

JOURNAL ÉCONOMIQUE.

Septembre 1764.

Suite de la nouvelle description de l'Islande.

ON prend rarement des morues en Islande : ce poisson s'appelle *Lange* ou *Langen*, & il est plus long & plus mince que le cabelliau ordinaire. L'*Ise*, espèce de merlan, n'est pas plus commun ; on ne le fait point sécher, parce qu'étant de très-bon goût, on s'empresse de le manger frais. Il n'en est pas de même de l'*Ypse* ou Charbonnier, qui, quoiqu'inférieur au cabelliau, ne laisse pas d'être fort bon séché. Le *Flaintan* est un autre poisson de l'Islande, qui a quelquefois trois aunes & davantage de longueur, sur une largeur proportionnée.

Le *Steinbeisser* est presque aussi grand que le cabelliau, sa peau est brune & sans écaille, sa tête courte, sa gueule grande, armée de dents fort tranchantes. Comme il est sujet à mordre, on doit le manier avec précaution. Notre Auteur croit que c'est le loup marin, ou le brochet marin : on le mange frais & séché. Le *Htir* lui ressemble par la figure, & la bonté de la chair ; le *Rokfisch* ou *Scata* est encore meilleur ; puis-que dans le tarif du pays, il vaut le double d'un grand cabelliau. Le *Karve* qui est aussi d'un très-bon goût, se prend de tems en tems à l'hameçon.

Les Baleines, qui sont de plusieurs sortes, paroissent ordinairement en Islande au mois de Juillet & d'Août, principalement dans les golfes de la région occidentale. On en prend quelquefois qui ont cent & cent vingt aunes de long. Voici ce qu'on observe dans la pêche de ce poisson : la barque s'en étant approchée, un homme lui darde un grand harpon de fer, après quoi elle se retire promptement ; le harpon porte la marque de celui qui l'a lancé. Lorsque la baleine périt sur les côtes où elle vient souvent échouer, en conséquence du coup qu'elle a reçu, celui à

qui le harpon appartient, prend une certaine portion de l'animal, selon la loi du pays, & le restant est pour le propriétaire du fonds où la baleine a échoué. On sçait que l'huile de la baleine & ses barbes, sont un objet de commerce : quant à la chair elle est bonne à manger dans celles qui n'ont pas de dents, & ne vaut rien dans les autres.

Le *Springhval* est un gros poisson, agile & courageux, qui bondit hors de l'eau, & nage avec tant de facilité, que les Pêcheurs ont beaucoup de peine à l'attraper. Il les poursuit quelquefois ; mais comme les paupières, lorsqu'il bondit, se rabattent sur ses yeux & le privent de la vue, il est aisé de l'éviter. Le marsouin, au contraire, est un animal timide, qui roulant & nageant fort doucement se laisse prendre sans peine, & ne s'avise jamais de poursuivre les barques.

Le Veau marin, dont il y a une grande & une petite espèce, se prend avec des hameçons, attachés à une chaîne de fer de sept à huit pieds de long. Sa chair est de bon goût, mais elle passe pour mal-saine ; c'est pourquoi on n'en mange que peu, & après qu'il a été suspendu une année entière pour laisser dégoutter sa graisse ; son foie est d'une grosseur énorme. Il a quelquefois neuf aunes de diamètre, & peut remplir deux tonnes de Hambourg de soixante & quatre pintes chacune.

L'Espadon ou *Isie* de mer, est un poisson de la grosse espèce, qui donne la chasse aux chiens marins : ceux-ci le craignent beaucoup, & se rangent sur la côte pour échapper à cet ennemi. L'Islande tire un grand avantage des chiens marins, qui y fourmillent ; ils se nourrissent de saumons, de truites, &c. On en distingue de trois sortes. On les prend dans les golfes avec des

Ceux qui voudront plus de quatre cerceles de fer, comme six, huit ou dix, feront le compte sur trois reaux chaque cercele, observant que le Roi, en faveur de

sa navigation, fait grace des droits de douanne, millions & royaux, sur les vins qui s'embarqueront dans des vaisseaux sous pavillon Espagnol.

EXTRAIT DES LIVRES, JOURNAUX ET LETTRES D'ITALIE.

Suite de la description des Champignons de Rimini, par M. Battara.

Treizième classe. Des Champignons hydrophores, c'est-à-dire imbibes d'eau.

Nous comprenons dans cette classe tous les Champignons à chapeau feuilleté, & minces, qui sont chargés d'humeur aqueuse.

