



Hunt Institute for Botanical Documentation  
5th Floor, Hunt Library  
Carnegie Mellon University  
4909 Frew Street  
Pittsburgh, PA 15213-3890  
Telephone: 412-268-2434  
Email: [huntinst@andrew.cmu.edu](mailto:huntinst@andrew.cmu.edu)  
Web site: [www.huntbotanical.org](http://www.huntbotanical.org)

The Hunt Institute is committed to making its collections accessible for research. We are pleased to offer this digitized item.

*Usage guidelines*

We have provided this low-resolution, digitized version for research purposes. To inquire about publishing any images from this item, please contact the Institute.

*About the Institute*

The Hunt Institute for Botanical Documentation, a research division of Carnegie Mellon University, specializes in the history of botany and all aspects of plant science and serves the international scientific community through research and documentation. To this end, the Institute acquires and maintains authoritative collections of books, plant images, manuscripts, portraits and data files, and provides publications and other modes of information service. The Institute meets the reference needs of botanists, biologists, historians, conservationists, librarians, bibliographers and the public at large, especially those concerned with any aspect of the North American flora.

Hunt Institute was dedicated in 1961 as the Rachel McMasters Miller Hunt Botanical Library, an international center for bibliographical research and service in the interests of botany and horticulture, as well as a center for the study of all aspects of the history of the plant sciences. By 1971 the Library's activities had so diversified that the name was changed to Hunt Institute for Botanical Documentation. Growth in collections and research projects led to the establishment of four programmatic departments: Archives, Art, Bibliography and the Library.

Le à la date de rapport. Pêches - Poissons.

30. Les Pêches de la Seine, par M. Duhamel, 1775. Le traité de la 3<sup>e</sup> section de la 2<sup>e</sup> partie du traité des Pêches de M. Duhamel, C'est-à-dire contient 30 pages depuis la page 489 jusqu'à la 519, et 9 planches depuis la 23 jusqu'à la 31<sup>e</sup>. M. Duhamel a traité des Poissons d'eau douce de la famille des aloses, c'est-à-dire des poissons qui sont quasi seule Nature morte sur le 69, et toujours sans recourir aux semences qui les retrouvent à parler de ceux qui font une branche de Commerce et qui se vendent en grande partie particulière. Suivant ce plan, il se trouve principalement dans ce cahier de l'invention de 10 espèces de Poissons qu'il rappelle à la famille des aloses, savoir, 1<sup>o</sup> l'ablette ou quelle; 2<sup>o</sup> la goujon ou gojon; 3<sup>o</sup> le gardon ou gardon; 4<sup>o</sup> la Rolle; 5<sup>o</sup> le dard ou la b'andier; 6<sup>o</sup> la chevaine ou chevaine de Belin qui est le chiover de plusieurs de nos rivières; 7<sup>o</sup> le vilain ou l'étend ou le carbotteau ou carbotteu et carbotte; 8<sup>o</sup> le gaulé, on dit, etc. etc. etc. etc. 7<sup>o</sup> La Truite ou Truite de France ou Truite de Bretagne, 8<sup>o</sup> la Carpe rousse; 9<sup>o</sup> la Carpe commune, 10<sup>o</sup> la Carpe commune, 11<sup>o</sup> la Carpe commune, 12<sup>o</sup> la Carpe commune, 13<sup>o</sup> la Carpe commune, 14<sup>o</sup> la Carpe commune, 15<sup>o</sup> la Carpe commune, 16<sup>o</sup> la Carpe commune, 17<sup>o</sup> la Carpe commune, 18<sup>o</sup> la Carpe commune, 19<sup>o</sup> la Carpe commune, 20<sup>o</sup> la Carpe commune, 21<sup>o</sup> la Carpe commune, 22<sup>o</sup> la Carpe commune, 23<sup>o</sup> la Carpe commune, 24<sup>o</sup> la Carpe commune, 25<sup>o</sup> la Carpe commune, 26<sup>o</sup> la Carpe commune, 27<sup>o</sup> la Carpe commune, 28<sup>o</sup> la Carpe commune, 29<sup>o</sup> la Carpe commune, 30<sup>o</sup> la Carpe commune.

