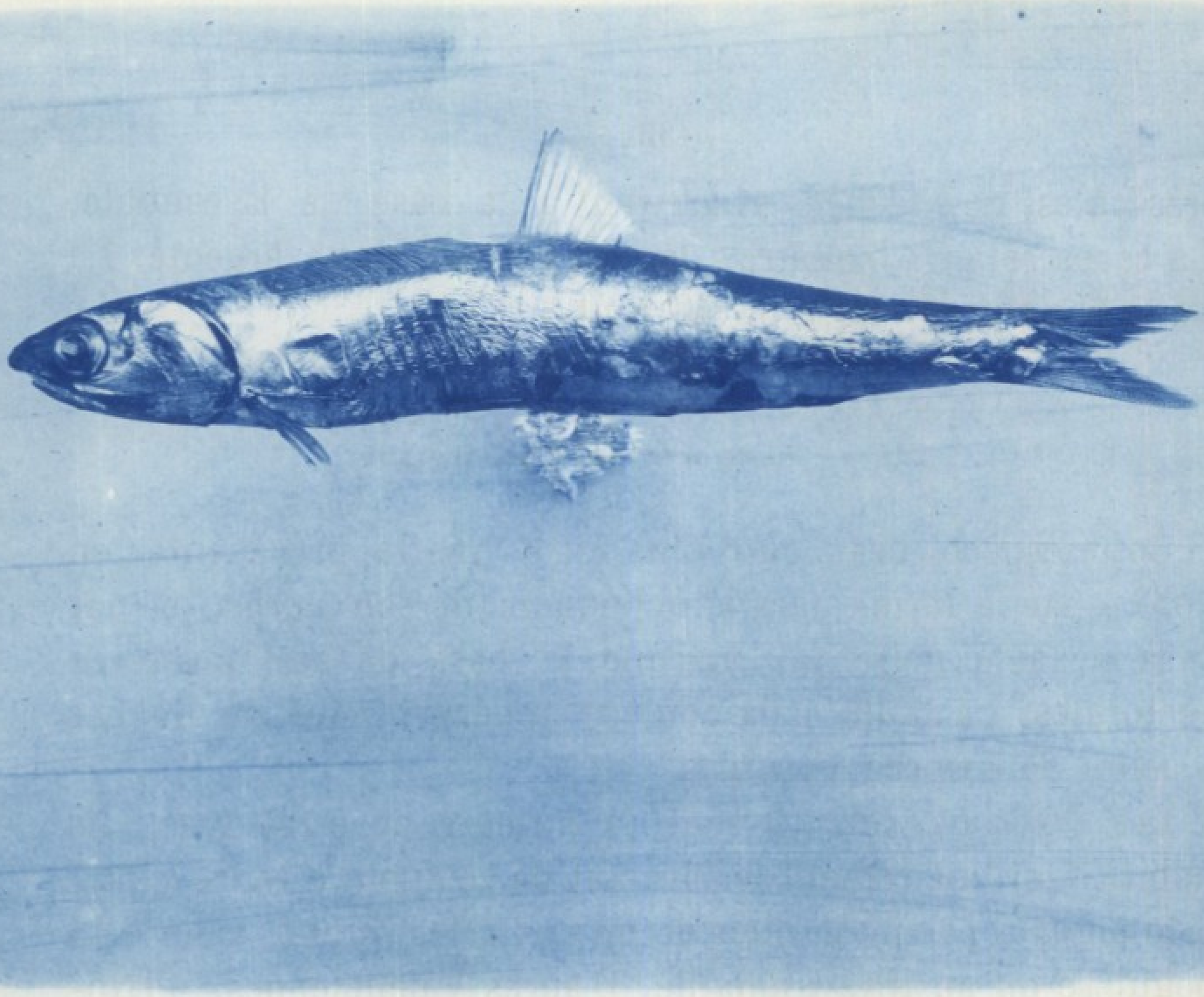


Fig. 81. ANCHOIS VULGAIRE — ENGRAULIS ENCHRASICHOLUS — ANCHIUVA *Pag. 145.*

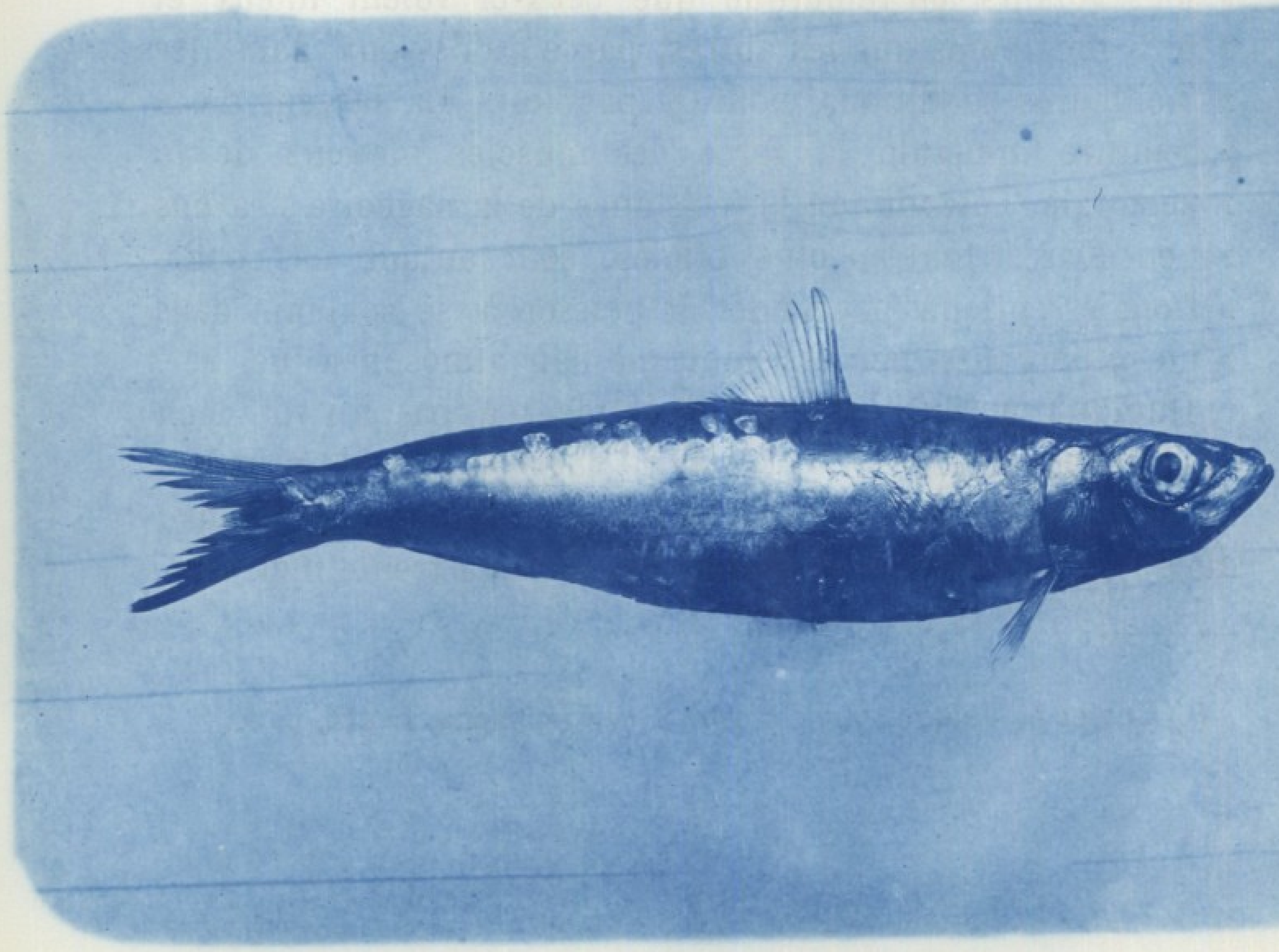


Fig. 82. SARDINE COMMUNE — ALOSA SARDINA — SARDELLA *Pag. 147.*

très pâles, non tachées et arrivant à la base de la caudale. Le corps est gris bleuâtre, le ventre est blanc argenté. La taille varie de 0m 20 à 0m 40 cent.

2. — Exocœtus Spilopus.

Cette espèce, beaucoup plus rare que la précédente, en diffère par la forme parallélipipédique de son corps, et par la large tache noire qui marque la base de ses nageoires pectorales. La taille et la couleur générale sont analogues à celles de l'espèce *Volitans*.

Les Poissons volants sont migrateurs et erratiques, ils habitent ordinairement le large et ne viennent à terre qu'au printemps à partir du mois de mai. On les prend alors à la boguière ou au thys tramaillé. D'après Valenciennes, l'Exocet volerait beaucoup mieux et beaucoup plus longtemps dans l'air que le Dactyloptère. Cependant, dit-il, (1) en » étudiant ces poissons, et en les comparant à ceux auxquels » les navigateurs donnent plus spécialement le nom de Poissons volants, on rémarque que ceux-ci volent mieux et » plus longtemps que les autres, parce qu'ils sont dans les » meilleures conditions pour y parvenir. La largeur de la » ceinture humérale, la force des muscles moteurs de la » pectorale, l'étendue et la résistance de la nageoire à rayons » peu divisés, tout au plus bifides, sont autant de conditions essentielles pour aider le poisson à se soutenir dans » un milieu aussi peu résistant que l'air atmosphérique. »

Quoiqu'il en soit, l'Exocet lui-même n'a pas un vol bien long ni bien soutenu. Il ne s'élève guère à plus d'un mètre au dessus de la surface, et la distance qu'il parcourt ainsi, dans l'air, est rarement de plus de vingt ou trente mètres.

---

(1) Cuvier et Valenciennes. Histoire des poissons. t. xix, p. 64.

Le Poisson volant est comestible, mais sa chair sèche et peu savoureuse le fait classer au point de vue gastronomique dans la catégorie des poissons ordinaires. Il est d'ailleurs surtout considéré à titre de curiosité.

Famille des Scopelidi

Tribu des Scopelii.

Les Scopelii ont deux dorsales ; la première insérée vers le milieu du dos, la deuxième très peu développée. Les dents de la machoire inférieure sont sensiblement égales. Une seule espèce, elle-même assez rare, habite notre côte. C'est le Saurus fasciatus.

Saurus fasciatus.

Bastiais : *Pesciu scarmu* (on appelle scarmu en dialecte bastiais les tolets en bois auxquels sont fixés les avirons) : *Turentula* (gecko).

Le Saurus a le corps allongé presque cylindrique, les machoires garnies de dents nombreuses pluriséries, mobiles et très aigües ; la tête est aplatie en dessus. La couleur est gris cendré sur le dos, les côtés portent des bandes brunes marquées de points bleus.

Ce poisson habite les fonds sablo-vaseux et s'y fait prendre aux engins traînants. Vu sa rareté, on ne le considère pas comme comestible.

SOUS-ORDRE DES APODES

Sous le nom d'Apodes, Cuvier réunit les poissons au corps cylindrique, de forme allongée, dépourvus de nageoires ventrales, recouverts d'une peau épaisse et visqueuse, ordinairement sans écailles. Il n'existe, à notre connaissance, en Corse, que deux familles représentées par des espèces : les ANGUILLIDI et les MURŒNIDI.

Famille des Anguillidi

Anguilla vulgaris.

Anguille. — Bastiais : *Anguilla.* — Les Anguilles ont le corps long, serpentiforme, cylindrique, une peau épaisse et visqueuse dans laquelle se cachent des écailles très petites. Les nageoires anale, caudale et dorsale sont réunies ; cette dernière commence bien en arrière de la tête et plus loin que l'extrémité des pectorales. Les deux machoires, d'égale longueur, sont munies de dents en cardes ainsi que le vomer. Par la coloration de leur corps et par la forme de leur tête, les Anguilles paraissent, à première vue, varier entr'elles, mais les naturalistes sont maintenant d'accord pour n'en admettre qu'une seule et même espèce. Nous n'avons, quant à nous, aucune qualité pour émettre une opinion personnelle sur une question qui a fait couler des torrents d'encre sans être encore nettement élucidée : « L'on n'est pas trop » fixé, nous écrivait notre savant maître M. le docteur Roule,

» sur la nature réelle des diverses variétés d'Anguilles. Ces » formes sont-elles persistantes, et, dans ce cas, dépendent-» elles ou non des conditions d'habitat ? Sont-elles momen-» tanées et correspondent-elles à des époques de la vie de » l'individu ? Il est difficile d'affirmer quoi que ce soit. »

Nous nous bornerons donc, sans essayer d'approfondir plus avant cette question, à noter les variétés observées en Corse, et à indiquer ce que nous savons sur leurs mœurs et sur les moyens de capture adoptés dans notre région.

Les pêcheurs de la côte orientale, qui est celle où ces poissons abondent surtout, désignent sous des noms différents les Anguilles qu'ils pêchent dans les étangs salés et les distinguent les unes des autres aussi bien à raison de leur forme que de leur coloration.

Trois variétés, d'ailleurs décrites par Yarrel et Risso, diffèrent par la structure de leur tête ; ce sont :

1° ANGUILLA LATIROSTRIS. *Anguille Pimperneaux.* — Syn. Corse. *Cappottu.* — Syn. italien : *Capitone.*

2° ANGUILLA MEDIOROSTRIS. *Anguille Verniaux.* — Syn. Corse : *Anguilla fine.*

3° ANGUILLA ACUTIROSTRIS. Anguille long bec. — Syn. Corse : *Anguilla paglina.*

ANGUILLA LATIROSTRIS. *Anguille Pimperneaux.— Cappottu.*

Cette variété a la tête large, aplatie, le museau obtus ; sa couleur est gris foncé, légèrement brunâtre sur le dos ; les flancs sont gris argenté présentant des reflets dorés au dessous de la ligne latérale le ventre est blanc argenté ; les nageoires pectorales sont gris noir se dégradant à la base en dessus ; elles sont brunâtres en dessous.

Le *Cappottu* est, de toutes les variétés d'Anguilles, celle qui atteint les dimensions les plus fortes. Il mesure très souvent plus d'un mètre de longueur et 0m 30 centimètres de circonférence. On voit rarement des Anguilles de petite taille appartenant à cette variété.

Fig. 83. ORPHIE AIGUILLE — BELONE ACUS — BUCELLULA *Pag. 149.*

ANGUILLA MEDIOROSTRIS. *Anguille Verniaux. Anguilla fine.* Variété à bec plus effilé que la précédente, mais de même coloration. Cette Anguille n'atteint jamais les dimensions du *Cappottu*, quoiqu'elle soit parfois d'assez belle grandeur. C'est la variété la plus estimée, celle que l'on pêche en grande abondance pendant l'hiver dans les étangs de la côte orientale.

ANGUILLA ACUTIROSTRIS. *Anguille long bec, Anguilla paglina* (couleur paille). Cette Anguille a le corps généralement plus mince, moins trapu ; la tête et surtout le bec sont effilés et terminés en angle très aigu. La couleur du dos est brun jaunâtre tirant sur le verdâtre, les flancs sont brun jaunâtre très clair, le ventre blanc mat teinté de jaune. Les pectorales sont jaune brun avec une tache blanchâtre à la base et en dessus ; l'anale est jaune.