1. *Hydrophore*, à sommet velu & noir, du territoire de Rimini; sa tige grêle, courte, creuse, blanchâtre & roide, s'élève au-dessus de quelques filets muqueux & blancs; son chapeau a des feuillets nombreux & blanchâtres; le dessus est gibbeux, d'une teinte blanchâtre, dont le centre tire sur le noir, & se couvre de poils de même couleur: on le trouve en automne dans les lieux humides.

2. *Hydrophore* de diverses couleurs, du territoire de Rimini: on le trouve en automne à l'entour des jardins, situés sur les bords de la mer Adriatique. Il sort d'un tas de membranes muqueuses; son pédicule est roide, grêle, & entièrement formé d'une multitude de petits filets soyeux & moites; le dedans est évuidé & tout jaune, mais le dehors est d'une couleur mêlée confusément de jaune, de rouge & de roux, tirant sur noir; les feuillets du chapeau sont profondément découpés, jaunes par-dessous, & rougissent en approchant du corps charnu; le dessus est luisant, & sa couleur mi-partie de jaune & de châtre, ressemble à celle d'une poire.

3. *Hydrophore* d'un jaune éclatant, du territoire de Rimini. Sa tige qui naît d'une mucosité blanche, n'a quelquefois qu'un pouce de hauteur, & d'autres fois elle en a quatre. Il est blanchâtre, lorsqu'il est fraîchement cueilli, & jaunit ensuite; le dedans est évuidé, d'un tissu soyeux, fermement attaché au chapeau. Les feuillets de ce chapeau sont en petit nombre, & de couleur jaunâtre, sous une peau lisse, luisante, & remplie d'une humeur glutineuse. On cueille ce Champignon en automne dans les bois de S. Hermes, & près de la montagne de *Scutoli*.

4. *Hydrophore*, couleur d'améthyste, du territoire de Rimini. Des filamens

muqueux servent de base à un pédicule menu, creux, roide, soyeux, blanc au dedans, & tirant au dehors sur la couleur de l'améthyste. Ses feuillets sont ondes, & de la même couleur d'améthyste, tirant sur le rouge. Cette teinte est plus foncée dans la partie supérieure du chapeau, qui est presque sillonnée, & présente des espèces de rayons partans du centre à la circonférence; de sorte que le corps charnu est presque insensible: il paroît en automne dans le bois d'elle *Grazie*.

5. *Hydrophore*, à large chapeau, du territoire de Rimini. Il se montre à Savignano, au pied des échalias ou perches desséchées, assis sur une mucosité membraneuse; son pédicule est menu, roide, soyeux, blanchâtre, évuidé, & paroît comme greffé dans quelques espèces. Lorsque ce Champignon commence à se dessécher, son chapeau se replie diversement, & se tache de noir en partie. La peau de dessus est coriace, roide & blanchâtre; les sillons sont blancs & nombreux; il vient en automne.

6. *Hydrophore* en forme de perroquet, du territoire de Rimini: c'est le petit Champignon verd, tirant un peu sur la couleur d'or, empreint de bave semblable à celle du limaçon, à chapeau en forme d'éteignoir, à pédicule fistuleux, de Micheli, pag. 150. Un mucilage filamenteux donne naissance à sa tige, qui est menue, soyeuse & creuse; les feuillets de son chapeau sont peu nombreux, d'un jaune luisant par le bas, qui verdit en se rapprochant du corps charnu, & qu'on distingue à peine. La surface du chapeau verte & brillante, est enduite d'une humeur visqueuse, ainsi que le pédicule, qui est coloré de même en dehors & en dedans: Il se trouve en automne dans le bois de S. Laurent de la montagne. Nous l'appellons *Perroquet*, parce que sa forme imite celle de cet oiseau.

7. *Hydrophore*, crasseux & épais, du territoire de Rimini. Je l'ai cueilli en automne dans le jardin d'un ami à Savignano. D'un tas de mucosités blanches sortent des tiges roides, inégales,

lets sont en grand nombre, profondément découpés, & si serrés, qu'ils forment par bas une surface continue; il est rempli d'un suc laiteux: on le trouve, sur-tout au printems, au bord des champs humectés.

16. *Hydrophore* à masse, du territoire de Rimini: c'est le Champignon blanc, ovoïde, de la *Sinopse méthodique de Rai*, p. 5. Il naît sur des membranes muqueuses; son pédicule est velu, roide, creux, & garni d'une moëlle fine; son chapeau qui ressemble, pour la forme & le volume, à un œuf de poule, est couvert de duvet & de houpes chevelues; les bords du chapeau sont contigus, ou peu distans de la tige; ses feuillets sont comme dans le précédent Champignon; il n'a pas de chair. On le voit en automne, plus souvent qu'au printems, dans les lieux humides. Quoique blanc à l'extérieur, il en sort une liqueur noire.