31. Les Poissons de la Seine, par M. Duhamel, 1775. Le traité de la 3<sup>e</sup> section de la 2<sup>e</sup> partie du traité des Pêches de M. Duhamel, C'est-à-dire contient 30 pages depuis la page 489 jusqu'à la 519, et 9 planches depuis la 23 jusqu'à la 31<sup>e</sup>. M. Duhamel a traité des Poissons d'eau douce de la famille des aloses, c'est-à-dire des poissons qui sont quasi seule Nature morte sur le 69, et toujours sans recourir aux semences qui les retrouvent à parler de ceux qui font une branche de Commerce et qui se vendent en grande partie particulière. Suivant ce plan, il se trouve principalement dans ce cahier de l'invention de 10 espèces de Poissons qu'il rappelle à la famille des aloses, savoir, 1<sup>o</sup> l'ablette ou quelle; 2<sup>o</sup> la goujon ou gojon; 3<sup>o</sup> le gardon ou gardon; 4<sup>o</sup> la Rolle; 5<sup>o</sup> le dard ou la b'andier; 6<sup>o</sup> la chevaine ou chevaine de Belin qui est le chiover de plusieurs de nos rivières; 7<sup>o</sup> le vilain ou l'étend ou le carbotteau ou carbotteu et carbotte; 8<sup>o</sup> le gaulé, on dit, etc. etc. etc. etc. 7<sup>o</sup> La Truite ou Truite de France ou Truite de Bretagne, 8<sup>o</sup> la Carpe rousse; 9<sup>o</sup> la Carpe commune, 10<sup>o</sup> la Carpe commune, 11<sup>o</sup> la Carpe commune, 12<sup>o</sup> la Carpe commune, 13<sup>o</sup> la Carpe commune, 14<sup>o</sup> la Carpe commune, 15<sup>o</sup> la Carpe commune, 16<sup>o</sup> la Carpe commune, 17<sup>o</sup> la Carpe commune, 18<sup>o</sup> la Carpe commune, 19<sup>o</sup> la Carpe commune, 20<sup>o</sup> la Carpe commune, 21<sup>o</sup> la Carpe commune, 22<sup>o</sup> la Carpe commune, 23<sup>o</sup> la Carpe commune, 24<sup>o</sup> la Carpe commune, 25<sup>o</sup> la Carpe commune, 26<sup>o</sup> la Carpe commune, 27<sup>o</sup> la Carpe commune, 28<sup>o</sup> la Carpe commune, 29<sup>o</sup> la Carpe commune, 30<sup>o</sup> la Carpe commune.

32. Les Poissons de la Seine, par M. Duhamel, 1775. Le traité de la 3<sup>e</sup> section de la 2<sup>e</sup> partie du traité des Pêches de M. Duhamel, C'est-à-dire contient 30 pages depuis la page 489 jusqu'à la 519, et 9 planches depuis la 23 jusqu'à la 31<sup>e</sup>. M. Duhamel a traité des Poissons d'eau douce de la famille des aloses, c'est-à-dire des poissons qui sont quasi seule Nature morte sur le 69, et toujours sans recourir aux semences qui les retrouvent à parler de ceux qui font une branche de Commerce et qui se vendent en grande partie particulière. Suivant ce plan, il se trouve principalement dans ce cahier de l'invention de 10 espèces de Poissons qu'il rappelle à la famille des aloses, savoir, 1<sup>o</sup> l'ablette ou quelle; 2<sup>o</sup> la goujon ou gojon; 3<sup>o</sup> le gardon ou gardon; 4<sup>o</sup> la Rolle; 5<sup>o</sup> le dard ou la b'andier; 6<sup>o</sup> la chevaine ou chevaine de Belin qui est le chiover de plusieurs de nos rivières; 7<sup>o</sup> le vilain ou l'étend ou le carbotteau ou carbotteu et carbotte; 8<sup>o</sup> le gaulé, on dit, etc. etc. etc. etc. 7<sup>o</sup> La Truite ou Truite de France ou Truite de Bretagne, 8<sup>o</sup> la Carpe rousse; 9<sup>o</sup> la Carpe commune, 10<sup>o</sup> la Carpe commune, 11<sup>o</sup> la Carpe commune, 12<sup>o</sup> la Carpe commune, 13<sup>o</sup> la Carpe commune, 14<sup>o</sup> la Carpe commune, 15<sup>o</sup> la Carpe commune, 16<sup>o</sup> la Carpe commune, 17<sup>o</sup> la Carpe commune, 18<sup>o</sup> la Carpe commune, 19<sup>o</sup> la Carpe commune, 20<sup>o</sup> la Carpe commune, 21<sup>o</sup> la Carpe commune, 22<sup>o</sup> la Carpe commune, 23<sup>o</sup> la Carpe commune, 24<sup>o</sup> la Carpe commune, 25<sup>o</sup> la Carpe commune, 26<sup>o</sup> la Carpe commune, 27<sup>o</sup> la Carpe commune, 28<sup>o</sup> la Carpe commune, 29<sup>o</sup> la Carpe commune, 30<sup>o</sup> la Carpe commune.