Ces trois variétés d'Anguilles, quoique ne formant qu'une seule espèce, méritaient d'être décrites séparément. Si elles se ressemblent peu comme forme et comme couleur, elles diffèrent plus encore comme mœurs, comme habitat, comme valeur comestible.

Les deux variétés *latirostris* et *mediorostris* (*Capottu* et *Anguilla fine*) n'habitent que les étangs salés, ou les fossés vaseux qui les font communiquer avec la mer. Elles disparaissent complètement depuis le mois de janvier jusqu'au mois de novembre. Elles se lèvent, à cette époque, le plus souvent lorsque les vases des étangs sont bouleversées par le vent et par la pluie, parfois même, dit-on, spontanément, et se dirigent en masse du côté de la mer. On compte généralement deux ou trois levées d'Anguilles par saison. La première a lieu aux premiers ouragans de Nord Est du mois de novembre, les deux autres fin novembre et vers la moitié de décembre. Passé cette époque, les chances de levée deviennent très problématiques. Ces mœurs de l'Anguille avaient été étudiées par les naturalistes de l'antiquité, et

nous lisons dans Pline l'Ancien que : « Près de Vérone, en » Italie, est le lac Benaco que le Mincio traverse. Chaque » année, au mois d'octobre, dans le temps où ce lac ressent » l'impression de la constellation automnale, les Anguilles » roulent agglomérées vers l'endroit par où sort le Mincio, » en si prodigieuse quantité, qu'on en trouve des boules » d'un mille ensemble dans les enceintes pratiquées à cet » effet dans le fleuve. »

Cette migration des Anguilles à une époque déterminée doit concorder avec le moment de la reproduction, mais, sur ce point encore, les naturalistes de toutes les époques ont émis des théories tellement diverses qu'il est difficile d'avoir une opinion bien arrêtée. D'aucuns ont soutenu que l'Anguille est hermaphrodite, d'autres que les mâles sont parfaitement distincts des femelles ; les uns ont affirmé que l'Anguille est vivipare, d'autres ont reconnu l'existence des œufs dans son ventre ; pour quelques autres enfin, les Anguilles seraient des larves d'autres poissons. Il semble néanmoins actuellement hors de doute qu'il existe, chez les Anguilles, des mâles et des femelles, et il paraît à peu près établi que ces poissons sont ovipares. Il n'est pas à notre connaissance que l'on ait trouvé soit des œufs, soit des anguillules dans le ventre des Anguilles capturées au moment de la levée d'automne ; les nombreux pêcheurs que nous avons consultés nous ont répondu ne rien savoir sur leur mode de reproduction. Ils affirment cependant que cette reproduction a lieu en mer, et qu'il arrive fort souvent, au printemps, de voir les fascines placées à l'embouchure des étangs salés couvertes de milliers de petites Anguilles, présentant toutes, les caractères distinctifs de forme et de coloration de l'*Anguilla fine*. D'après eux cette variété entrerait donc dans les étangs aux mois d'avril et de mai, elle s'y enfouirait dans la vase, et après s'y être développée et engraissée pendant les mois d'été, elle se remettrait en mouvement pour aller se reproduire en mer à l'entrée de l'hiver.

Quoiqu'il en soit, les pêcheurs mettent à profit cette migration périodique de l'Anguille pour disposer, chaque année, en connaissance de cause et aux époques prévues, les engins destinés à la capturer. Ces engins que l'on appelle *ritoni* en dialecte bastiais et qui ont été imités des *pantannes* ou *trabacs* provençaux, sont en réalité des espèces de paradières.

La pêche commence à la fin du mois d'octobre.

A l'époque de la nouvelle lune, on établit, le long des bords de l'étang et perpendiculairement au rivage, des clayonnages en roseaux jointifs ou en branchages très serrés, qui sont destinés à barrer la route aux Anguilles, lorsque suivant les bords des étangs elles s'acheminent vers la mer. Le long de ces clayonnages sont calées les pantannes, l'ouverture tournée vers la terre.

Par les grosses bourrasques de Nord Est, les Anguilles chassées par les vagues de leurs demeures de vase, se rapprochent de terre, et, côtoyant le bord des étangs, sont attirées par leur instinct du côté de l'embouchure, mais elles rencontrent, sur leur chemin, les barrières qui les arrêtent ; elles les longent espérant y trouver une issue, et finissent par pénétrer dans les pantannes placées sur leur passage, d'où les pêcheurs les retireront à leur gré.

Cette pêche donne surtout des résultats pendant les nuits sombres et très orageuses. A tort ou à raison les professionnels prétendent qu'elle n'a de chances de réussir que lorsque l'embouchure de l'étang est obstruée par les sables et qu'aucune communication n'existe avec la mer.

Les récoltes qui se font, par ce procédé, à l'étang de Biguglia, constituent un des revenus es plus importants de cette propriété, car les pêches de plus de dix mille kilos n'y sont pas rares pendant une seule levée. Il en est autrement pour les étangs de Diana et d'Urbino, qui beaucoup moins vaseux et plus profonds donnent des rendements bien moindres. Les bonnes récoltes n'y atteignent pas souvent deux mille kilos par saison et pour chaque étang.

La population de Bastia ne pouvant suffire à consommer sur place les quantités considérables d'Anguilles capturées annuellement, il en est fait, aux approches de la Noël, de grandes exportations à Naples au moyen de bateaux viviers. Une goëlette et deux tartanes sont spécialement aménagées pour ce genre de transport. Une partie des bas flancs des navires, percée de trous au dessous de la ligne de flottaison, permet l'introduction de l'eau de mer dans la cale. Les Anguilles, gardées en viviers au fur et à mesure de la pêche, y sont jetées au moment du chargement ; elles s'y conservent vivantes pendant la traversée qui peut durer plus de huit jours et arrivent à destination dans d'excellentes conditions. Chaque navire effectue de deux à trois voyages par saison.

Les propriétaires de ces voiliers armés à Naples achètent les Anguilles sur place au prix moyen de 1 franc le kilogramme.

Les Anguilles fines sont très estimées à Bastia. Elles s'y vendent à raison de 0 fr. 40 à 0 fr. 50 la livre. Celles qui proviennent de l'étang d'Urbino sont particulièrement recherchées à cause de leur chair fondante et exempte de tout goût de vase ; mais on ne les prend pas en quantités suffisantes pour pouvoir en faire une exportation sérieuse.

La pêche des Anguilles fines cesse complètement à partir du mois de janvier. On n'en rencontre plus une seule après cette époque, et celles que l'on a conservées vivantes, maigrissent au bout d'un certain temps ; leur chair se dessèche et perd les qualités qui la faisaient rechercher pour l'alimentation.

L'*Anguille long bec*, *paglina*, se pêche toute l'année dans les étangs et les estuaires des cours d'eau qui se jettent dans la mer. Au dire des pêcheurs elle serait sédentaire et se reproduirait sur place ??? Elle entre dans les pantannes en même temps que l'Anguille fine, mais en quantité moindre ; on la pêche également, de tout temps, au bourgin (sciabi-

Fig. 84, SAURUS A BANDES — SAURUS FASCIATUS — TURENTULA *Pag. 152.*

cotto) en dragant dans la vase. Nous n'avons jamais entendu dire que l'on ait pris des Anguilles fines par ce même procédé.

L'Anguille *paglina* est bien inférieure comme goût et comme finesse de chair à l'espèce précédente. Elle n'est l'objet d'aucune exportation et se vend uniquement sur le marché de Bastia à des prix variant, suivant l'importance de la pêche, entre 0 fr. 40 et 0 fr. 50 centimes le kilogramme.

Conger vulgaris.

Congre commun.—Provençal : *Fiéla.*—Bastiais : *Grongu.*—Appartenant à la même famille que l'Anguille, le Congre s'en distingue, à première vue, par son corps plus ramassé, sa tête plus grosse, ses formes généralement plus massives dans leur ensemble. Il en diffère également par la position de sa dorsale beaucoup plus longue et commençant au dessus des pectorales ; la machoire supérieure dépasse la mandibule et est munie, ainsi que cette dernière, de dents pluriséries. L'espèce *vulgaris*, qui est la plus répandue, a le dos gris brunâtre, les flancs de même couleur plus claire, le ventre blanchâtre, les nageoires grises bordées de noir. Les jeunes sujets sont presque blancs.

Le Congre peut atteindre deux mètres de longueur. Nous n'en avons jamais observé de taille aussi forte ; nous avons cependant vu pêcher un de ces poissons qui mesurait exactement 1m 80 c. de la tête à l'extrémité de la queue.

On rencontre le Congre dans tous les fonds, près de la côte aussi bien qu'au large, dans les prairies et les roches littorales autant que dans les sables et les vases profondes. Essentiellement vorace, il se nourrit de proies mortes et vivantes, et s'attaque même, dit-on, aux cadavres des noyés. Il n'est cependant pas à craindre, dès qu'il est sorti de son

élément; il se laisse décrocher de l'hameçon sans chercher à mordre et ne tarde pas d'ailleurs à mourir après qu'il a été pêché. On le prend à tous les filets fixes, au tramail, à la boguière même, aux engins traînants, au bœuf, au bourgin, au gangui, mais surtout au palangre et aux lignes de fond calées près de terre (*sciurtie*). Toutes les amorces sont bonnes pour sa voracité. Il entre également dans les nasses et les paniers ; mais, quel que soit l'engin employé, ce n'est que la nuit que l'on a quelque chance de le capturer.

Le Congre, qui était très estimé par les anciens, l'est moins de nos jours, quoique sa chair ait assez bon goût. Il est recherché à Marseille où on le fait entrer dans la composition de la bouillabaisse. A Bastia il est considéré comme un poisson inférieur à l'Anguille fine et même à la Murène.

Famille des Murœnidi

Les poissons appartenant à cette famille sont dépourvus de nageoires pectorales, ce qui les distingue principalement des Anguillidi.

Murœna helena.

Murène hélène. — Provençal : *Mureno.* — Bastiais : *Murena.* — La Murène hélène ou Murène commune a le corps allongé, la tête petite, aplatie en dessus, la peau épaisse, visqueuse et sans écailles, la nageoire dorsale très longue et confluente avec la caudale et l'anale. La bouche très grande, très largement fendue, est armée de dents fortes, crochues, très aigües et unisériées. La narine antérieure est en forme

de tube. La coloration est brun violet assez foncé, parsemé de taches, de réticulations jaunes ou blanches, de couleur et de forme très variables. La taille de la Murène hélène dépasse souvent un mètre.

Ce poisson est généralement côtier; il se rencontre très rarement au large et se tient de préférence dans les prairies de posidonies et près des roches littorales.

Très puissamment armé, il fait une guerre acharnée à toutes les espèces marines, poissons, mollusques et crustacés de taille inférieure et même égale à la sienne. Très courageux il vient jusqu'à terre poursuivre sa proie et même la disputer à l'homme. Nous avons un jour assisté au curieux spectacle d'une Murène de forte taille sortant de l'eau et s'avançant de plus d'un mètre sur les rochers attirée par quelques petits poissons, qu'un enfant qui pêchait à la canne avait près de lui. L'enfant épouvanté poussa des cris qui effrayèrent le poisson et lui firent regagner la mer avant que les personnes présentes eussent eu le temps d'accourir et de l'assommer.

La voracité de la Murène est d'ailleurs légendaire. On sait que les Romains pour les rendre plus savoureuses les nourrissaient de chair humaine, et précipitaient tout vivants dans les viviers, où elles étaient élevées, les esclaves qui avaient mérité un châtiment.

« Cet animal, dit Pline le Naturaliste (1), fit concevoir un » nouveau genre de cruauté à Vedius Pollion, chevalier ro- » main, l'un des favoris d'Auguste. Il faisait jeter dans un » vivier de Murènes les esclaves qu'il avait condamnés; non » que la férocité des bêtes terrestres ne pût servir sa fureur, » mais elles ne lui auraient pas offert le spectacle d'un » homme déchiré tout à la fois dans toutes les parties du » corps. »

---

(1) Liv. IX, ch. XXXIX. Collection Panckoucke.

De nos jours même, la Murène est un poisson très justement redouté des pêcheurs.

Nous voyons dans la Revue des Pêches maritimes (1) que « deux ouvriers de Bonifacio, les nommés Orecchioni » François et Langada Charles, pêchaient à la ligne dans la » baie de Ventilegne, lorsque l'un d'eux sentit une forte » secousse. Il appela son camarade et, tous deux tirant sur » la ligne, amenèrent sur la rive une Murène de taille inu- » sitée, qui se débattait violemment. Orecchioni saisit un » bâton et essaya d'assommer l'animal, mais celui-ci se jeta » sur Langada, le mordant à deux reprises, et à chaque » morsure enlevant des morceaux de chair.

» L'état du blessé donna des inquiétudes au docteur qui » le soignait, au point de lui faire craindre la gangrène. »

La Murène est d'autant plus dangereuse qu'elle a la vie très dure et qu'elle se meut à terre avec une grande facilité. Aussi les pêcheurs s'empressent-ils pour la rendre inoffensive de la frapper, à la sortie de l'eau, avec un bâton, sur la tête ou même sur le milieu du corps, de façon à lui briser la colonne vertébrale. Elle se défend néanmoins avec la dernière énergie et, la gueule ouverte, se précipite sur les personnes qui sont à sa portée.

On la prend difficilement au filet quoiqu'elle s'y engage très fréquemment, mais grâce à son corps souple et glissant et à l'aide de ses dents acérées elle finit, le plus souvent, en rompant ou en coupant les mailles, par recouvrer sa liberté. On la capture également au palangre ; cependant ce procédé lui-même ne réussit que si les pêcheurs ont la précaution de relever les lignes sitôt que le poisson s'y est accroché ; s'ils tardent, ils ont de fortes chances de ne plus retrouver qu'une grande quantité de nœuds à l'aide desquels le poisson s'est dégagé en emportant amorce et hameçon.

---

(1) N° du 1er Janvier 1892.

Fig. 85. CONGRE COMMUN — CONGER VULGARIS — GRONGU *Pag. 159.*

Fig. 86. MURÈNE HÉLÈNE — MURŒNA HELENA — MURENA *Pag. 160.*

L'engin de pêche qui réussit le plus sûrement est la nasse appelée *jambin* en Provence, et que l'on amorce avec des déchets de poissons.

La chair de la Murène est blanche, délicate et très savoureuse. Elle était très estimée des Romains et Pline nous rapporte que C. Ilirius, qui le premier imagina des réservoirs pour les Murènes, en prêta 6.000 à César, à l'occasion de ses triomphes... Sa maison de campagne ayant été vendue quelque temps après, les réservoirs en firent monter le prix à quatre millions de sesterces... L'orateur Hortensius avait, ajoute Pline, une Murène qu'il chérissait tellement qu'il pleura lorsqu'elle mourut... Enfin, toujours d'après le même auteur, Antonia, fille de Drusus, orna de pendants d'oreilles une Murène qu'elle affectionnait, et cette singularité attira bien des curieux à Baules (1).