17. *Hydrophore* à bords frangés, du territoire de Rimini. Il est de la troisième espèce du quatorzième genre des Champignons pernicieux de *Clusius*. Il paroît que cet Auteur ne l'a jamais vu que sec, ou presque pourri. Une mucosité blanche donne naissance à sa tige, qui est oblongue, roide, soyeuse, blanche, velue, creuse, & garnie d'un peu de moëlle; le dessus du chapeau, de couleur roussâtre, est couvert de poils. Il est à peine épanoui, que ses bords se déchirent; ses feuillets sont aussi nombreux que ceux des Champignons précédens, leur couleur est le rouge éclatant; ils contiennent un suc noir. Ce Champignon n'a pas de chair: lorsqu'il pourrit ses feuillets s'écartent jusqu'au centre, & tout le chapeau disparaît. On le cueille au printems & dans l'automne, sur les rives sableuses de *Fiumicino*, & ailleurs: on l'appelle vulgairement *Vit de chien*.

18. *Hydrophore* à tige, qui imite le corps de la vipère, du territoire de Rimini. Son pédicule s'élève sur une base muqueuse; il est grêle, roide, soyeux, & vuide; sa couleur est fond blanc, parsemé de taches, comme la peau d'un serpent; les feuillets du chapeau sont nombreux, profondément découpés, roussâtres, & ne s'étendent point jusqu'à la tige; le dessus est lisse, & de couleur rousse. J'en ai vu qui avoit un prolongement au centre, avec un trou qui le faisoit ressembler à un anus, ou à l'horlie de mer: je l'ai cueilli en automne, près de Savignano.

19. *Hydrophore* à bords déchirés, du

territoire de Rimini. On ne doit pas le prendre pour une variété de l'espèce décrite ci-dessus au nombre 17, que le peu de fécondité du sel auroit fait dégénérer: car c'est ce Champignon du n° 17 qui vient dans les sables stériles au bord des rivières; au lieu que celui dont il est ici question, croît dans des terrains gras, auprès des bois qui pourrissent. Il a pour base des membranes, ou filets muqueux, d'où sortent quantité de pédicules contigus qui sont tous grêles, blancs, roides & creux; le chapeau est jaune à l'extérieur, velu au sommet, sillonné des deux côtés, de la hauteur de six lignes. Il n'a pas de chair; ses feuillets sont en grand nombre, leur couleur est d'abord d'un rouge tirant sur le blanc, ensuite gris cendré, enfin noire; & ils contiennent un suc pareillement noir. Ces Champignons portent encore le nom de *Vit de chien*: on les trouve au printems, en automne, & même en hyver dans des lieux secs, ils viennent plus grand du double, mais en moindre nombre, & leur chapeau s'épanouit, jusqu'à prendre une figure presque plane.

20. *Hydrophore* en parasol, du territoire de Rimini. Il sort d'une mucosité membraneuse; son pédicule est grêle, lisse, blanchâtre, soyeux, roide & vuide; le dessus du chapeau est uni & blanchâtre; ses feuillets sont de même couleur, & en grand nombre; il a très-peu de chair: il se trouve au printems dans les environs de Savignano.

21. Autre *Hydrophore* en parasol, du territoire de Rimini. Sa tige est comme dans le précédent; le chapeau est lisse, & jaune à l'extérieur, à l'exception du sommet qui est noir, pointu, & couvert de poils roux: on le rencontre en automne sur le bord des chemins, auprès de ma maison de campagne.

Troisième classe. Des Champignons figurés en bulles ou bouillons.

On comprend dans cette classe tous les petits Champignons, dont le risu est mince en général, comme celui des hydrophores, & dont la tête est formée en bulles ou bouillons, ou ressemblant à ces cloux dorés, dont on décore les carosles, sièges, fauteuils, &c.

1. *Bulle* à bords denteles, du territoire de Rimini. Son pédicule sort d'un tas de mucosités: il est d'un blanc sale, lisse, roide & creux; le chapeau finit en pointe, il est de couleur roussâtre,

&c

Bicon, dans l'Emilie, sur le fumier de bœuf.

26. *Bulle* couleur de brique, croissant sur le fumier, du territoire de Rimini : on le trouve dans les prés sur le fumier de bœuf, soutenue par des filets muqueux ; son pédicule est ferme, roide, blanc, creux, grêle & long ; son chapeau est presque sphérique, la peau en est lisse, mais entrecoupée de rayures ; les feuillets sont nombreux, & d'un gris roussâtre.