33. Les Poissons de la Seine, par M. Duhamel, 1775. Le traité de la 3<sup>e</sup> section de la 2<sup>e</sup> partie du traité des Pêches de M. Duhamel, C'est-à-dire contient 30 pages depuis la page 489 jusqu'à la 519, et 9 planches depuis la 23 jusqu'à la 31<sup>e</sup>. M. Duhamel a traité des Poissons d'eau douce de la famille des aloses, c'est-à-dire des poissons qui sont quasi seule Nature morte sur le 69, et toujours sans recourir aux semences qui les retrouvent à parler de ceux qui font une branche de Commerce et qui se vendent en grande partie particulière. Suivant ce plan, il se trouve principalement dans ce cahier de l'invention de 10 espèces de Poissons qu'il rappelle à la famille des aloses, savoir, 1<sup>o</sup> l'ablette ou quelle; 2<sup>o</sup> la goujon ou gojon; 3<sup>o</sup> le gardon ou gardon; 4<sup>o</sup> la Rolle; 5<sup>o</sup> le dard ou la b'andier; 6<sup>o</sup> la chevaine ou chevaine de Belin qui est le chiover de plusieurs de nos rivières; 7<sup>o</sup> le vilain ou l'étend ou le carbotteau ou carbotteu et carbotte; 8<sup>o</sup> le gaulé, on dit, etc. etc. etc. etc. 7<sup>o</sup> La Truite ou Truite de France ou Truite de Bretagne, 8<sup>o</sup> la Carpe rousse; 9<sup>o</sup> la Carpe commune, 10<sup>o</sup> la Carpe commune, 11<sup>o</sup> la Carpe commune, 12<sup>o</sup> la Carpe commune, 13<sup>o</sup> la Carpe commune, 14<sup>o</sup> la Carpe commune, 15<sup>o</sup> la Carpe commune, 16<sup>o</sup> la Carpe commune, 17<sup>o</sup> la Carpe commune, 18<sup>o</sup> la Carpe commune, 19<sup>o</sup> la Carpe commune, 20<sup>o</sup> la Carpe commune, 21<sup>o</sup> la Carpe commune, 22<sup>o</sup> la Carpe commune, 23<sup>o</sup> la Carpe commune, 24<sup>o</sup> la Carpe commune, 25<sup>o</sup> la Carpe commune, 26<sup>o</sup> la Carpe commune, 27<sup>o</sup> la Carpe commune, 28<sup>o</sup> la Carpe commune, 29<sup>o</sup> la Carpe commune, 30<sup>o</sup> la Carpe commune.

Digitized by Google

Ce cahier se termine par un tableau alphabétique

In la tite de Notice Geographique de principa licaon d'indit est  
fait mention dans cette 3<sup>e</sup> section.

Calculat bleue abegi de contenu de cette partie du huit<sup>e</sup> des  
Pelky, lequel M. de Humboldt pour avoir donné la même attention qu'un  
président, et non pas que celle menée également l'approbation de la même  
fada laodinia ce d'indit g d'indit 176. Adalton  
de jillou.

## Pêche-hameçon.

Les Pêcheurs de eau courante comme la Saône  
près de Paris, emploient le limon d'ajout<sup>F</sup> qui est 1/2  
glaiseux comme la terre à four, ou boue pétri en boue  
avec un verre blanc ou guilet de charbon dans chaque  
boute de 1 ponce qui di versu grosseur depuis gradué  
depuis 1 ponce jusqu'à 2 ponce qu'ils jettent au fond  
de la rivière, pour retenir le poisson qui court après  
à mesure qu'ils sortent, les vers sortent, et il sortent les  
uns après les autres, leau se remuant plus les petites  
boues plutôt que les autres grosses qui les retiennent  
plus long temps. (adus) ce qui leur donne le temps  
de jeter leur ligne amorce à ~~avec profit~~ la quelle ils  
mordent plus souvent.