Les Murènes, très communes sur notre côte, y sont aussi très estimées, malgré le grand nombre d'arêtes que contient la partie inférieure de leur corps. On les vend sur le marché de Bastia de 1 fr. à 1 fr. 50 le kilogramme.

---

(1) Pline l'Ancien. Collection Panckoucke. Liv. IX. Chap. LXXXI.

DEUXIÈME PARTIE

LA PÊCHE

SUR LA CÔTE ORIENTALE DE LA CORSE

CHAPITRE Ier

Considérations Générales.

Une étude rapide de la pêche maritime côtière en Corse s'imposait spécialement au caractère documentaire que nous avons désiré donner à notre travail, et devait être le complément nécessaire de cet essai sur la faune ichthyologique des côtes de notre Ile.

Les questions qui touchent à l'industrie des eaux ont pris, d'ailleurs, de nos jours, une grande actualité, par suite des inquiétudes qu'inspire au monde savant le dépeuplement indéniable constaté dans nos contrées sous-marines.

Nous commençons maintenant à revenir sur l'ancienne croyance, que la population de la mer est inépuisable, et que l'homme, dont la puissance dévastatrice s'est manifestée par les modifications profondes des lieux qu'il a occupés, par le dépeuplement progressif mais inévitable et fatal des régions qu'il a conquises sur la nature, n'a pu dompter l'Océan qui

échappait à sa domination, abondant et intarissable dans ses productions.

On ne peut plus dire que la mer se montre à l'homme d'aujourd'hui, comme à l'homme d'autrefois, avec ses mêmes poissons, ses mêmes coquillages, ses mêmes ressources, prête à satisfaire tous ses besoins. On ne peut plus affirmer que la mer nourrira un jour la terre.

La faune marine, du moins la faune côtière, celle sur laquelle l'industrie humaine peut surtout s'exercer, est loin d'être de nos jours aussi riche que dans les temps anciens.

Beaucoup de savants spécialistes se sont alarmés, avec raison, de l'appauvrissement de nos côtes, et demandent aux pouvoirs publics, d'intervenir pour les protéger alors qu'il en est encore temps. La situation, s'accordent-ils à dire, n'est pas encore irrémédiable, mais le danger existe, et il importe de le conjurer avant que le cas ne soit désespéré.

Ce danger, avons-nous besoin de le dire, se fait sentir en Corse comme partout ailleurs. Nous étions, il y a quelques années à peine, des privilégiés. On citait notre département comme le paradis terrestre du pêcheur et du chasseur, et cette légende subsiste peut-être encore parmi ceux qui nous connaissent de loin.

Mais nous sommes obligés de reconnaître que nous vivons maintenant sur notre seule réputation et que beaucoup d'étrangers attirés en Corse par les promesses alléchantes des guides, voient complètement tomber leurs illusions lorsqu'ils se trouvent en face de la réalité.

Notre faune terrestre est à peu près détruite : la chasse au lacet pratiquée ouvertement, au vu et su de toutes les autorités, la surveillance tout à fait incomplète qui est exercée sur le colportage du gibier après la clôture de la chasse, l'exportation intensive qui se fait annuellement sur le continent ont déjà produit les résultats les plus désastreux. Certaines espèces sédentaires auxquelles on a fait une guerre

sans merci, sont sur le point de disparaître complètement de nos maquis, il en est même qui n'existent plus à proprement parler qu'à l'état de souvenir.

La faune aquatique n'échappe point à ce fléau. Les poissons recherchés pour l'alimentation diminuent très sensiblement comme taille et comme quantité. Les régions sous marines voisines des centres habités sont déjà à peu près dévastées ; de là les doléances justifiées de nos pêcheurs, dont l'industrie, quoique beaucoup plus perfectionnée que par le passé, est incapable d'assurer la vie matérielle.

Il est en effet hors de doute que s'ils devaient demander uniquement leur gagne pain à la mer, le plus grand nombre d'entr'eux se verraient obligés de chercher d'autres moyens d'existence.

Le quartier maritime de Bastia compte cependant encore deux cents marins, environ, se livrant à la pêche côtière. Dans ce nombre, sont compris quarante patrons, c'est-à-dire quarante inscrits maritimes propriétaires d'embarcations et d'engins de pêche. Les cent soixante autres sont matelots, novices et mousses.

Or sur les quarante patrons précités, un quart à peine pratique la pêche en mer pendant l'hiver, et cette fraction se compose presqu'uniquement de gens fort mal outillés aussi bien comme filets que comme embarcations.

Les autres exercent leur profession dans les étangs salés de Biguglia, de Diana, d'Urbino, de Palo et de Gradugine ou même dans les estuaires des cours d'eau se jetant dans la mer.

On peut conclure de là, que le nombre des pêcheurs diminuerait d'une façon notable, s'ils n'avaient la ressource de ces étangs pendant l'hiver, car les quelques kilos de poissons qu'ils récoltent les jours de beau temps, dans le courant de l'été, ne leur permettent pas seulement d'assurer leur nourriture quotidienne et celle de leur famille. Il n'en a pas tou-

jours été ainsi cependant. La côte sablonneuse qui s'étend au Sud de Bastia, du côté de *Punta d'Arco,* et les baies rocheuses de Grigione, de Lavasina, d'Erbalunga et de Sacro fournissaient, il y a seulement quelques années, de très belles et abondantes récoltes de beaux poissons côtiers ; les prairies littorales et profondes, les graviers coralligènes, les roches et les sables vaseux, que l'on rencontre à un mille à peine au large, approvisionnaient les embarcations des pêcheurs au tramail et des palangriers qui allaient y caler leurs filets et leurs lignes.

A un demi kilomètre à peine du port de Bastia, des pêcheurs isolés rapportaient, il y a une quinzaine d'années, en quelques heures, de dix à quinze kilos de beaux pageaux capturés à la palangrote. Des professionnels gagnaient ainsi commodément leur vie, sans autre outillage qu'une petite barque d'un demi tonneau et deux palangrotes qu'ils amorçaient avec des bucardes (calcinelli). Ces mêmes pêcheurs sont maintenant obligés, pour avoir quelque chance de rapporter les mêmes quantités de poissons, d'aller fort loin jeter leurs lignes du côté de la plage de Prunete vers le Sud, ou près de l'îlot de Finocchiarola au Cap-Corse. Pratiquée dans ces conditions, cette pêche ne peut être rémunératrice, car les maigres produits qu'en retirent ces modestes travailleurs ne peuvent compenser pour eux les frais nombreux qu'elle nécessite, ainsi que les privations et les dangers auxquels ils sont exposés. Aussi est-elle à peu près abandonnée actuellement.

Les étangs eux-mèmes ont beaucoup perdu de leur richesse.

Les pêches abondantes y deviennent d'année en année plus rares ; car le dépeuplement de la côte s'y constate, en toute proportion, plus encore que sur la côte elle-même, par des effets plus tangibles, plus immédiats, par des indications plus certaines.

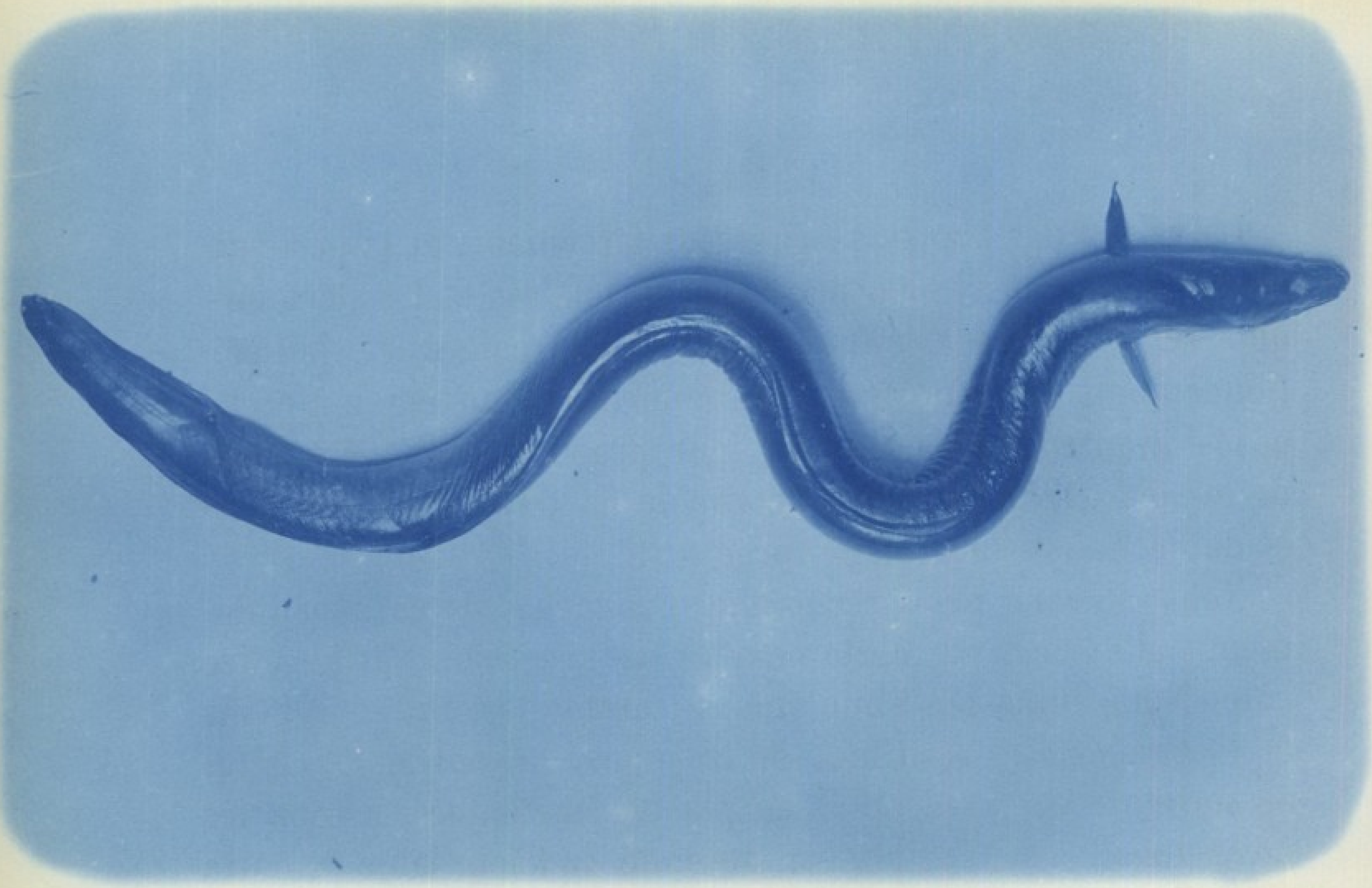


Fig. 87. ANGUILLE COMMUNE — ANGUILLA VULGARIS — ANGUILLA *Pag. 153.*

Fig. 88. CAPELAN — GADUS MINUTUS — PESCIU FICA *Pag. 135.*

La valeur des étangs s'en ressent forcément, et la perte en est supportée aussi bien par les propriétaires et les fermiers que par les pêcheurs eux-mêmes, et cela malgré les perfectionnements qu'ils ont essayé d'apporter à l'ancien matériel, et les avantages qu'aurait dû leur procurer la construction de la voie ferrée, au point de vue de la facilité du transport et de l'écoulement de leurs produits.

Nous n'avons pas à rechercher les causes de ce dépeuplement ; elles ne sont certainement pas particulières à notre côte. Nous subissons simplement comme les autres régions de la France, les résultats de la guerre à outrance, faite, au moyen d'engins de plus en plus perfectionnés, à tous les êtres dont la destruction est devenue indispensable à notre existence. Tout le monde est unanime sur ce point, chacun voit le danger, mais le désaccord commence sur les moyens propres à le conjurer. On en a cependant proposé de toutes sortes. Protection des rivages et des eaux territoriales, cantonnements, protection de certains fonds dans les mers communes, enrochements des fonds vaseux, encouragements à la destruction de certaines espèces nuisibles, prohibition de capture du trop jeune poisson, rejet à la mer après la capture, prohibition de mise à terre et de vente, interdiction de chaluter. Tous ces moyens sont excellents mais malheureusement d'une application difficile, et le seul, qui pourrait recevoir une sanction certaine, est précisément celui qui soulève le plus de controverses. Il paraît cependant hors de doute que la première des conditions pour assurer la reproduction des espèces est la protection du frai, c'est à dire des œufs fécondés et des jeunes encore hors d'état de se défendre. Les engins traînants, quels qu'ils soient, à bras, à voile ou à vapeur ont évidemment pour résultat de bouleverser les fonds sur lesquels ils agissent, et cela en proportion de leur volume et de la force avec laquelle ils sont mis en mouvement ; comment ne pas en conclure qu'ils ne soient

forcément nuisibles aux œufs que les poissons ont déposés sur les fonds qu'ils draguent. Il faut n'avoir jamais assisté au halage d'un engin dragueur, de quelque nature qu'il soit, pour ne pas avoir constaté les dégâts que ces filets occasionnent au fond des eaux et le nombre incalculable de petits poissons à peine formés qu'ils remontent complètement écrasés par le frottement des mailles et, par suite, hors d'état d'en sortir, quelle que soit la dimension de celles-ci. C'est là que réside certainement un des dangers les plus graves qui menacent la faune de nos côtes; mais c'est là aussi l'éternelle question qui a toujours divisé et qui divisera de tous temps les professionnels de la pêche, la querelle sans fin qui, par des intérêts différents, mettra les partisans des arts fixes dans un camp opposé aux partisans des arts traînants.

Cette lutte a pris, ces temps derniers dans notre ville, un caractère particulièrement aigu, mais le calme paraît rétabli maintenant et nous pensons qu'il est de notre devoir de ne pas approfondir plus avant une question qui a trop récemment passionné l'opinion publique pour pouvoir être l'objet d'un examen impartial, ou d'une appréciation dépouillée de tout parti pris.

Nous nous bornerons donc, dans cette seconde partie, après avoir donné à nos lecteurs un aperçu rapide des régions sous-marines de la côte et des étangs salés qui en constituent la principale richesse, à indiquer quels sont les engins habituellement employés pour la pêche côtière, à en donner une description sommaire, et à faire connaître à quelles époques et au moyen de quels procédés ces différents engins de pêche sont utilisés.

CHAPITRE II.

Description de la côte.

Si nous prenons Bastia comme point de départ et que nous nous dirigions vers le Sud, nous longeons une plage sablonneuse à ondulations larges s'étendant jusque vers Portovecchio.

Ces fonds sablonneux s'arrêtent à peu de distance du rivage et par petite profondeur. En s'éloignant vers le large on ne tarde pas à rencontrer, par sept ou huit brasses de fond, des prairies d'algues (*posidonia-caulini*) uniformes (*alghili* ou *giglio*) ou alternant avec des espèces de clairières sablonneuses (*specchioli, tassoni, variati*). Si l'on s'avance toujours plus au large, à partir de 40 brasses environ, on trouve des fonds variés consistant en sables, vases, sables vaseux, graviers coralligènes, roches profondes, et se divisant en deux zônes, la première ne dépassant pas trente brasses (*mezzanie*), la seconde se prolongeant bien au large et par des profondeurs de quarante brasses et au dessus. Il est bon de remarquer que nos pêcheurs explorent rarement les régions sous-marines accusant plus de cent brasses de profondeur, et ces fonds eux-mêmes ne sont guère fréquentés que par les palangriers.

La configuration topographique au Nord de Bastia est tout à fait différente, sur la côte elle-même.

C'est d'abord de Bastia à Santa Severa (Luri) une série de petites plages généralement étroites, formées par des cours d'eau, composées le plus souvent de galets, et alternant avec de petites criques rocheuses et très découpées. Au delà de Santa Severa jusqu'à la pointe extrême du Cap-Corse les

roches dominent, tendant à présenter la configuration de falaises, et à donner naissance à quelques îlots arides et dénudés, (Finocchiarola, Giraglia).

L'extrémité Nord est formée par une petite plage sablonneuse entre deux criques de rochers où l'on rencontre quelques maisonnettes habitées pendant l'été et formant les deux hameaux de Barcaggio et de Tollari.

Les régions sous-marines de la côte du Cap-Corse présentent à peu près la même configuration et la même flore que celles de la côte Sud, mais la topographie en est plus accidentée ; elles tombent plus rapidement et plus à pic, et les grandes profondeurs s'accusent à une distance plus rapprochée de la terre.

Etang de Biguglia.

Sur la plage qui s'étend au Sud de Bastia, à trois kilomètres environ de cette ville, s'ouvre sur la mer, l'embouchure de l'étang de Biguglia.

Cette grande nappe d'eau, se prolongeant parallèlement à la côte sur un parcours de 15 kilomètres environ et allant s'arrêter à proximité de l'embouchure du Golo, a une superficie de 1.500 hectares. Elle reçoit la rivière de Bevinco ainsi que d'autres cours d'eau de moindre importance, mais qui, pendant l'hiver, ont néanmoins un débit appréciable. Les bords de cet étang sont plats, vaseux, couverts de roseaux. Le fond est également vaseux dans presque toute son étendue, et sa profondeur excède rarement un mètre cinquante centimètres.

L'étang de Biguglia, connu autrefois sous le nom de *Chiurlinu*, est grand, poissonneux et, de plus, très facilement exploitable.

La présence des cours d'eau de Rasignani, de Pietre Tur-

chine, et surtout de Bevinco constitue pour cet étang une source inappréciable de richesse, et lui assure, plus encore que sa grande étendue, une supériorité incontestable sur les autres étangs de la côte orientale. Chacun sait que tout le poisson des étangs vient de la mer, qu'il ne naît pas dans les étangs mêmes, et que, par suite, la production annuelle est subordonnée à l'abondance de la récolte qui s'est faite au printemps. C'est en effet à cette époque que le poisson de nos côtes, recherchant les eaux douces, s'introduit dans les estuaires, et l'on a naturellement intérêt pour faciliter cette migration, à obtenir des embouchures larges, profondes, non susceptibles d'être obstruées par les sables, et établies de façon à maintenir le plus longtemps possible la communication avec la mer.

La condition essentielle pour obtenir ce résultat, est que l'étang renferme un volume d'eau considérable, soit *plein*, pour employer l'expression consacrée, de façon à ce que son niveau s'élève au dessus du niveau de la mer. On comprend que, dans ces conditions, l'eau s'en échappant avec violence, repoussant au loin les sables de la plage, élargit rapidement la tranchée qui a été pratiquée de main d'homme, et creuse un chenal profond, capable, avec l'aide de quelques palissades, de résister à l'ensablement, et de se maintenir ouvert pendant une grande partie du printemps. Une bonne ouverture de l'embouchure des étangs présente une importance considérable, au point de vue de l'exploitation des pêcheries, appelées bordigues (Chile) que nous décrirons ci-après.

Si l'étang de Biguglia est incontestablement le plus riche de la Corse au point de vue industriel, nous ne pouvons pas en dire autant en ce qui touche la variété des espèces que l'on a l'habitude d'y rencontrer. Trois genres de poissons y sont surtout représentés. Ce sont les genres Mugil (*Cephalus*, *Auratus*, *Saliens*, *Capito*, *Chelo*), Labrax (*Lupus* et *Punctatus*), Anguilla (les trois variétés). On y trouve éga-

lement la Sole (*Solea vulgaris*) et enfin quelques Sparaillons (*Sargus annularis*).

La pêche des Mulets s'y pratique, pendant l'été, à la sautade (*paratura*), pendant l'hiver à la réclare (*paraturetta*). On prend les loups et les anguilles dans les pantannes (*ritoni*). Enfin toutes ces espèces de poissons entrent dans les bordigues (*chile*), et s'y font capturer à l'exception des anguilles qui s'en échappent en se glissant entre les roseaux des clayonnages.

L'étang de Biguglia appartient à plusieurs propriétaires. Il est divisé en trente-deux parts ou actions, dont quelques-unes sont elles-mêmes divisées en fractions de parts.

Il est actuellement exploité par des industriels qui l'ont affermé pour le prix de soixante-dix mille francs par an.

Etang de Diana.

Près de la pointe d'Aleria, à deux kilomètres au Nord de l'embouchure du Tavignano, on rencontre au milieu de collines à ondulations assez prononcées une sorte de lac salé d'une superficie d'environ sept cents hectares.

C'était autrefois, dit-on, le port de la colonie romaine d'Aleria, et les Romains en le consacrant à Diane, lui ont donné le nom qu'il conserve encore de nos jours.

Par sa topographie, aussi bien que par sa faune et sa flore, l'étang de Diana ne ressemble en rien à l'étang de Biguglia.

A première vue, l'observateur qui le contemple du haut des collines le dominant au couchant, ne se rend pas un compte exact de sa configuration, et se demande s'il ne se trouve pas en présence d'un véritable golfe. Mais un examen plus attentif lui fait découvrir, du côté de l'Est, entre les deux caps élevés et couverts de verdure qui paraissaient for-

mer les deux pointes Nord et Sud de ce golfe, une bande de sable, basse, étroite, sans végétation, longue d'environ trois cents mètres et large de cent mètres, qui constitue la ligne de séparation existant entre l'étang et la mer.

On peut se demander, si cette langue de sable dont l'aspect et la superficie sont, maintenant même, constamment modifiés par les vagues, n'est pas de formation relativement récente, et si pendant l'époque romaine une ouverture large et profonde ne permettait pas aux galères de venir chercher dans ce port un mouillage abrité de tous les vents.

Il est certain que l'étang de Diana ne pourrait dans l'état actuel, et à moins de travaux de dragage très considérables, être utilisé comme abri, même par des navires d'un très faible tonnage. Toute la partie Est, comprise entre le cap rocheux sur lequel est bâtie la tour de Diana au Sud, et les collines de Terenzani au Nord, n'est, à proprement parler, qu'un vaste marécage, à peine recouvert de trente ou quarante centimètres d'eau pendant l'hiver, et à peu près à sec pendant l'été. Ces bas-fonds sont constamment accrus par les dépôts de sable et d'algues pourries, que les vagues y accumulent après chaque tempête d'Est-Nord-Est. C'est là un danger pour l'étang.

La mise en communication avec la mer en devient de plus en plus difficile, par suite des ensablements qui ne cessent de se produire quand l'eau de l'étang est basse et que le niveau de la mer est plus élevé. Cet inconvénient se manifeste malheureusement trop souvent à cause du débit insignifiant des cours d'eau d'Arena et de Russignese qui, à eux seuls, alimentent l'étang de Diana.

Un projet de débouquement et de fixage de l'embouchure avait été mis à l'étude, par l'administration des ponts et chaussées, mais ce projet, qui devait avoir pour résultat l'assainissement des bords de l'étang et des marécages qui y aboutissent, eut le sort de beaucoup d'autres de même na-

ture. Son exécution fut renvoyée à une époque ultérieure, malgré les sacrifices consentis par les propriétaires, qui offraient de contribuer dans une large mesure aux dépenses entraînées par ces travaux.

Les bords de l'étang de Diana seraient cependant très facilement assainissables si, par la communication constante avec la mer, le niveau des eaux se maintenait sensiblement le même à toutes les époques de l'année. Au lieu de présenter l'aspect plat, uniforme et marécageux de ceux de l'étang de Biguglia, ils sont au contraire très accidentés et varient comme nature aussi bien que comme aspect. On y voit des roches taillées en falaises assez élevées à côté de plages de sable fin ou de gravier, et alternant avec quelques marécages vaseux couverts de roseaux.

Le fond, lui-même, est loin d'être uniforme. Il est constitué par des enrochements, des prairies d'herbes aquatiques, des bancs d'huîtres, de la vase, du sable ou des graviers. Il accuse des profondeurs très variables, de trente à cinquante centimètres sur les bords, jusqu'à 18 mètres vers le milieu de l'étang.

Dans la partie Nord Ouest, près de l'embouchure du ruisseau d'Arena (filo d'Arena) il existe un îlot mesurant environ un demi hectare de superficie et qui est uniquement formé d'écailles d'huîtres. La tradition rapporte que les Romains écaillaient les huîtres, que l'étang produisait en abondance, pour les mariner et les envoyer à Rome ainsi préparées. Ce serait donc le dépôt de cette immense quantité de coquilles qui aurait formé l'îlot dit : *des pêcheurs* ; c'est là, en effet, que les marins ont établi la cabane qui leur sert de demeure pendant leur exploitation.

Une pêcherie est installée à l'étang de Diana en face et environ à sept cents mètres de l'embouchure, entre l'île de Sainte Marie et la terre ferme, dans la direction S.-O. N.-E. Elle comprend quatre bordigues calées par trois à quatre

Fig. 89. — ÉTANG DE DIANA.

Fig. 90. — LA PÊCHE DANS LES BORDIGUES A L'ÉTANG DE DIANA.

Fig. 91. — MAISONNETTE DES PÊCHEURS A L'ÉTANG D'URBINO.

Fig. 92. — LA PÊCHE A LA PARATURETTA.

mètres de profondeur, la longueur totale de la palissade étant d'environ quatre cents mètres. Une cinquième bordigue est établie, par eau très basse, dans le chenal existant entre l'île de Sainte Marie et les collines de *Mare Stagno*, dans la direction de la mer.

La faune de l'étang de Diana est des plus variées.

Nous donnons l'énumération des espèces côtières que l'on y rencontre en les accompagnant de l'indication de fréquence ou de rareté.

1. Mugil chelo — *Muge* — *Cirita*. Très commun.
2. Mugil saliens — *Muge* — *Acucu*. Très commun.
3. Mugil auratus — *Mulet doré* — *Alifranciu*. Très commun.
4. Mugil cephalus — *Mulet céphale* — *Mazzerdu*. Assez commun.
5. Mugil capito — *Mulet à grosse tête* — *Cirita*. Assez commun.
6. Labrax lupus — *Loup* — *Ragnola*. Très commun.
7. Labrax punctatus — *Loup* — *Ragnola*. Peu commun.
8. Chrysophrys aurata — *Dorade* — *Palmata*. Très commun.
9. Chrysophrys crassirostris — *Dorade à museau renflé* — *Palmata*. Très commun.
10. Blennius palmicornis — *Blennie* — *Bacca*. Peu commun.
11. Blennius pavo — *Blennie paon* — *Bacca*. Assez commun.
12. Gobius capito — *Gobie* — *Capiciocciu*. Très commun.
13. Gobius minutus — *Gobie buhotte* — *Mazzacarò*. Assez commun,
14. Mullus barbatus — *Rouget* — *Triglia di vasa*. Assez commun.
15. Scorpœna porcus — *Rascasse* — *Scorpina*. Peu commun.
16. Umbrina cirrhosa — *Ombrine* — *Lumbrina*. Commun.
17. Sargus vulgaris — *Sargue vulgaire* — *Cullarinu*. Rare.
18. Sargus Rondeletii — *Sargue de Rondelet* — *Sarragu*. Très commun.

19. Sargus annularis — *Sparaillon* — *Squirlu*. Très commun.
20. Charax puntazzo — *Bizzuqa*. Commun.
21. Pagellus Mormyrus — *Pagel marbré* — *Mermura*. Très commun.
22. Dentex vulgaris — *Denté* — *Dentice*. Très rare.
23. Labrus merula — *Labre merle* — *Merla*. Rare.
24. Crenilabrus pavo — *Crénilabre paon* — *Canale*. Très commun.
25. Atherina Boyeri — *Cabasson* — *Cornaru*. Peu commun.
26. Solea vulgaris — *Sole commune* — *Sogliula*. Commun.
27. Alosa sardina — *Sardine* — *Sardella*. Très commun.
28. Engraulis encrasicholus — *Anchois* — *Anchiuva*. Commun.
29. Belone acus — *Orphie* — *Bucellula*. Commune.
30. Anguilla vulgaris — *Anguille* — *Anguilla*. Trois variétés. Très commune.
31. Conger vulgaris — *Congre* — *Grongu*. Rare.
32. Hippocampus guttulatus — *Cavallucciu*. Peu commun.

Les modes de pêche, les plus habituellement employés à l'étang de Diana, sont la réclare, la battude, la sautade, les pantannes et les bordigues. La pêche y est surtout abondante à l'automne et au printemps, aux époques où le poisson remonte à la surface et s'approche des côtes, tandis qu'elle est généralement assez peu fructueuse pendant les mois d'hiver, c'est-à-dire, depuis les premiers jours de janvier jusqu'à la fin du mois de mars.

Les poissons, alors chassés par le froid vers les régions les plus profondes de l'étang, ne s'en déplacent que difficilement et ce n'est que par hasard, qu'ils sont rencontrés et capturés par les pêcheurs auxquels rien ne décèle leur présence.

Mais lorsque la température s'abaisse au dessous de la normale, lorsque les bords des étangs commencent à geler, chose assez rare d'ailleurs dans notre pays, les poissons

essaient de regagner la mer afin d'y trouver dans les grandes profondeurs une eau moins glacée. Ils se groupent en troupes nombreuses, se mettent en mouvement, toujours en suivant les bords, et sont facilement environnés par les filets des pêcheurs qui font ainsi, très souvent, de fort abondantes captures.

Le rendement de l'étang de Diana est bien inférieur à celui de l'étang de Biguglia.

Par suite de son éloignement de Bastia, il ne peut être exploité dans des conditions aussi avantageuses pour les propriétaires, qui, pour y attirer des pêcheurs, condamnés à s'expatrier de chez eux pendant six mois, sont forcément obligés de leur consentir de plus larges facilités.

La pêche des Anguilles, ainsi que nous l'avons déjà dit, y est, en outre, moins productive, et enfin les bordigues n'y donnent pas les mêmes résultats. Cela s'explique facilement par la plus grande profondeur et le degré plus élevé de la salure de l'eau. En effet, le poisson, retiré pendant l'hiver dans les grands fonds, y trouvant une eau insuffisamment dessalée par les cours d'eau de faible débit qui se jettent dans l'étang, y conserve son habitat et n'est pas entraîné vers la mer par le besoin d'y chercher une eau plus vive, plus salée, plus profonde, remplissant davantage les conditions essentielles à son existence.

L'étang de Diana, comme importance et comme production, occupe néanmoins le second rang parmi tous les étangs salés de la côte de Corse.

Etang d'Urbino.

De même configuration topographique que l'étang de Diana, présentant les mêmes profondeurs, les mêmes genres de fonds, la même flore et la même faune, l'étang d'Urbino

est situé à 7 kilomètres environ vers le Sud. Sa superficie est de 750 hectares environ.

Ses eaux sont aussi poissonneuses, on y rencontre les mêmes espèces qu'à Diana. Cependant sa forme presque circulaire ne permet pas l'établissement d'une pêcherie importante, car une palissade de bordigues devant traverser l'étang dans sa largeur, rencontrerait des profondeurs telles, qu'il serait impossible de trouver des pieux de dimensions suffisantes pour pouvoir l'établir. On se contente donc d'y pêcher au filet. On y emploie les mêmes engins que dans les autres étangs.

Les étangs de Diana et d'Urbino appartiennent actuellement aux héritiers de M. Sampiero Gavini, ancien député de la Corse, qui les avait acquis du marquis Potenziani.

Etangs de Gradugine et de Palo.

Toujours en allant vers le Sud on rencontre l'étang de Gradugine qui n'est autre chose que l'estuaire de l'Abatesco, et enfin l'étang de Palo qui, quoique plus grand et plus poissonneux que ce dernier, est de moindre importance que les étangs cités précédemment.

CHAPITRE III.

Filets.

Les filets employés pour la pêche maritime côtière dans le quartier de Bastia se divisent en trois catégories : Les filets flottants. — Les filets fixes. — Les filets traînants.

I. — Filets flottants.

On appelle filets flottants, des filets que l'on laisse dériver au gré du vent, du courant ou de la vague sans qu'ils puissent jamais stationner au fond de la mer. Un seul filet de ce genre est employé en Corse pour la pêche de l'anchois et de la sardine. C'est le Sardinal ou *Menaica.*

Menaica. — La menaica est un filet de huit cents mailles de 0m 015 millimètres, se composant généralement de quatre pièces de cent mètres chacune. Elle est embarquée sur un bateau jaugeant de deux à trois tonneaux et pouvant valoir de cinq à six cents francs. Chaque pièce de la menaica vaut 500 francs, de sorte que la valeur totale du filet tout armé est de 2.000 francs.

La pêche à la menaica occupe, chaque année, onze bateaux montés chacun par sept ou huit personnes. Elle dure depuis le mois d'avril jusqu'au mois de juillet.

Elle se pratique d'habitude à un mille ou deux de la côte par beau temps. Lorsqu'elle est abondante chaque bateau rapporte en une nuit jusqu'à mille kilos de sardines ou d'anchois.

Le rendement moyen de la pêche à la sardine a été cette année d'environ 500 francs par semaine et par bateau.

La plus grande partie du produit de cette pêche est salée et conservée en saumure, dans des barriques ou dans des récipients en terre cuite. Les poissons débarrassés de leur tête sont placés par couches les queues tournées généralement vers le centre. Chaque couche est largement arrosée de saumure. Une fois l'ustensile rempli, on le recouvre d'un couvercle en bois et l'on presse le contenu sous des pierres de forte dimension.

II. — Filets fixes.

Les filets fixes, aux termes du décret du 19 octobre 1859, sur la pêche côtière, sont ceux qui, tenus au fond, au moyen de piquets ou de poids, ne changent pas de position une fois calés.

Nos pêcheurs emploient cinq sortes de filets fixes : 1° La Schietta (Réclare). 2° La Paraturetta et la Paratura (Battude, sautat). 3° La Bugara (Boguière). 4° Les Tremaci (Thys, tramail). 5° Les Ritoni (Trabacs, pantannes, paradières).

Schietta. — La Schietta ou Réclare est un filet à nappe simple, spécialement employé pour la pêche en hiver sur la côte et dans les étangs. Il se compose de six ou huit pièces de 29 à 30 mètres de longueur, sur 8 ou 9 mètres de hauteur. Le minimum de la dimension des mailles, prise d'un nœud à l'autre, est de 0m 027 millimètres. On réunit les pièces de la Réclare et l'on a soin d'ajouter à chacune des deux extrémités une pièce tramaillée (tremaciu). Le filet ensuite calé le long de la côte, aussi bien le jour que la nuit, sur les plages sablonneuses, est retiré presqu'aussitôt.

On recueille au moyen de la Réclare, des oblades, des loups, des pageaux marbrés (mermure) et des sargues.

Cette pêche occupe chaque hiver cinq bateaux de petit tonnage montés par quatre hommes. Elle est très peu lucrative.

Paraturetta. Paratura. — Le filet de Paratura est du même genre que la Schietta. Il est souvent un peu plus haut (Rete alte).

On l'emploie dans les étangs, pendant l'hiver, pour la pêche dite à la *paraturetta*. Deux bateaux portant chacun à bord la moitié du filet, parcourent, de conserve, l'étang à la recherche des bancs de poissons. Dès que ceux-ci sont signalés, et que leur présence, entre deux eaux, est constatée par

un léger remous qui se produit à la surface, les deux bateaux se séparent, et, s'avançant dans deux directions opposées en calant le filet à mesure, décrivent une courbe qui aura pour résultat de cerner le poisson dans une enceinte, dont chaque extrémité forme un crochet (*ancinu*). Les rets sont ensuite relevés en commençant par les crochets, et l'opération est terminée quand les deux bateaux se sont rejoints après avoir embarqué chacun la moitié du filet. C'est dans les deux pièces extrêmes, disposées en forme de crochet, que s'emmaille surtout le poisson.

On pêche généralement, par ce procédé, toutes les espèces habitant les étangs.

A partir des premières journées de printemps il devient impossible de capturer les différentes espèces de muges, en les entourant simplement d'une muraille de filets. Ces poissons n'étant plus engourdis par le froid, franchissent l'enceinte en sautant par dessus avec la plus grande facilité et regagnent l'étang sans s'emmailler.

On a imaginé pour obvier à cet inconvénient, un second filet soutenu à plat, par des roseaux, à la surface de l'eau et venant s'adapter à la ralingue supérieure de la nappe formant l'enceinte. Ce nouveau filet, qui mesure environ 1^{m} 50 c. de largeur, reçoit les mulets qui en sautant ne peuvent, pour la plupart, franchir un pareil espace et qui y sont recueillis à la main par les pêcheurs. C'est ce que l'on appelle la pêche à la Sautade (Paratura). Ce procédé est employé, dans les étangs salés aussi bien qu'en mer, depuis la fin du mois de mai, jusqu'au commencement du mois de septembre. Sept barques se livrent à cette pêche qui est assez rémunératrice.

Bugara. — La *Bugara* telle qu'elle est employée à Bastia, ne ressemble pas à la boguière proprement dite qui est un filet flottant. Elle est composée de douze pièces de 31 à 32 mètres de longueur, comprenant, en hauteur, 200 mailles de 0^{m} 025 millimètres.

La pêche des *bugare* occupe chaque année, au printemps, à partir du mois de mars jusqu'à la fin juillet, 22 bateaux montés chacun par trois hommes.

La région de pêche qui s'étend, pour le port de Bastia, depuis la plage de Lupino jusqu'à la pointe de Voltojo, près de La Vasina, comprend 22 postes qui sont occupés à tour de rôle par les patrons pêcheurs, à la suite d'un roulement établi par le moyen du tirage au sort avec l'autorisation et sous le contrôle du Commissaire de l'Inscription Maritime.

Les *bugare* sont calées par 18 mètres de profondeur au maximum sur les plages, les prairies et près des roches littorales. Elles rapportent des poissons voyageurs, des bogues et des saurels (cudaspri) en grande quantité, parfois aussi des maquereaux, des bonites, ainsi que presque toutes les espèces côtières. La pêche est généralement assez abondante, mais vu la modicité du prix de la plupart des espèces recueillies, elle n'est guère lucrative. Chaque bateau gagne en moyenne de 25 à 30 francs par semaine.

Tremaci.— *Tramail.*— *Thys.* —*Entremeaux.*— On désigne sous ce nom un filet composé d'une nappe simple et de deux entremeaux, c'est-à-dire de deux autres filets à grandes mailles, en forme de losange, qui viennent renforcer le premier. Chaque pièce a une longueur de 32 à 33 mètres sur 1m 50 c. de hauteur ou de chute. Le minimum de la dimension des mailles, prise d'un nœud à l'autre, est de 0m 027 mm.

La pêche au tramail se fait généralement près de terre au moyen d'une embarcation munie de dix ou douze pièces qui sont calées le long de la côte en décrivant une série de courbes plus ou moins prononcées.

On pratique cette pêche de deux façons. Tantôt on cale le filet à demeure le soir et l'on va le retirer le lendemain matin, mais le plus souvent les pêcheurs travaillent toute la nuit, cernant les petites criques de la côte et relevant aussitôt le filet après avoir fait du bruit et lancé des pierres

dans l'intérieur de l'enceinte, de façon à ce que le poisson s'emmaille en voulant se sauver vers le large. Ce dernier procédé, plus pénible et plus fatigant, est aussi le plus rémunérateur.

On cale parfois le tramail au large sur les roches situées par 20 ou 25 mètres de profondeur.

Cette pêche qui donnait autrefois les meilleurs résultats et qui permettait de recueillir toutes les espèces côtières est à peu près abandonnée par suite du dépeuplement des fonds où elle était habituellement pratiquée. Elle occupe quatre bateaux seulement, montés chacun par trois hommes. Les bénéfices qu'en retirent actuellement nos pêcheurs sont des plus minimes.

Ritoni. — Les *Ritoni* (pantannes, trabaques, trabacs), sont des espèces de paradières spécialement affectées à la pêche des anguilles dans les étangs. Ils ne sont autorisés que pendant la période où cette pêche est permise. La plus petite maille ne doit pas être inférieure à 0m 010 millimètres. Nous avons décrit à l'article anguille la façon dont cette pêche est pratiquée. Un *ritone* vaut généralement dix francs. Chaque pêcheur bien outillé doit en posséder au moins cinquante.

III. — Filets traînants.

Aux termes du décret du 19 novembre 1859 sont réputés filets traînants ceux qui coulant au fond, au moyen de poids placés à la partie inférieure, y sont promenés sous l'action d'une traction quelconque, quelque restreint que soit l'espace parcouru, quelque faible que soit la traction et de quelque manière qu'elle s'exerce.

Il existe, dans le quartier de Bastia, quatre espèces de filets traînants qui sont :

1° *Reta di paranzella.* — Bœuf. — 2° *Sciabicottu di piegghia.* — Eissaugues. — 3° *Sciabicutellu* employé à la pêche des athérines. — 4° *Sciabicottu*, espèce de bourgin spécial au quartier de Bastia.

Bœuf. — Le bœuf est un filet formé d'une poche à laquelle sont adaptées deux ailes, dont la longueur, jointe au plus grand diamètre de la poche, ne doit pas excéder 35 mètres. La poche ou manche doit avoir la forme d'un sac conique tronqué, sans étranglement, et les mailles qui la composent doivent mesurer, au minimum, 0m 020 millimètres carrés.

Ce filet est traîné par deux bateaux soit à voiles soit à vapeur.

Suivant les prescriptions du dit décret, les bateaux affectés à la pêche au bœuf ne peuvent sortir qu'une demi heure avant le lever du soleil et doivent être rentrés une demi heure après son coucher, sauf le cas de force majeure. Ils ne peuvent se mettre en pêche que par un fond de 25 mètres tirant au large.

Cette dernière disposition a été modifiée dans le quartier de Bastia par une dépêche ministérielle du 30 juillet 1864, aux termes de laquelle, la pêche au bœuf peut être exercée sur tout le littoral du sous-arrondissement de la Corse, à moins de trois milles de la côte, en se conformant aux lois et règlements en vigueur, mais doit être suspendue pendant les mois d'avril, mai et juin.

La pêche au bœuf pratiquée il y a quelques années par des tartanes à voile, dût être abandonnée comme insuffisamment rémunératrice. Elle a été reprise dans le courant de l'année 1900 avec deux paires de chalutiers à vapeur qui sont maintenant temporairement désarmés.

Cinq ou six paires de tartanes italiennes exploitent néanmoins continuellement, en contrebande, la partie de notre côte qui s'étend de la pointe d'Alistro jusque vers Portovec-

Fig. 93. — BASTIA.

chio. Elles se livrent à la pêche à quelques encablures du rivage, devant le sémaphore lui-même, le jour aussi bien que la nuit, et leurs équipages poussent la hardiesse jusqu'à débarquer leurs filets à terre, pour les faire sécher, sur le sable de la plage. Elles ne sont nullement inquiétées, malgré les ravages qu'elles exercent et qui se traduisent par un dépeuplement très sensible des régions exploitées.

Les récoltes ramenées par le bœuf consistent en rougets, pageaux, picarels, jarets, trigles, et en général toutes les espèces habitant les fonds dragués.

SCIABICOTTU DI PIEGGHIA. — On appelle ainsi une sorte d'eissaugue dont le sac mesure 9 mètres, la dimension minimum des mailles d'un nœud à l'autre étant de 0m 027 mm. jusqu'à la moitié de la poche, et de 0m 020 mm. jusqu'au fond.

Ce filet se cale près du rivage sur les plages de sable, et est halé de terre à bras sur deux cordes amarrées aux deux bandes.

Cette pêche est surtout pratiquée pendant les mois de juin et de juillet. Elle rapporte surtout des ombrines, des saurels, quelques loups et quelques poissons plats. Elle occupe trois bateaux montés par huit hommes. Chaque bateau gagne en moyenne de douze à quinze francs par semaine.

SCIABICUTELLU. — Ce filet est une réduction du filet décrit ci-dessus. Il est uniquement employé à la pêche des athérines (*cornari, paragai*). Il est calé par un bateau monté par trois hommes, un quatrième tient une amarre de terre. Le filet est halé à bord du bateau. Cette pêche est très peu lucrative ; elle n'occupe, à Bastia, qu'une seule embarcation.

SCIABICOTTU. — On désigne sous le nom de *sciabicottu di zeri* ou *tartarò*, une espèce de bourgin spécial au quartier de Bastia, très communément employé et offrant assez de ressources aux pêcheurs qui en font usage.

Son emploi a été autorisé par dépêche ministérielle du 26 août 1867, en deçà de trois milles de la côte par des fonds de 15 mètres tirant au large, depuis le 1er août jusqu'au 30 avril.

Les dimensions exactes de ce filet sont les suivantes :

Longueur de chaque aile	32m 50 c.
Hauteur moyenne	7m 60
Longueur de la poche ou manche	8m 60
Circonférence moyenne	15m »
Dimension minima des mailles à l'extrémité de la poche	0m 010 m.

Il est attaché, à chaque tête, avec trois cordes de 66 mètres de longueur sur 0m 030 mm. de grosseur.

Le filet est toujours halé à bras par quatre hommes. Il n'est employé que la nuit depuis le crépuscule jusqu'à l'aube.

Il ramène des rougets, des jarets, des trigles et généralement toutes les espèces de poissons habitant les fonds qu'il explore.

La pêche au sciabicottu est assez rémunératrice : elle fait vivre la plupart des marins qui ne sont pas employés dans les étangs, et occupe six embarcations montées chacune par sept hommes. Chaque bateau gagne en moyenne 20 francs par semaine. Pendant les mois de printemps on prend au sciabicottu des quantités très considérables de picarels de l'espèce Alcedo (*gagarel, zeru futtone*). Il n'est pas rare de voir un bateau en ramener le matin 500 kilos ; malheureusement c'est un poisson sans valeur.

Ganganu. — Ce gangui est destiné à la capture des crevettes. Il ne peut être employé que pendant le jour, et, dans ces conditions, la pêche est nulle.

Runzagghiu. Rezzaġhiu. — Ce filet qui n'est autre que l'épervier n'est guère employé en mer que par quelques pêcheurs amateurs, ou par des professionnels à titre de passe

temps. Il est lancé de terre, en eau très basse, et rapporte principalement des saupes et des muges.

CHAPITRE IV.

Palangres. — Lignes. — Engins de pêche divers.

La pêche au moyen de lignes et d'hameçons est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'entrer, sur ce sujet, dans de bien grands détails. Elle n'est généralement, d'ailleurs, considérée, sur notre côte, que comme un passe temps et réservée aux amateurs. Les professionnels ne pratiquent que la pêche au palangre, et celle à la palangrote dite pêche aux pageaux.

PALANGRE. — On appelle palangre un engin composé d'une ligne assez forte, appelée maîtresse corde (*madre*), à laquelle sont attachées de nombreuses lignes plus fines (*brocchi, cappioli*), disposées de distance en distance et terminées par un hameçon plus ou moins fort.

On emploie dans le quartier de Bastia deux sortes de palangres. Le palangre de jour (*palamidu di ghiornu*), et le palangre de nuit (*palamidu di notte*) ; chaque palangre est lové dans un panier appelé couffe.

La longueur de la maîtresse corde est de 350 mètres environ. Elle comprend d'habitude cent lignettes (*cappioli*) espacées de 3 mètres, et sur lesquelles est empilé pour le palangre de jour un hameçon n° 2.

Le palangre de jour est amorcé au moyen d'athérines (*cornari*), de morceaux de seiche, ou de crevettes. Il est calé pour la pêche aux pageaux, le matin à l'aube, au large de la côte par un fond de 90 à 100 mètres. Il rapporte des pageaux, des serrans, des trigles, des raies et de petits squales.

On cale aussi le palangre de jour le long des côtes par des profondeurs de 20 à 25 mètres, sur les prairies ou près des roches, et l'on récolte par ce moyen des dentés, des serrans écriture (*perchie*) en grand nombre, des sargues, et assez souvent des labres (merula, viridis et festivus).

Le palangre de nuit est armé d'hameçons plus robustes, montés sur des lignes plus fortes. Ainsi que son nom l'indique, il est calé la nuit près des côtes et amorcé au moyen de picarels, de mendoles, ou de petites oblades. Il est destiné plus spécialement à la capture des congres et des murènes.

La pêche au palangre n'est guère plus pratiquée maintenant, dans nos parages, qu'à titre de passe-temps, par les plaisanciers. Il existe encore cependant à Erbalunga des professionnels l'exerçant et calant au mois de septembre pour la pêche des pageaux jusqu'à 20 palangres par bateau.

Aux termes de l'art. 66 du décret du 19 novembre 1859, « La pêche aux palangres est permise, pendant toute l'année » sur la côte, et du premier juillet au dernier jour de février » dans les étangs, ports et canaux. »

Palangrote. — On appelle la palangrote en dialecte corse : *Artina*, *bulentinu*. C'est une ligne mince, longue de cinquante à soixante brasses, munie, à son extrémité, de quatre hameçons généralement assez petits montés sur crin de Florence, et terminée par un cylindre en plomb servant de lest.

Elle est calée par des profondeurs variables et soutenue à la main. Elle se pratique d'habitude à bord d'une embarcation. Quelques professionnels se livraient autrefois à ce mode de pêche, et récoltaient ainsi très abondamment des pageaux, des serrans et des vives. Il n'est guère plus pratiqué maintenant que par des plaisanciers.

Paniers. — Jambins. — Gireliers. — On emploie dans le port de Bastia trois sortes de nasses pour la pêche en mer : le panier rond ou *bartavello*, destiné à la pêche des différentes espèces de sargues, le panier long ou jambin appelé

Fig. 94. — BASTIA — VIEUX-PORT.

Fig. 95. — ERBALUNGA.

Fig. 96. — MARINE DE MIOMO.

Fig. 97. — LE SCALO A ERBALUNGA.

nassa et qui est plus spécialement employé pour la capture des murènes et des congres, enfin le girelier, *ciamburlinu*, pour la pêche des girelles.

Le *bartavello* est amorcé avec de la morue ou des harengs pourris ; il est calé le soir et près de terre.

La nasse amorcée au moyen d'un poulpe grillé est également calée la nuit près de terre.

La pêche au girelier est pratiquée le jour par des fonds variables. L'amorce employée consiste généralement en oursins ou en bucardes écrasés.

Ces trois engins ne sont employés que par les plaisanciers.

CHAPITRE V.

Pêcheries. — Bordigues.

Deux sortes de pêcheries existaient, il y a quelques années encore, en Corse ; les madragues destinées à la capture des thons, et les bordigues employées dans les étangs salés, plus spécialement pour la pêche des loups et des mulets.

Les madragues, installées à Calvi, à Porto Vecchio, à Propriano, et dans le golfe de Ventilegne près de Bonifacio, ont été successivement supprimées par suite de l'insuffisance de la pêche, depuis que les arrivages de thons sur nos côtes sont devenus de plus en plus rares.

Bordigues (Chile).— Deux étangs, en Corse, possèdent encore des bordigues, l'étang de Biguglia et celui de Diana.

Chaque pêcherie se compose d'un barrage formé par une palissade de pieux jointifs de 0,20 à 0,25 cent. de diamètre, et émergeant de 1m 50 au dessus de la surface de l'eau.

Elle est établie à une certaine distance de l'embouchure, et barre une partie de l'étang, de façon à empêcher toute

communication de cette dernière avec la partie postérieure située du côté de la mer et appellée *ragghiu*.

La palissade comprend une série d'engins calés à demeure pendant un certain nombre de mois, et constituant les bordigues proprement dites.

Les bordigues, occupant des ouvertures de 10 à 15 mètres ménagées dans le barrage, consistent en clayonnages en roseaux (*custere*) mesurant de 25 à 30 mètres de longueur et établis le long de pieux espacés et laissés à demeure. Ces clayonnages sont disposés de façon à former à leur rencontre un angle dont le sommet présente une ouverture de 0,15 à 0,17 centimètres par laquelle le poisson doit pénétrer. Les trois angles extrêmes de la figure triangulaire ainsi décrite, sont entourés d'un clayonnage circulaire de 4^m à 4^m 50 de diamètre, et le tout est réuni et assujetti latéralement au moyen de paquets de roseaux minces et allongés appelés *condusse* en dialecte bastiais.

Dans la planche explicative du texte que nous donnons ci contre, les points blancs figurent les pieux destinés à soutenir les claies, qui sont elles-mêmes indiquées par des pointillés.

Les bordigues sont démontées, chaque année, au mois de février, de façon à permettre au poisson venant de la mer de pénétrer et de circuler librement dans l'étang. Elles sont installées à nouveau au mois de mai, et viennent boucher les intervalles de la palissade, ne laissant au poisson, pour regagner la mer, d'autre ouverture que le sommet de l'angle rentrant formé par le point de rencontre des deux dernières claies et appelé *bucchile*.

Le fonctionnement de ces pêcheries est facilement compréhensible. Le poisson qui a pénétré dans les étangs à travers les ouvertures du barrage pendant les mois de mars et d'avril, tente, pour déposer son frai aux époques voulues, de se diriger du côté de l'embouchure, vers laquelle

Détail d'une Bordigue

Côté de la mer.

Intérieur de l'étang.

l'attire du reste un courant d'eau salée, lorsque la communication existe avec la mer. Il est naturellement arrêté dans sa marche par la palissade qu'il longe en y cherchant un passage, et se glisse à travers l'espace compris entre les deux claies de roseaux qui cèdent sous la pression de son corps et lui permettent de pénétrer dans les labyrinthes, d'où, de même que dans une nasse, la sortie lui deviendra impossible. Il finit ainsi, toujours en cherchant une issue, par entrer, par le même procédé, dansl es espaces circulaires déjà décrits, dans lesquels il se trouvera définitivement prisonnier.

Il serait superflu d'insister sur l'utilité que ces pêcheries présentent pour les étangs salés dans lesquels elles sont installées.

Elles constituent une source de richesse inappréciable, car elles permettent d'augmenter, dans une proportion considérable la quantité de poisson capturé sans autre travail que celui de l'installation première, et elles ont en outre le grand avantage de faciliter la conservation de ce poisson dans les viviers où il s'est fait prendre, et d'où il pourra être aisément retiré aux époques où la vente en sera le plus rémunératrice.

SUPPLÉMENT

Nous indiquons ci-après quelques espèces de poissons que nous avons rencontrées après avoir commencé la publication de notre travail et que nous n'avons pu, pour cette raison, signaler en même temps que les autres espèces appartenant à la même famille.

SÉLACIENS

Famille des Raiidi

Raia Mosaica.

Raie ondulée: *Raie Mosaïque.*— *Razza di rena.*— Espèce à disque arrondi, à tégument granuleux; blanc rougeâtre à ondulations, marquée parfois sur les nageoires de taches blanches entourées de quatre points bruns.

Cette Raie habite près de terre dans les fonds sablonneux peu profonds. On la pêche au palangre ainsi qu'aux divers engins traînants.

TÉLÉOSTÉENS

Acanthoptérygiens

Famille des Pagridi

Charax puntazzo.

Charax. — Provençal: *Mouré pounchu.* — Bastiais: *Bizzuca.*

Espèce de sargue à museau très pointu aux machoires garnies de dents unisériées, ressemblant comme coloration au Sargus Rondeletii. Les côtés portent sept ou huit bandes verticales noirâtres.

Mêmes mœurs, même habitat que les Sargues en général. Il entre comme eux dans les étangs salés et est capturé par les mêmes procédés.

Il a la même valeur que le Sargue de Rondelet au point de vue alimentaire; il est cependant moins commun que ce dernier.

TABLE

DES ESPÈCES DE POISSONS SIGNALÉES

Etablie par ordre de classification, et accompagnée de renseignements sur l'habitat, l'époque du frai, la rareté ou la fréquence, ainsi que de l'indication du synonyme français et de l'appellation en dialecte bastiais.

SÉLACIENS

Scylliidi

1. — Scyllium canicula.

Grande Roussette. — Chien de mer. — Pesciu gattu. Gattucciu. — Sables vaseux, roches profondes. — Fraie en juillet. — Très commun. – Fig. 1. Page 7.

2. — Scyllium catulus.

Petite roussette. — Gattu bardu. — Sables vaseux, roches profondes, plus rairement prairies littorales. — Fraie en juillet. — Assez commun. — Page 9.

Mustelidi

3. — Mustelus vulgaris.

Emissole commune. — *Nuciolu.* — Vases et sables profonds, plus rarement prairies et sables littoraux. — Assez commun. — Vivipare : produit au printemps. — Fig. 2. Page 10.

Zygœnidi

4. — Zygœna tudes.

Requin marteau. — *Cagnaccia, Cagnazza.* — Surface. — Très rare. — Page 11.

Acanthiasidi

5. — Acanthias vulgaris.

Aiguillat. — *Spinarolu.* — Vases et sables profonds. — Très commun. — Fig. 4. Page 13.

Squatinidi

6. — Squatina angelus.

Ange de mer. — *Squeru, Pesciu anghiulu.* — Vases profondes, plus rarement vases et prairies littorales. — Assez commun. — Fig. 3. Page 14.

Torpedidi

7. — Torpedo marmorata.

Torpille marbrée. — Tremula. — Vases et sables profonds et littoraux; parfois prairies littorales. — Assez commun. — Fraie en août. — Fig. 5. Page 16.

Raiidi

8. — Raia batis.

Raie batis. — Razza liscia. — Vases et sables profonds. — Assez rare. — Fraie en juillet. — Page 18.

9. — Raia macrorynchus.

Raie à long bec. — Razza capuccina. — Vases et sables profonds. — Assez rare. Page 18.

10. — Raia miraletus.

Raie à miroir, Raie miraillet. — Razza stellina. — Vases et sables profonds. — Commune. — Fig. 6. Page 19.

11. — Raia quadrimaculata.

Raie à 4 taches. — Razza stellina. — Vases et sables profonds. — Assez commune. — Fig. 11. Page 19.

12. — Raia asterias.

Raie étoilée. — Razza liscia. — Vases et sables profonds. — Assez rare. — Fig. 9. Page 20.

13. — Raia clavata.

Raie bouclée. — Razza spinosa. — Vases et sables profonds. — Commune. — Fig. 10. Page 20.

14. — Raia fullonica.

Raie chardon. — Razza spinosa. — Vases et sables profonds. — Rare. — Page 19.

15. — Raia punctata.

Raie ponctuée. — Razza liscia. — Vases et sables profonds. — Assez rare. — Page 21.

16. — Raia mosaica.

Raie mosaïque, ondulée. — Razza di rena. — Sables littoraux. — Assez rare. — Supplément.

Myliobatisidi

17. — Myliobatis aquila.

Raie aigle, aigle de mer. — Falcone. — Sables vaseux profonds. — Assez commune. — Fig. 8. Page 21.

Trygonidi

18. — Trygon vulgaris.

Raie pastenague. — *Ciucciu.* — Sables profonds et littoraux. — Commune. — Fig. 7. Page 22.

TÉLÉOSTÉENS

LOPHOBRANCHES

Syngnathidi

19. — Hippocampus guttulatus.

Hippocampe pointillé. — *Cavalucciu.* — Prairies littorales. — Assez commun. — Fig. 12. Page 24.

20. — Siphonostoma Rondeletii.

Siphonostome. — Prairies littorales. — Rare. — Fig. 14. Page 25.

21. — Nerophis annulatus.

Nérophis annelé. — *Serpucciu.* — Prairies littorales. — Assez rare. — Fraie en août. — Fig. 13 Page 25.

ACANTHOPTÉRYGIENS

22. — Uranoscopus scaber.

Uranoscope rat. — *Pesciu prete.* — Vases et prairies littorales. — Commun. — Fig. 15. Page 26.

23. — Trachinus vipera.

Petite vive. — *Dragana basterda.* — Sables littoraux. — Assez rare. — Page 30.

24. — Trachinus araneus.

Vive araignée. — *Dragana di fondu.* — Vases et sables profonds. — Assez commune. — Page 33.

25. — Trachinus radiatus.

Vive à tête rayonnée. — *Dragana di fondu.* — Vases et sables profonds. — Assez commune. — Fig. 17. Page 32.

26. — Trachinus draco.

Vive dragon ou *Vive commune.* — *Dragana di rena* ou *di piegghia.* — Sables littoraux et profonds. — Très commune. — Fig. 16. Page 30

Blenniidi

27. — Blennius montagui.

Blennie. — *Bacca.* — Roches et prairies littorales. — Assez commune. — Fig. 19. Page 34.

28. — Blennius pavo.

Blennie paon. — *Bacca.*— Roches et prairies littorales.— Commune. — Page 35.

29. — Blennius gattorugine.

Blennie.— *Bacca bavosa.*— Roches et prairies littorales.— Commune. — Fig. 18. Page 35.

30. — Blennius tentacularis.

Blennie tentaculaire. — *Frischiu.* — Roches et prairies littorales, — Commune. — Page 35.

31. — Blennius ocellaris.

Blennie papillon. — *Bavosa.* — Prairies profondes. — Assez rare. — Fig. 20. Page 36.

32. — Blennius palmicornis.

Blennie.— *Bacca pregna.*— Prairies et roches littorales.— Commune. — Fig. 21. Page 36.

33. — Clinus argentatus.

Cline. — *Bacca.* — Prairies et roches littorales. — Assez commun. — Page 37.

Lophiidi

34. — Lophius piscatorius.

Baudroie. — *Budicu.* — Vases et prairies profondes. — Assez commun. — Fig. 60. Page 37.

Gobiidi

35. — Gobius cruentatus.

Gobie ensanglanté. — *Mazzacarò rossu* ou *di fondu.* — Prairies et roches profondes. — Assez rare. — Page 40.

36. — Gobius capito.

Gobie céphalote. — *Capicciucciu.* — Prairies littorales et profondes : Plages de galets. — Commun. — Page 41.

37. — Gobius niger.

Gobie noir. — *Mazzacarò negru.* — Tanières rocheuses de la côte. — Prairies littorales. — Très commun. — Fig. 22. Page 41.

38. — Gobius paganellus

Gobie paganel. — *Mazzacarò.* — Roches et prairies littorales. — Très commun. — Page 42.

39. — Gobius minutus.

Gobie buhotte. — *Mazzacarò.* — Roches et prairies littorales. — Fig. 23. Page 42.

Mullidi

40. — Mullus barbatus.

Rouget commun, Rouget barbet, Mulle Rouget. — *Triglia di vasa.* — Commun. — Vases et sables vaseux ; fonds de galets couverts d'algues mortes. — Fraie en juillet. — Page 44.

41. — Mullus surmuletus.

Surmulet, Rouget de roche. — *Triglia di Scogliu.* — Commun. — Roches et prairies littorales, roches profondes et prairies coralligènes. — Fraie en juillet. — Page 47.

42 — Mullus fuscatus.

Mulle brun. — *Triglia di fustu.* — Commun. — Prairies d'algues de préférence. — Fraie en juillet. — Fig. 24. Page 47.

Triglidi

43. — Dactylopterus volitans.

Dactyloptère, Poisson volant, Rouget volant. — *Pesciu rondula.* — Rare. — Prairies littorales, surface. — Fig. 25. Page 49.

44. — Peristedion cataphractum

Malarmat. — *Curnutu.* — Vases profondes, graviers coralligènes. — Peu commun. — Fig. 26. Page 50.

45. — Trigla pini.

Grondin rouge. — *Gallinella.* — Vases profondes, graviers coralligènes du large.— Commun. — Fig. 28. Page 53.

46. — Trigla lineata.

Trigle cerclé, Imbriago. — *Gallinella.* — Vases et graviers coralligènes profonds. — Peu commun. — Fig. 31. Page 53.

47. — Trigla lyra.

Trigle lyre.— *Gallinella, Scaffone.*— Vases profondes. — Très commun. — Fig. 29. Page 54.

48. — Trigla aspera.

Cavillone, Trigle rude.— *Gallinella.* — Vases profondes.— Rare. — Fig. 37. Page 54.

49. — Trigla milvus.

Milan. — *Gallinella.* — Vases profondes. — Assez commun. — Fig. 30. Page 55.

50. — Scorpæna scrofa.

Grande scorpène, Scorpène truie. — *Cappone.* — Très commune. — Roches profondes et littorales, prairies littorales. — Fig. 32. Page 57.

51. — Scorpæna porcus.

Scorpène brune, Rascasse — *Scorpina.* — Roches et prairies littorales. — Très commune. — Fig. 33. Page 58.

52. — Scorpœna ustulata.

Rascasse. — *Scorpina.* — Roches et prairies littorales. — Rare. — Page 59.

Percidi

53. — Labrax lupus.

Bar ou *Loup.*— *Ragnola.*— Poisson côtier, plages de sable, de galets. Tous les étangs salés, ports. — Très commun. — Fraie en décembre. — Fig. 34. Page 60.

54. — Labrax punctatus.

Loup. — *Ragnola.* — Plages de sable et de galets, ports, étangs salés. — Page 63.

55. — Anthias sacer.

Barbier. — *Pesciu rossu.* — Très rare. — Roches profondes. — Fig. 35. Page 64.

56. — Serranus scriba.

Serran écriture, perche de mer. — *Perchia.* — Très commun. — Roches et prairies littorales. — Fig. 37. Page 65.

57. — Serranus cabrilla.

Serran, Serran cabrille. — *Bulagiu.* — Roches et prairies littorales et profondes, sables vaseux du large. — Très commun. — Fig. 38. Page 66.

58. — Serranus hepatus.

Serran hépate, tambour. — *Bruciacale, Scherpita.* — Peu commun. — Sables vaseux profonds. — Page 67.

59. — Epinephelus gigas.

Mérou brun. — *Lucerna.* — Prairies profondes, ports. — Rare. — Page 67.

60. — Apogon imberbis.

Apogon. — *Pesciu rossu* ou *d'acqua dolce.* — Rare. — Prairies littorales. — Fig. 36. Page 68.

Sciœnidi

61. — Umbrina cirrhosa.

Ombrine commune. — *Lumbrina.* — Plages sablonneuses généralement peu profondes. — Commun. — Fig. 39. Page 69.

62. — Corvina nigra.

Corb noir ou *corbeau de mer*. — *Pesciu beccu*. — Commun: — Roches littorales. — Fig. 40. Page 70.

Scombridi

63. — Scomber scomber.

Maquereau commun. — *Tumbulottu*. — Poisson migrateur et de surface. — Fraie en avril. — Fig. 42. Page 73.

64. — Scomber colias.

Scombre colias. — *Tumbulottu*. — Assez commun. — Poisson migrateur et de surface.— Fraie en avril. — Page 74.

65. — Auxis bisus.

Auxide. — *Palamida*. — Assez rare. — Poisson migrateur arrivant de mai en juillet, passages irréguliers. — Fig. 43. Page 74.

66. — Thynnus thynnus.

Thon commun. — *Tonnù*. — Migrateur. — Rare depuis quelques années sur notre côte. — Page 75.

67. — Pelamys sardu.

Pélamide. — *Palamida*. — Migrateur à passages irréguliers. — Rare. — Page 77.

68. — Caranx trachurus.

Saurel. — *Cudaspru.* — Prairies et fonds sableux de la côte par des profondeurs maxima de quarante mètres. — Très commun.— Fraie en avril-mai. — Fig. 41. Page 77.

69. — Naucrates ductor.

Pilote. — *Fanfaru.* — Surface — De passage assez irrégulièrement, rarement près de terre. — Rare. — Fig. 44. Page 78.

70. — Lichia glauca.

Liche glaycos. — *Leccia.* — De passage. — Rare. — Page 80.

71. — Seriola dumerilii.

Seriole. — *Ciriola.* — Migrateur. — Rare. — Fig. 78. Page 81.

72. — Zeus faber.

Dorée, Poisson Saint Pierre. — *San Pedru.* — Fonds sablo vaseux, prairies profondes. — Fig. 45. Page 81.

73. — Echeneis remora.

Calfat. — *Pampanu, Succhiapece.* — Surface et parfois très près de terre. — Migrateur. — Rare. — Page 82.

Trachypteridi

74. — Regalecus gladius.

Régalec glaive. — *Pesciu lama.* — Très rare. — Un individu pêché près de terre en eau très basse à Erbalunga en 1889. — Page 86.

Pagridi

75. — Sargus annularis.

Sparaillon. — *Squirlu.* — Très commun. — Prairies littorales. — Fraie en octobre. — Fig. 48. Page 88.

76. — Sargus Rondeletii.

Sargue de Rondelet. — *Saragu.* — Très commun. — Prairies et roches littorales, plages de galets, plages de sable. — Fraie en octobre. — Fig. 49. Page 89.

77. — Sargus vulgaris.

Sargue commun. — *Cullarinu.* — Prairies et roches littorales. — Commun. — Fig. 47. Page 90.

78. — Charax puntazzo.

Bizzuga. — Commun. — Prairies littorales, plages de sable et de galets. — Fig. 61. (Supplément).

79. — Box boops.

Bogue. — *Boga.* — Très commun. — Se tient habituellement à la surface ou entre deux eaux près des côtes.— Fraie en avril. — Fig. 54. Page 91.

80. — Box Salpa.

Saupe. — *Salpa.* — Très commune. — Fraie en octobre. Près des côtes, tous les fonds. — Fig. 53. Page 92.

81. — Oblada melanura.

Oblade. — *Occhiata.* — Très commune. — Fraie en février. — Prairies et plages littorales. — Fig. 52. Page 93.

82. — Pagellus breviceps.

Pagel à museau court. — *Mufrone.* — Commun. — Fraie en mai. — Prairies et sables profonds. — Fig. 58. Page 95.

83. — Pagellus bogaraveo

Boque ravel. — *Mufrone.* — Assez commun. — Sables profonds et littoraux de passage. — Page 96.

84. — Pagellus mormyrus.

Pageau marbré. — *Mermura.* — Très commun. — Plages sablonneuses. — Fraie en mars. — Fig. 46. Page 98.

85. — Pagellus erythrinus.

Pageau commun.— *Paragu, paghiellu.*— Très commun.— Sables vaseux du large, sables littoraux, prairies, roches et

graviers coralligènes profonds. — Fraie en mai. — Fig. 57. Page 96.

86. — Pagrus vulgaris.

Pagre. — *Paragu praiu ; Occhione.* — Assez commun. — Roches, sables vaseux, graviers coralligènes profonds. — Fig. 50. Page 99.

87. — Pagrus orphus.

Pagre orphe. — *Paragu praiu ; Occhione.* — Rare. — Sables vaseux, roches, graviers coralligènes profonds. — Page 99.

88. — Chrysophrys aurata.

Daurade. — *Palmata.* — Commun. — Fraie en octobre. — Roches et prairies littorales et profondes, étangs salés. — Fig. 51. Page 100.

89. — Chrysophrys crassirostris.

Daurade à museau renflé. — *Palmata.* — Commun. — Fraie en octobre. — Roches et prairies littorales et profondes, étangs salés. — Page 100.

90. — Cantharus griseus.

Canthère gris. — *Tannuta.* — Très commun. — Roches et prairies littorales. — Fig. 56. Page 102.

91. — Cantharus orbicularis.

Canthère. — *Tannuta.* — Rare. — Roches et prairies profondes, graviers coralligènes du large. — Page 103.

92. — Dentex vulgaris.

Denté commun. — *Dentice.* — Commun. — Prairies et roches littorales et profondes. — Fig. 55. Page 103.

Mœnidi

93. — Mœna vulgaris.

Mendole commune. — *Mennula.* — Fraie en juin. — Très commun. — Prairies littorales. — Page 106.

94. — Mœna Osbeckii.

Mendole d'Osbeck. — *Aloga.* — Fraie en juin. — Très commun. — Prairies littorales. — Fig. 62. Page 106.

95. — Mœna jusculum.

Juscle. — *Mennula.* — Assez rare. — Prairies littorales et profondes. — Sables et graviers coralligènes profonds. — Page 107.

96. — Smaris vulgaris.

Picarel commun. — *Zeru capichiattu.*— Prairies et sables littoraux. — Fraie en mars. — Très commun. — Page 107.

97. — Smaris maurii.

Jaret. — *Zeru pinzalutu.*— Prairies et sables littoraux. — Fraie en mars. — Très commun. — Page 108.

98. — Smaris alcedo.

Picarel martin pêcheur. — *Zeru futtone.* — Commun au moment du passage qui a lieu du mois de mars au mois de mai. — Prairies et sables littoraux et profonds. — Fraie en mars. — Page 109.

99. — Smaris chryselis.

Feminella. — *Chiocca.* — Sables profonds et graviers coralligènes du large. — Commun. — Fig. 59. Page 109.

Labridi

100. — Labrus lineolatus.

Labre. — *Merla.* — Assez commun. — Roches littorales. — Fraie en avril. — Page 111.

101. — Labrus merula.

Labre merle. — *Merla.* — Commun. — Roches et prairies littorales. — Fraie en avril. — Fig. 66. Page 111.

102. — Labrus festivus.

Labre tourd. — *Tordulu.* — Assez commun. — Roches et prairies littorales. — Fraie en avril. — Fig. 63. Page 112.

103. — Labrus viridis.

Labre vert. — *Tordulu.* — Commun. — Roches et prairies littorales. — Page 112.

104. — Labrus mixtus (mâle).

Coquette bleue. — Maria ghiilorma. — Prairies et roches profondes. — Assez rare. — Fig. 64. Page 112.

104bis. — Labrus mixtus (femelle).

Coquette rose. — Maria ghiilorma. — Prairies et roches profondes. — Assez rare. — Fig. 65. Page 112.

105. — Crenilabrus ocellatus.

Crénilabre ocellé.— Murzaghiolu. — Roches et prairies littorales. — Assez commun. — Page 115.

106. — Crenilabrus melops.

Crénilabre mélops. — Murzaghiolu. — Roches et prairies littorales. — Très commun. — Page 115.

107. — Crenilabrus pavo.

Crénilabre paon. — Canale. — Roches, prairies littorales, étangs salés de Diana et d'Urbino. — Très commun. — Fig. 68. Page 116.

108. — Crenilabrus chlorosochrus.

Crénilabre vert et jaune.— Roches et prairies littorales. — Rare. — Page 117.

109. — Crenilabrus melanocercus.

Crénilabre à queue noire.— Roches et prairies littorales.— Race. — Page. 118.

110. — **Crenilabrus cœruleus.**

Crénilabre bleu.— Roches et prairies littorales.— Rare.— Page 118.

111. — **Crenilabrus tigrinus.**

Crénilabre tigré.— Roches et prairies littorales.— Rare.— Page 115.

112. — **Crenilabrus mediterraneus.**

Roches et prairies littorales. — Assez rare. — Page 117.

113. — **Coricus rostratus.**

Sublet groin. — *Canalellu.* — Assez rare. — Roches et prairies littorales. — Fig. 67. Page 118.

114. — **Julis giofredi.**

Girelle. — *Signora, Ghiudara.* — Roches et prairies littorales et profondes. — Très commune. — Page 119.

115. — **Julis vulgaris.**

Girelle. — *Signora di fondu.* — Roches et prairies littorales et profondes. — Commune. — Fig. 69. Page 119.

116. — **Xyrichthys novacula.**

Rason. — Très rare. — Roches littorales et profondes. — Fig. 79. Page 121.

117. — Chromis castanea.

Castagneau. — *Diavulellu, Curbaru.* — Roches et prairies littorales. — Très commun. — Fig. 70. Page 122.

Mugilidi

118. — Mugil cephalus.

Mulet céphale. — *Mazzerdu, Capocchiu.* — Etangs salés, ports, estuaires des rivières. — Très commun. — Fraie en août. — Page 128.

119. — Mugil auratus.

Mulet doré. — *Alifranciu.* — Etangs salés, ports, bouches d'égouts, estuaires. — Commun. — Fraie en septembre. — Fig. 71. Page 129.

120. — Mugil chelo.

Mulet à grosses lèvres. — *Cirita.* — Etangs salés, ports, bouches d'égouts, estuaires. — Fraie en janvier. — Assez commun. — Page 130.

121. — Mugil saliens.

Mulet sauteur. — *Acucu.* — Etangs salés, estuaires. — Fraie en octobre. — Assez commun. — Page 132.

122. — Mugil capito.

Mulet capiton. — *Acucu.* — Etangs salés, estuaires. — Fraie en octobre. — Assez commun. — Page 130.

Atherinidi

123. — Atherina boyeri.

Cabasson. — *Cornaru.* — A la côte entre deux eaux. — Très commun. — Page 132.

124. — Atherina hepsetus.

Sauclet. — *Paragaiu.* — A la côte entre deux eaux. — Commun. — Page 132.

MALACOPTÉRYGIENS

Ophidiidi

125. — Ophidium barbatum.

Donzelle. — *Cipolla.* — Assez commun. — Prairies et vases littorales. — Fig. 72. Page 134.

126. — Ophidium vassalii.

Donzelle. — *Cipolla.* — Assez commun. — Prairies et vases littorales. — Page 134.

Gadidi

127. — Merlangus vulgaris.

Merlan commun. — *Nasellu.* — Vases et graviers profonds. — Assez commun. — Fig. 75. Page 136.

128. — Merlangus poutassou.

Merlan. — *Nasellu.* — Vases et graviers profonds. — Assez rare. — Page 137.

129. — Gadus minutus.

Capelan. — *Pesciu fica.* — Vases et graviers profonds. — Rare. — Fig. 88. Page 135.

130. — Phycis mediterraneus.

Phycis méditerranéen. — *Mustella.* — Prairies et roches littorales et profondes. — Commun. — Fig. 74. Page 137.

131. — Motella fusca.

Motelle. — *Mustella.* — Prairies et roches littorales et profondes. — Assez rare. — Fig. 73. Page 138.

Pleuronectesidi

132. — Solea vulgaris.

Sole commune. — *Sogliula.* — Sables littoraux, vases des étangs salés. — Commun. — Fraie en Janvier. — Fig. 76. Page 141.

133. — Solea hispida.

Sogliula di fondu. — Sables et vases profonds. — Rare. — Page 142.

134. — Pleuronectes conspersus.

Sogliula di fondu. — Vases et sables profonds. — Assez commun. — Page 142.

135. — Bothus podas.

Rombu. — Vases et sables profonds. — Rare. — Fig. 77. Page 143.

Cyclopteridi

136. — Lepadogaster brownii.

Rare. — Sous les pierres des plages. — Page 144.

Clupeidi

137. — Engraulis enchrasicolus.

Anchois. — *Anchiuva.* — Commun. — Poisson voyageur. — Au large, surface. — Fig. 81. Page 145.

138. — Alosa sardina.

Sardine. — *Sardella.* — Très commun au moment du passage. — Surface. — Fig. 82. Page 147.

139. — Alosa vulgaris.

Alose. — *Laccia.* — Assez commun, de passage, étangs salés, estuaires. — Page 148.

Exocœtidi

140. — Belone acus.

Orphie. — *Bucellula.* — Commune. — Poisson de surface, migrateur. Entre dans les étangs salés. — Fig. 83. Page 149.

141. — Belone imperialis.

Orphie. — *Bucellula.* — Très rare. — Mêmes mœurs que l'espèce Acus. — Page 150.

142. — Exocœtus volitans.

Exocet. — *Poisson volant.* — Assez rare. — Poisson migrateur de surface. — Fig. 80. Page 150.

148. — Exocœtus spilopus.

Exocet. — *Poisson volant.* — Assez rare. — Mêmes mœurs que l'espèce précédente. — Page 151.

Scopelidi

144. — Saurus fasciatus.

Turentula, pesciu scarmu. — Vases profondes. — Rare. — Fig. 84. Page 152.

Anguillidi

145. — Anguilla vulgaris.

Anguille. — *Anguilla.* — Très commune. — Etangs salés, ports, estuaires. — Fig. 87. Page 153.

146. — Conger vulgaris.

Congre. — *Grongu.* — Commun. — Prairies et roches littorales et profondes. — Fig. 85. Page 159.

Murœnidi

147. — Murœna helena.

Murène hélène. — *Murena.* — Commune. — Prairies et roches littorales. — Fig. 86. Page 160.

ERRATA

Page	*ligne*	*Au lieu de :*	*Lisez :*
XIV	— 29	Gourcet	Gourret
8	— 14	palangrotte	palangrote
10	— 18	pausidonies	posidonies
13	— 2	Acanthiasou	acanthias ou
13	— 25	ls	ils
22	— 4	pausidonies	posidonies
22	— 16	ciocciu	ciucciu
24	— 18	pausidonies	posidonies
25	— 11	pausidonies	posidonies
26	— 3	syngnothes	syngnathes
33	— 3	Coques	bucardes (cardium edule)
36	— 23	se terminent	se terminant
47	— 22	2 fr. 30 c.	2 fr. 50 c.
48	— 4	pausidonies	posidonies
50	— 6	pausidonies	posidonies
85	— 24	Regalecus gladius	*à supprimer*
134	— 1	Ophiidi	Ophidiidi
157	— 29	es plus	les plus
201	— 9	Cavalucciu	Cavallucciu
202	— 2	*à ajouter :*	TRACHINIDI
205	— 50	prairies coralligènes	graviers coralligènes
209	— 18	Pelamys sardu	Pelamys sarda

Publications de la Société:

Bulletin de a Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse, années 1881-1882, 1883-1884, 1885-1886 et 1887-1890, 4 vol., 724, 663, 596 et 606 pp.

Mémoires de Rostini, texte italien avec traduction française, par M. l'abbé LETTERON, 2 vol., 482 et 588 pp.

Memorie del Padre Bonfiglio Guelfucci, dal 1729 al 1764, 1 vol., 236 pp.

Dialogo nominato Corsica del Rmo Monsignor Agostino Justiniano, vescovo di Nebbio, texte revu par M. DE CARAFFA, conseiller à la cour d'appel, 1 vol., 120 pp.

Voyage géologique et minéralogique en Corse, par M. Emile Gueymard, ingénieur des mines, (1820-1821), publié par M. J.-M. BONAVITA, 1 vol., 160 pp.

Pietro Cirneo, texte latin, traduction de M. l'abbé LETTERON, 1 vol., 414 pp.

Histoire des Corses, par Gregorovius, trad. de M. P. LUCCIANA, 1 vol., 168 pp.

Corsica, par Gregorovius, traduction de M. P. LUCCIANA, 2 vol., 262 et 360 pp.

(Ces trois derniers volumes font partie du même ouvrage).

Pratica delli Capi Ribelli Corsi giustiziati nel Palazzo Criminale (7 Maggio 1746). Documents extraits des archives de Gênes Texte revu et annoté par M. DE CARAFFA, conseiller, et MM. LUCCIANA frères, professeurs, 1 vol., 420 pp.

Pratica Manuale del dottor Pietro Morati di Muro. Texte revu par M. V. DE CARAFFA, deux vol., 354 et 516 pp.

La Corse, Cosme Ier de Médicis et Philippe II, par M. A. DE MORATI, ancien conseiller, 1 vol., 160 pp.

La Guerre de Corse, texte latin d'Antonio Roccatagliata, revu et annoté par M. DE CASTELLI, traduit en français par M. l'abbé LETTERON, 1 vol., 250 pp.

Annales de Banchero, ancien Podestat de Bastia, manuscrit inédit, texte italien, publié par M. l'abbé LETTERON, 1 vol., 220 pp.

Histoire de la Corse, (dite de Filippini), traduction de M. l'abbé LETTERON, 1er vol., XLVII-504 pp. — 2e vol., XVI-332 pp. — 3e vol., XX-412 pp.

Deux Documents inédits sur l'Affaire des Corses à Rome, publiés par MM. L. et P. LUCCIANA, 1 vol., 442 pages.

Deux visites pastorales, publiées par MM. PHILIPPE et VINCENT DE CARAFFA, conseiller, 1 vol., 240 pp.

Pièces et documents divers pour servir à l'Histoire de la Corse pendant la Révolution Française, recueillis et publiés par M. l'abbé LETTERON, 2 vol., 428 et 464 pp.

Procès-verbaux des séances du Parlement Anglo-Corse, du 7 février au 16 mai 1795, publiés par M. l'abbé LETTERON, 1 vol., 739 pp.

Sampiero et Vannina d'Ornano, (1434-1563), par M. A. DE MORATI, 1 vol., 83 pp.

Correspondance de Sir Gilbert Elliot, Vice-Roi de Corse, avec le Gouvernement Anglais. Traduction de M. SÉBASTIEN DE CARAFFA, avocat, 1 vol., VIII-553 pp.

Mémoires Historiques sur la Corse, par un Officier du régiment de Picardie (1774-1777), publiés par M. V. DE CARAFFA, 1 vol., 266 pp.

Mémoires du Colonel Gio. Lorenzo de Petriconi (1730-1784), publiés par M. l'abbé LETTERON, 1 vol., 245 pp.

Pièces et documents divers pour servir à l'Histoire de la Corse pendant les années 1737-1739, recueillis et publiés par M. l'abbé LETTERON, 1 vol., XIX-548 pp.

La conspiration d'Oletta — 13-14 février 1769, par M. A. DE MORATI, 1 vol., 158 pp.

Théodore Ier, roi de Corse, traduction de l'allemand de Varnhagen, par M. PIERRE FARINOLE, professeur au Collège de Corte, 1 vol., IV-75.

Documents sur les troubles de Bastia (1er, 2 et 3 Juin 1791), publiés par M. A. CAGNANI, 1 vol., 117 pp.

Pièces et documents divers pour servir à l'Histoire de la Corse, pendant les années 1790-1791, recueillis et publiés par M. l'Abbé LETTERON, 1 vol., XII-338 pp.

Correspondance du Comité Supérieur siégeant à Bastia (du 2 mars au 1er septembre 1790), publiée par M. l'abbé LETTERON, 1 vol. VIII-198 pp.

Publications de la Société :

Documents relatifs à l'épiscopat du B. Alexandre Sauli, évêque d'Aleria, publiés par M. l'Abbé VENTURINI, archiprêtre de Corte, 1 vol. de 120 pp.

Recherches et notes diverses sur l'Histoire de l'Eglise en Corse, par Mgr DE LA FOATA, évêque d'Ajaccio, 1 vol. de 304 pp.

Journal de deux Campagnes en Corse par les troupes impériales (1734-1732), publié par M. le Capitaine E. ESPÉRANDIEU, 1 vol. de 86 pp.

Libro Rosso de la Corse, publié par M l'abbé LETTERON, 892 pp

Délibérations et Correspondance du Comité Supérieur siégeant à Bastia (du 2 mars au 7 septembre 1790), publiées par M. l'Abbé LETTERON, 2 vol. XVI-243 et VIII-196.

Correspondance de Sir Gilbert Elliot, Vice-Roi de Corse, avec le Gouvernemem Anglais. (Dépêches d'Angleterre). — Traduction de M. SÉBASTIEN DE CARAFFA, Avocat, 1 vol. de VI-255 pp.

— *Vie et Lettres de Sir Gilbert Elliot.* — Traduction de M. SÉBASTIEN DE CARAFFA, Avocat, 1 vol., VIII-136 pp.

Les Milanais en Corse. Une investiture du fief Corlinco par François Sforza, publié par M. A. DE MORATI, 1 vol. de 121 pp.

Osservazioni storiche sopra la Corsica dell'abbate Ambrogio Rossi. — Livres XII, XIII et XIV, 1769-1794, publiés par M. l'abbé LETTERON, 3 vol de 406, 408 et 488 pp.

Livres VI, VII, VIII, IX et X 1705-1760, 5 vol. de 385, 413, 354, 422 et 362 pp.

Procès-Verbal de l'Assemblée générale des Etats de Corse, tenue à Bastia de 1770 à 1784, publié par M. A. DE MORATI, 2 vol., LIV-413 & 677 pp.

Lettres de Pascal Paoli, publiées par M. le docteur PERELLI, 5 vol, 600, 752, 400, 368 et 176 pp.

Correspondance des agents de France à Gênes, avec le Ministère (ann. 1730 et suiv.), publiée par M. l'Abbé LETTERON, 1 vol. de 604 pp.

Lettres diverses à Paoli (1759-1791), publiées par M FRANÇOIS DE MORATI-GENTILE, 1 vol. de VIII-136 pp.

Genova et la Corsica, 1358-1378, par M le général UGO ASSERETO, 1 vol. de 154 pp.

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ DES SCIENCES HISTORIQUES ET NATURELLES DE LA CORSE

PRIX DU BULLETIN :

Pour les membres de la Société, un an . . . . **10** fr.

ABONNEMENTS :

Pour la Corse et la France, un an . . . . **12** fr.
Pour les pays étrangers compris dans l'union postale, un an. . . . . **13** fr.
Pour les pays étrangers non compris dans l'union postale, un an . . . . . **15** fr.

NOTA. — Tout abonnement est payable d'avance, et se prend à l'année du mois de janvier au mois de décembre.

S'adresser pour les abonnements à M. CAMPOCASSO, Trésorier de la Société, ou à la librairie OLLAGNIER, à Bastia.