Ce Champignon, ainsi que celui qui précède, viennent aussi sur le fumier de cheval, ou d'autres animaux. M. Bassus m'écrivait au mois de Juin 1751, qu'il en a vus à Boulogne sur la fiente d'un rhinoceros, que l'on avoit promené en diverses contrées de l'Europe, & que l'on amena en Italie au mois d'Août 1750.

27. *Bulle* couleur de brique, portant un chapeau en forme de gland, du territoire de Rimini. Elle vient en automne sur des filets muqueux, dans des lieux humides & remplis d'herbes ; sa tige est charnue, roide, creuse, & couverte extérieurement de quelques poils blancs ; son chapeau est très-adhérent au pédicule, il est figuré comme un gland, son épiderme est velue, & presque entièrement sillonnée ; les feuillets sont en petit nombre. La couleur de ce Champignon est incarnate, ou couleur de brique, dont la teinte est plus foncée dans les feuillets.

28. *Bulle*, dont le chapeau est marqué d'une ligne circulaire, du territoire de Rimini. Elle a pour soutien des filamens muqueux ; son pédicule est coriace, velu, blanchâtre, foyeux au dedans & creux ; son chapeau porte des feuillets blancs profondément découpés, ondoyans & relevés en bosse. Il est terminé par une pointe brune ; la peau est d'un blanc grisâtre, & couverte d'un duvet qui la fait ressembler à du velours ras ; près du bord il est orné d'une éleveure circulaire, semblable à une ficelle qu'on y auroit tendue en rond ; ce Champignon se voit en automne dans les bois de Mayano.

29. *Bulle* à centre livide, du territoire de Rimini. Elle pousse sur un tas de mucosités ; sa tige est roide, foyeuse, éviduée, d'un blanc sale, plus grosse dans la partie haute que dans le bas ; son chapeau est plat, roussâtre, lisse, d'une couleur plus foncée, & livide vers le centre ; ses feuillets sont roussâtres, ondoyans, & profondément découpés :

ce Champignon vient en automne, sur les gazons du rivage de Fiumicino.

30. *Bulle* en forme de trompette & radice, du territoire de Rimini : la base est muqueuse ; son pédicule grêle, mince, un peu roide & creux ; son chapeau a la figure d'une trompette ; les rayons peu nombreux touchent le pédicule ; l'épiderme supérieure est radice, avec un ombilic au centre. Ce Champignon est entièrement roux : il est très-commun à Covignano dans la saison d'automne.

31. *Bulle* à chapeau jaune, du territoire de Rimini. Elle croît sur une mucosité blanche ; sa tige est longue, grêle, coriace, creuse & blanchâtre ; son chapeau figuré en cloche, est couvert d'une épiderme coriace & luisante ; les feuillets sont nombreux, & profondément découpés. Ce Champignon existe en automne dans les bois de S. Hermes, près de la maison de campagne de M. Pierre Banditi, Patrice de Rimini, distingué par ses connoissances, & par la noblesse de ses manières, chez lequel j'ai demeuré trois jours en 1747, avec M. Plancus, &c.

32. *Bulle* bordée de noir, du territoire de Rimini. Son pédicule, production d'un tas de mucosités, est blanchâtre, grêle, coriace & creux ; son chapeau terminé en pointe, d'un incarnat tirant sur le jaune, a quelque peu d'éclat. Il est bordé d'une bande noire ; les feuillets sont pareillement noirs, nombreux, & profondément découpés : ce Champignon se trouve en automne proche de Savignano.

Quinzième classe. De la Pierre à Champignons & ses productions.

Ce qu'on appelle Pierre à Champignons ne porte qu'improprement ce nom : car ce n'est point une véritable pierre, mais une motte de terre grasse, dure & pesante, semblable pour l'extérieur, à une grosse truffe noire. Elle est traversée au dedans d'une infinité de filets muqueux & blancs. Dans le tems où elle prend sa consistance, elle s'incorpore les feuilles, les fétus, les pierres & autres corps qui lui sont contigus. Quelques-unes de ces mottes ont des prolongemens, ou rameaux de la grosseur du doigt, d'autres n'en ont point. Les Botanistes les appellent en latin *Tuberastri* : (Porte-Truffes, ou Porte-Champignons,) elles ont une odeur forte : on en trouve dans plusieurs montagnes de l'Italie ; comme dans la Campagne de