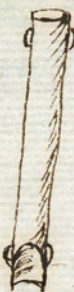
Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Pêche à la lumière



Réverbère

lentille



2<sup>e</sup> tube int<sup>r</sup>

ancien pour l'écarter du tube ext<sup>r</sup> et  
cautiner comme d'air.

un tube de cuir doit être adapté pour  
aller au dessus de l'eau

éclaireur infra pour lailler plus le  
Réverbère.

Lanterne marine à pêcher à la lumière dans la mer  
et à voir son fond, présentée à l'Académie par le Sr Gauthier  
le 7<sup>e</sup> he 1780.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Pêche des mulets mugils dans l'étang  
de Latay, Province de Narbonne vis à vis l'île maguillon  
appelée aujourd'hui grau de Palauy.

au report de Plin. (hist. nat. lib. 9. cap. 6) en  
certain temps de l'année, <sup>orig. en 7<sup>de</sup></sup> les Dauphins appelés simon  
parce qu'ils sont cernés, pour pêcher les mulets, qui  
d'ordinaire etant peülons de passage dans les golfes  
qui se rassemblent par bancs, s'embarrassent comme  
au ~~strigat~~ et entre les bryes. (sur les côtes du S<sup>ud</sup>)  
et en sont mangés. Les pêcheurs profitent de cette  
circonstance pour en faire une pêche abondante de ces  
~~pendant~~ peülons pendant qu'ils entrent par le  
canal étroit de l'étang de Latay. (Voi. autre  
bon à extraire. hist. nat. du Languedoc. an. 1737  
pag. 564. à 574.)



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Poitivy

La poitivy meurt dans les tanyz glaces, fautive d'air.  
D'autres procèdent en cela on fait un trou ou la glace un  
trou on le fait par une petite paille; on bran a qui  
vauf en un miroir on y fait passer le tuyau d'un pot de  
gros bon chauffe qu'on  
pour faire du lait de sucre de St. Jean

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

# Pêche

Rapport  
fa à l'acad  
le Samedi  
20. avril 1777.  
M. Jussieu  
a mi

Nous Commiss. nommés par l'Acad. avons lu la 4<sup>e</sup> section de la 2<sup>e</sup> partie  
du Traité des Pêches et de l'histoire des Poissons ou des animaux qui vivent dans l'eau.

par M. Duhamel. Cette section <sup>est composée de</sup> volume de 75 pages et 14 planches.  
~~est composée de 2 volumes de 75 pages~~  
~~et comprend une introduction dans laquelle M. Duhamel rappelle~~  
le sommaire de ce qui est contenu dans les 2 premiers volumes <sup>une figure</sup> dont voici <sup>un tableau</sup>

Division  
générale  
des Pêches

1<sup>er</sup> volume, qui forme la 1<sup>re</sup> partie de ce grand ouvrage, traite de tous les espèces de  
Pêches <sup>en général</sup> et de tous les moyens qu'elle industrie humaine a imaginés pour prendre toutes sortes de  
Poissons. Toutes les opérations de Pêches se réduisent à 2 classes qui donnent lieu à autant

2<sup>e</sup>  
Pêche  
aux filets

de sections, savoir 1<sup>o</sup> la pêche aux ~~filets~~ haims ou haareons 2<sup>o</sup> la pêche aux filets, 3<sup>o</sup>  
les pêches particulières qui sont ou de report aux haims ou aux filets. La Pêche aux  
haims <sup>comprend</sup> la manière de faire les haims et haareons à 1. à 2 ou à 3 carchet,

3<sup>e</sup>  
Pêche  
aux lignes  
ou à la ligne

de les attacher aux lignes, ~~est~~ doit employer ou d'attacher les appâts, de s'en servir  
lignes fines pour la pêche à la canne et les cordes, et les différents faem de  
tenir ces lignes de cordes soit sédentaires sur des perches ou sans fin, soit à la traîne  
à force de bras ou dans des barques. La Pêche aux filets indique la manière de se

4<sup>e</sup>  
Pêche  
aux filets

faire tous les espèces de filets à mailles quarrées ou en losange dont on distingue depuis  
l'ancien les filets en rappa simple appelé ~~saoues~~ ou saous, les filets à plusieurs rapps  
appelés Primails ou Evamours, et les filets à manche ou simples, soit garnis

5<sup>e</sup>  
Pêches  
particulières

diverses ailes ou d'un goullet; ~~sur les perches~~ <sup>ou parois</sup> divers faem de tenir ces filets  
soit sédentaires ~~sur des perches~~ <sup>ou parois</sup> comme on tend les lignes. Le Pêche particulière  
qui ne peuvent se rapporter ni à celle de la ligne ni à celle aux filets, mais celles

qui se font en pleine eau à la gorge ou à la queue au feu, avec ou sans le secours  
glace, celles qui se font sur le rivage dans les rades avec la pêche la fourche le réseau  
ou la hote. Dans cette 2<sup>e</sup> dernière section M. Duhamel parle de la Pêche de  
Etang, de l'eau emprisonnement, de Virees, de déchargement de Poissons de leur pesanteur  
et transport tant morts qu'en vie. Ces 2<sup>o</sup> vol. ont suivi de 4 articles sur le poisson

le détail de tout ce qui est de la 1<sup>re</sup> section, le 2<sup>o</sup> un ouvrage général des Pêches  
qui se font sur les différents ~~de~~ de l'ouvrage. Ce 3<sup>e</sup> est un indicateur monnaie  
de ce qui peut ou se trouve la variété ou Poisson tant dans les rivières que la mer,  
et de se un vocabulaire par ordre alphabétique où sont expliqués les termes  
propres à la Pêche. M. Duhamel s'occupe à ces indications abrégées de ce qui est

contenu dans ce 1<sup>er</sup> vol. parce que les sommaires et les tables sommaires qui y sont  
enroulés présentent les plus grands détails.

2<sup>e</sup>  
partie  
des Poissons

La 2<sup>e</sup> partie de ce grand ouvrage comprend le 2<sup>o</sup> vol. et les figures qui sont  
destinés à l'histoire des Poissons ~~de chaque~~ de chaque section à la tête de laquelle il donne les  
les rassemble par familles suivant ~~de~~ de chaque section à la tête de laquelle il donne les  
caractères propres à cette famille; ensuite il indique les lieux où ils se trouvent, les  
saisons où ils abondent, les rivières qui leur conviennent, la manière de les préparer et on  
peut en outre voir par les figures les poissons tant morts qu'en vie. Les poissons sont  
trouvés par les traits pour servir à de petites distances soit pour les transporter sur  
l'eau se forme un objet de commerce; il donne aussi quel que chose de leurs usages dans le

introduction

Le 2<sup>d</sup> volume de Droit commun le 1<sup>er</sup> est des sections et précède d'une introduction dans laquelle M. Duhamel traite des poissons considérés en général, soit par leur forme extérieure, soit par la nature et la position de leurs ailerons, et ne gère pas par leur usage par famille, soit par leur genre ou sous-genre de poissons, ou de carpes, soit par les usages auxquels ils sont destinés par des usages opposés, soit par l'ancienneté de leur culture intérieure, soit par leur provenance les uns portant quelquefois le nom de poissons, les autres de carpes, et à cet égard. ancienneté de deux manières, ancienneté ou ancienneté de leur culture, les uns d'origine soit d'origine, les autres changés de leur culture pour aller d'un pays à l'autre ce qu'on appelle les poissons de passage, ou passant alternativement de l'eau salée dans l'eau douce et de l'eau douce dans l'eau salée.

1<sup>re</sup> section monny

La 1<sup>re</sup> section rassemble les poissons de la famille qui ont le ventre arrondi ou plat, arrondi qui ont 3 ailerons sur le dos, 2 sur le ventre derrière l'anus, 2 derrière les tranches 2 sur le ventre et à l'avant de la queue finie, les quels morues, les colins, les merlans, les anchois, et les saucissons: M. Duhamel y joint les monny et les lingues quelques poissons qui en regardent point comme étant de cette famille, tels que les merles et les lingues, parce que, dit-il, les poissons de morue et mêlent quelquefois dans leurs saucissons, et le capelan de terre neuve par lequel s'appartient pour prendre

2<sup>e</sup> section saumon

Les monny français. La 2<sup>e</sup> section forme la 2<sup>e</sup> famille qui comprend les poissons qui se confinent aux saumons et qui s'appelle Saumon affinis qui ont un poisson aileron vers le milieu du dos et un poisson aileron derrière le ventre, entre cet aileron et celui de la queue, 2 ailerons derrière la queue, 2 sur le ventre et celui de la queue plus ou moins échancré: de cette famille sont le saumon, le becard, les truites, saumon ou truite, les umbes, les epertes, les perquetois ces poissons qui sont généralement fructueux, passent de la mer dans les rivières pour aller faire leur ponte sur les rives ou leur communément plus ou moins de cette inclination pour leur tendre des pièges qui donnent lieu à des poissons très variés: M. Duhamel débute la manière de prendre ces poissons, et des conservés soit par la ferme et les

3<sup>e</sup> section aboz

soit avec le sel soit dans une saumure. La 3<sup>e</sup> section ou 3<sup>e</sup> famille comprend les poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos, tels que l'alose, la poignée, les harang, les saupes, les anchovies, les mellets, les carpes, les brochets, les lanques etc. tous poissons qui produisent des poissons très intéressants. Et la fin de ce 2<sup>d</sup> vol. est ainsi de tableaux alphabétiques des poissons traités dans les 2 1<sup>ers</sup> volumes la 2<sup>e</sup> des termes géographiques où ils se trouvent, et la 3<sup>e</sup> des termes techniques, pour servir de supplément à celles qui se trouvent répandus dans ces 2 volumes.

abréviation pour X l'acad. in a cetera

donc le 1<sup>er</sup> traité des poissons est divisé en sections et par familles de poissons français, les monny, les carpes, et les aloses. quelques









Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



curions de cette. 2<sup>e</sup> une petite esp. de <sup>fruit</sup> Morue Casau qui se  
pêche au dessus de quebec dans le fleuve St Laurent 3<sup>e</sup> une espèce de  
petite morue appelée Morvette de 1<sup>er</sup> n<sup>o</sup> pi au plus de longueur de  
celle de Calcut et de flandres. 4<sup>e</sup> une esp. de (Sargo ou Sarguet)  
Sarguet appelé liens Moucharra et autre Mouchogna par les Bretons  
5<sup>e</sup> espèce quelq. remoy. sur les ~~lignes~~ pêche des saumons au harpon,  
sur la Vernière <sup>ou la Brancque</sup> de cette esp. de Mendole de de Bogue, sur les Dondes  
espèces poiss. bon de la chine.

Ces divers <sup>chapitres</sup> poiss. sont traités par M. Duhamel de la  
même manière qu'ils précèdent, c'est, que ~~M. Duhamel~~ après  
avoir établi dans leur division dans une introduction, <sup>il fait ensuite</sup>  
ensuite une description détaillée de ces poiss., qui leur donne une  
bonne figure, qu'il joint <sup>à</sup> la fin de leur lettre, ~~de la~~ manière  
de les pêcher, l'usage que l'on en fait <sup>pour la consommation</sup> en France <sup>et</sup> dans  
nos ports, <sup>et</sup> le même droit à l'approbation de la loi et  
merit de l'impression, son privilège fait au Louvre le 24<sup>me</sup> de ce.  
1778 W D Anon. <sup>Lyon</sup> de <sup>la</sup> ville.

Filets. Pêche sur côtes du Languedoc

Les inconvénients des filets usités dans la pêche des côtes du Languedoc, lesquels ne laissent pas échapper les plus menus poissons, ont donné lieu à un rapport du Comité de la marine qui a été lu à l'Assemblée Nationale et décrété le 9 avril 1791.

- 1° on ne pourra se servir d'autres filets que de ceux dont les mailles sont de 6 lignes à la partie inférieure, de 10 lignes à la partie intermédiaire, et de 18 lig. à la partie supérieure.
- 2° la pêche sera interdite pendant le temps du frai.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Pesche Pesche à l'ailon des canariens sur la cote occid.  
 de l'afrique vis à vis les iles canariens, jus qu'au cap blanc.



Nom. Espagnol Luma.

Lieu. <sup>sur la</sup> cote occid. d'afrique vers le cap blanc qui est par  
 20<sup>e</sup> latit. N. jus qu'au 30<sup>e</sup> deg. vis à vis les iles canariens.  
 Ecuilles, <sup>Magasin</sup> Dorade, pectorale, <sup>dentelle</sup> dentelle  
 2 esp. de larces. Combisant de... au...  
 Poids. 25 environ <sup>to</sup> la livre. env. 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> de pesée.

usage. se vend 2.99. <sup>à l'ailon de France</sup> les uns ont continué à  
 B. <sup>à l'ailon de France</sup> quelques uns ont continué à

Pesche. Les Espagnols <sup>pecheurs</sup> pecheurs des iles canariens, <sup>à l'ailon</sup> à l'ailon  
 les naturels, des canariens, <sup>pecheurs</sup> pecheurs de l'ailon <sup>à l'ailon</sup> à l'ailon.

de 100 à 150 barils, chacun, et de 50 hommes,  
 de l'impulsion, muni de provisions, nécessaire, d'attente,  
 de grèche, et surmonté armé pour résister aux attaques  
 des moures qui habitent sur cette cote.

Ces moures <sup>pecheurs</sup> pecheurs font cette pesche aux Espagnols <sup>à l'ailon</sup> à l'ailon  
<sup>pecheurs</sup> pecheurs de la cote, moienant quelq. <sup>à l'ailon</sup> à l'ailon, surtout  
 en sel et autres marchandises.

chaque <sup>navire</sup> embarcation <sup>peche</sup> peche communément 5 à 600 quintes  
 de 2<sup>e</sup> qualité de poisson le Luma et le Sagante qui est  
 moins commun que le Luma, dont il ne fait que 1/4

le Luma <sup>quoiqu'il soit bon</sup> quoiqu'il soit bon et qu'il se sale  
 avec du sel des iles canariens, qui est <sup>très commun</sup> très commun pour cette  
 calaison se conserve <sup>ne</sup> ne jusqu'à 2 ou 3 mois au plus.

le Sagante se conserve <sup>de cette maniere</sup> de cette maniere  
 et mis dans le vinaigre, <sup>est très bon</sup> est très bon pour  
 pour les plus longs voyages et pour en manger abondamment  
 une comestible et saine de ces iles a fait toutes les expériences  
 possibles, <sup>pecheurs</sup> pecheurs en employant les <sup>pecheurs</sup> pecheurs habiles pecheurs du  
 de ces iles.



greenland, <sup>et de l'espérance</sup> pour s'assurer s'il i aurait une <sup>manière</sup> ~~manière~~ de  
sécher et faire ces 2 espes de Poisson, <sup>de</sup> celle qu'ils vendent  
se conserve et <sup>transporter</sup> ~~transporter~~ <sup>comme la</sup> ~~comme la~~ <sup>caque</sup> ~~caque~~ <sup>morue</sup> ~~morue~~;  
il n'a pu <sup>obtenir</sup> ~~obtenir~~ <sup>ce qu'on dit</sup> ~~ce qu'on dit~~ <sup>parce que</sup> ~~parce que~~ les  
poissons qui se pêchent sur la cote d'apine vers le cap blanc  
sont d'une qualité <sup>de poisson</sup> ~~de poisson~~ <sup>gordo</sup> ~~gordo~~ et d'une  
<sup>graille</sup> ~~graille~~ gordura telle qu'il n'a pas de sel comme qui <sup>sait</sup> ~~sait~~  
<sup>alle</sup> ~~alle <sup>peut</sup> ~~peut <sup>de force</sup> ~~de force~~  
<sup>battante</sup> ~~battante~~ <sup>quedra</sup> ~~quedra~~ pour le faire de manière à pouvoir  
se conserver bon pour être mangé!~~~~

Note communiquée par M. Audibert-Caille  
en janvier 1790, et qui j'ai traduite de l'Espagnol.

Pêche à Salaison des Canariens sur la cote  
occid. d'Afrique



Nom. Espagnol. Cañata  
? esp. de Pêche de mer de gambia commun bon à chair de bonne  
Lieu. Cote occid. d'Afrique, vis à vis les îles canaries  
depuis le 30 deg. latit. N. jusqu'au Cap blanc par le 20 deg  
qu'on comence le pays du Sénégal;  
Épailles <sup>noir</sup> dorsale pectonales ventrales  
caales  
Loid. 15<sup>te</sup> environ  
usage. se vend. 3. 9. 9. la livre. cad 175<sup>de</sup> de France.  
Se pêche avec le Reuma par les Canariens  
et les Espagnols. tous les ans. (voir. Reuma)  
de mai au 7<sup>he</sup> et pêche.)

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation