

DES TORTUES

CONSIDÉRÉES AU POINT DE VUE

DE L'ALIMENTATION ET DE L'ACCLIMATATION

(SUITE ET FIN) (1).

Par M. le docteur BUIZ.

(Séance du 24 juin 1859.)

Dans une précédente communication sur les Tortues considérées au point de vue de l'alimentation et de l'acclimatation, après avoir annoncé qu'il y avait cent vingt et une Tortues, j'ai entretenu la Société d'une seule de ces Tortues, la Chélonée franche. Je viens aujourd'hui compléter cette communication, et vous parler des autres Tortues et des avantages qu'on en peut aussi retirer. Par une de ces dispositions si fréquemment constatées dans l'histoire naturelle, et où nous voulons voir de visibles attentions de la Providence envers l'homme, il se trouve que la Tortue de mer franche, qui est la plus utile, est aussi la plus multipliée, la plus répandue, et par conséquent celle dont nous avons dû le plus nous occuper.

Les autres Tortues de mer, ou Thalassites, forment encore trois genres bien connus, mais sont d'un usage moins fréquent pour l'alimentation.

De la Caouane (2).

La Tortue caouane (*Chélonnée caouane*, Tortue à grosse tête) est aussi grosse et quelquefois plus grosse que la Tortue

(1) Voyez les numéros d'août, p. 364, et de septembre, p. 414.

(2) Carapace un peu allongée, subcordiforme, unie dans l'âge adulte, tricarénée et à bord terminal dentelé dans le jeune âge; vingt-cinq plaques marginales; deux ongles à chaque patte.

franche; elle a les mêmes mœurs, habite les mêmes parages, s'élève un peu plus au nord. C'est elle que l'on trouve dans la Méditerranée, sur les rivages de la Corse et de la Sardaigne, et même dans la mer Noire. Elle fait ses pontes sur les côtes de l'Afrique. Sa chair est huileuse, filamenteuse, coriace, répand une forte odeur de marée, néanmoins on la fait saler, et on la mange sans inconvénient; l'huile qu'on en retire est fort abondante, mais elle n'est bonne qu'à brûler, elle gâte les sauces. Son écaille servait autrefois à garnir les miroirs et les gros meubles de luxe, mais on ne l'emploie guère aujourd'hui, parce qu'elle est souvent d'une vilaine couleur et gâtée par une espèce de galle. Les grandes analogies qui existent entre la Caouane et la Tortue franche font espérer, comme je l'ai dit, que la Tortue franche pourrait s'acclimater dans la Méditerranée, où vit très bien la Caouane.

Caret (1).

Tortue à bec de faucon (des Anglais), Chélonée imbriquée (Duméril et Bibron).

Moins grosse que la Tortue franche et que la Caouane, elle vit dans l'Océan indien et dans l'Océan américain. Son écaille est la plus estimée de toutes celles des Tortues. Ses œufs passent aussi pour être plus délicats que ceux de la Tortue franche, elle en pond en aussi grand nombre; mais sa chair n'est pas aussi recherchée: sans être désagréable au goût, elle est de difficile digestion; ce qui n'empêche pas dit, M. Holbroock, que sur les marchés la chair du jeune Caret ne soit très souvent vendue pour de la Tortue franche à ceux qui ne s'y connaissent pas. Quelques auteurs lui ont reconnu une vertu purgative; ce qui provient, suivant Dampier, des lieux qu'elle habite et des aliments qu'elle mange. Le père Labat raconte à ce sujet une histoire fort singulière:

« La chair du Caret, dit-il, n'est pas bonne à manger; ce

(1) Carapace subcordiforme; plaques du disque imbriquées et au nombre de treize, marbrées de brun sur un fond jaune ou fauve; museau long et comprimé, à bords droits sans dentelures, recourbés légèrement l'un vers l'autre à leur extrémité; deux ongles à chaque nageoire.

qui ne provient pas de ce qu'elle soit plus maigre ou plus dure que celle de la Tortue franche, mais d'une qualité purgative qu'elle renferme, qui fait que quand on en mange, on est assuré d'être couvert de clous, si l'on a quelque impureté dans le corps. Ceux qui vont aux îles de la Tortelle ou autres îles, pour la pêche de la Tortue ou du Caret, ne vivent que de chair de Tortue ou du Caret pendant trois ou quatre mois qu'ils emploient à cette pêche, sans pain, sans cassave et sans autre chose que le gras et le maigre de cette chair ; et il est assuré que quelque maladie qu'ils aient, même le mal de Naples, ils en guérissent très parfaitement. Cette nourriture leur procure d'abord un cours de ventre qui les purge merveilleusement ; *que l'on augmente ou que l'on diminue à proportion des forces du malade, en lui donnant à manger plus ou moins de Caret avec la chair de Tortue franche.* Ce cours de ventre est accompagné de clous et de bubons qui, pour l'ordinaire, causent la fièvre, qui, bien qu'elle soit violente, ne peut être dangereuse, surtout quand le malade est d'une complexion forte et d'un bon tempérament. On en est quitte en douze ou quinze accès, mais les clous qui sont ouverts continuent de rendre de la matière tant qu'il se trouve la moindre impureté dans le corps. Après cela, il semble qu'on soit changé en un autre homme. On se sent tout renouvelé, on devient gras, et la force et la santé reviennent à vue d'œil. Cependant il est bon d'avertir ici le lecteur que des personnes vieilles, faibles et délicates auraient peine à résister à ces violentes évacuations, et qu'il faut un tempérament fort et robuste pour les supporter.

» Un de nos pères, appelé Jean Montdidier, qui demeurait avec moi en notre habitation du fort Saint-Jacques, en 1697, s'avisa un jour d'acheter un plastron de Caret qu'il prit pour un plastron de Tortue franche, et malgré tout ce que je pus lui dire, il le fit accommoder, et il en mangea tant qu'il se sentit de l'appétit ; j'en mangeai aussi un peu, parce que j'étais bien aise de me purger. Mais ce pauvre religieux ne fut pas longtemps sans s'en repentir de ne m'avoir pas voulu croire. En moins de trois ou quatre jours, il se trouva couvert de clous

gros comme des moitiés d'œufs de Poule, de manière qu'il ne pouvait trouver de situation pour être un moment en repos. Ces clous furent accompagnés d'un dévoiement terrible avec une grosse fièvre, qui m'auraient fait craindre pour lui si je n'en avais pas su la cause, et si sa jeunesse et sa bonne complexion ne m'avaient rassuré. Il souffrit pendant dix-huit ou vingt jours; mais il en a tiré cet avantage, qu'il n'a point été attaqué de la maladie de Siam, ni d'aucune autre pendant cinq ou six ans qu'il a demeuré aux Iles du Vent.

» Pour moi, qui en avais mangé plutôt comme d'un médicament que comme d'une viande, j'en fus quitte pour un petit dévoiement de cinq ou six jours, accompagné de deux ou trois clous qui ne laissèrent pas de me faire du bien, après m'avoir causé un peu de douleur et d'incommodité.

» Quand la chair de Caret a été salée, elle n'est plus si purgative; mais toutes sortes de chair de Tortue perdent beaucoup de leur bonté, quand elles ont demeuré dans le sel, parce qu'étant délicates et grasses, le sel consomme absolument toute la graisse et toute la saveur. Je ne sais si l'on ne pourrait pas attribuer cet inconvénient au sel du pays, qui est fort corrosif, et si la même chose arriverait, si l'on se servait du sel d'Europe. » (Labat, tome I, *Voyage aux îles.*)

Les écailles du Caret sont les plus employées dans les arts: ce sont les treize plaques vertebrales et costales qui recouvrent la carapace. Pour les obtenir, il suffit d'exposer au feu cette carapace. les écailles s'en détachent; on les façonne ensuite comme on veut, en les amollissant dans de l'eau chaude, en les mettant dans un moule où on leur donne la forme que l'on désire au moyen d'une pince de fer, puis on y ajoute des ciselures et des ornements d'or et d'argent. Autrefois, avant que les métaux et les bois précieux fussent moins communs et que l'art de les travailler fût moins connu, les écailles de Tortue étaient très recherchées. Plinè nous apprend que, sous Auguste, l'art de les travailler fut porté très loin par un certain Carvelius Pollio; Martial et Juvénal disent qu'on en ornait les lits et les meubles. Velleius Paterculus rapporte que, lors de la prise d'Alexandrie par Jules César, les magasins étaient

si pleins de cette précieuse marchandise, que César la fit figurer dans son triomphe comme objet de sa conquête, ainsi qu'il fit plus tard pour l'ivoire, après la conquête de l'Afrique. A la Chine, les écailles de Tortues sont d'un très grand commerce (Griffith, *Animal Kingdom*). Il n'y a pas longtemps qu'en Europe aussi les écailles entraient dans l'ornementation des meubles précieux, ainsi qu'on peut le voir par les meubles de Boule; aujourd'hui ce genre d'ornements est un peu passé de mode, mais les écailles de Caret sont encore d'un prix assez élevé, et il y aurait avantage à élever ces Tortues pour se les procurer.

L'huile de Caret a été préconisée en médecine contre les débilités nerveuses.

Le Sphargis luth.

Le *Sphargis luth*, qui est le quatrième et le dernier genre des Tortues de mer, ne donne que de l'huile à brûler. C'était autrefois une des plus communes dans la Méditerranée, elle est devenue aujourd'hui fort rare; on la trouve aussi dans l'océan Atlantique.

Des Élodites ou Paludines (Tortues de marais) (1).

Des quatre familles qui composent l'ordre des Chéloniens, celle-ci est la plus nombreuse. Duméril et Bibron en comptent dix-huit genres et soixante-quatorze espèces, dont quarante-six sont exclusivement américaines; dix-huit appartiennent à l'Asie, six à l'Afrique, trois à l'Europe et deux à l'Australie.

Les Tortues paludines n'atteignent jamais les dimensions de certaines espèces de Chersites (Tortues de terre), ni des Thalassites: l'Émysaure serpentine, qu'on trouve dans l'Amérique septentrionale, est la plus grosse. Les Élodites fréquentent les rivières dont le cours n'est pas trop rapide, les lacs, les étangs et les marais. Elles se nourrissent de substances

(1) Carapace légère, lisse; le plastron jamais plus long que la carapace; cou long, rétractile sous le milieu de la carapace ou sous l'un des côtés; pattes à doigts distincts et mobiles, garnis d'ongles crochus, dont les phalanges sont réunies à la base au moyen d'une peau flexible.

végétales et animales. Elles font la chasse aux mollusques fluviatiles, aux batraciens et aux annélides. Souvent aussi on les trouve sur les terrains humides, où les eaux peuvent manquer; elles forment la transition naturelle des espèces éminemment aquatiques appelées *Potamites* et *Thalassites*, avec les Tortues spécialement terrestres, appelées *Chersites*.

Les principaux genres de cette famille sont désignés sous les noms de *Cistude*, d'*Émyde*, d'*Émysaure*, de *Podocnémide* et de *Chélyde*.

Les Élodites sont recherchées pour leur chair, leur graisse et leurs œufs; leurs écailles ne sont point employées.

C'est surtout aux États-Unis qu'elles entrent notablement dans l'alimentation. Toutes ne sont pas également employées, parce qu'il y en a qui répandent une odeur de musc assez désagréable, et que d'autres sont assez rares ou assez peu répandues, pour ne figurer encore que dans les cabinets d'histoire naturelle.

Les Tortues paludines qu'on trouve le plus ordinairement sur les marchés des villes de l'Union américaine sont :

1° L'*Émyde à bords en scie* (*Emys serrata*), dans la Virginie et la Géorgie;

2° L'*Émyde à ventre rouge* (*Emys rubri ventris*), dans le Delaware, aux environs de Trenton, d'où on la porte à Philadelphie;

3° L'*Émyde réticulée*, dans les pays situés entre la Caroline du Nord et la Géorgie, aux environs de Fayetteville : c'est une des plus estimées;

4° L'*Emys mobilensis*, dans l'Alabama, près de Mobile;

5° L'*Émyde pictée* et l'*Émyde ponctuée*, très communes dans les marais des bords de la mer, sur les côtes de la Géorgie;

6° L'*Émysaure serpentine*, à peu près dans les mêmes parages que les autres;

Et surtout :

7° L'*Émyde concentrique* ou *Terrapene* proprement dite (*salt-water Terrapene*), qu'on trouve dans les marais salins de Rhode-Island et tout le long des côtes depuis New-York jusqu'aux Florides. C'est celle qui est la plus recherchée; mais

malgré la prodigieuse consommation qui s'en fait, dit M. Holbroock, ces Tortues sont si prolifiques, que leur nombre ne paraît point diminuer. La chair en est délicieuse, on la dit meilleure que celle même de la Tortue franche, surtout à la fin de l'hiver, à l'époque où l'on retire ces Tortues des trous où elles s'enfoncent pour attendre dans un état de torpeur le retour de la belle saison (1).

Brown (*Histoire de la Jamaïque*), et notre collègue M. Ramon de la Sagra, dont vous avez pu lire dans le dernier Bulletin de la Société, mai 1859 (2), quelques lignes sur les avantages de la chair des Tortues, parlent d'une Tortue paludine alimentaire à la Jamaïque et à Cuba. Ce peut être l'Émyde concentrique, qui paraît se trouver également dans l'Amérique du Nord et dans l'Amérique du Sud ; ce qui est une exception, car toutes les autres espèces de Tortues qui se trouvent dans ces deux parties du même continent du nouveau monde sont différentes.

Ou bien cette Paludine de la Jamaïque et de Cuba pourrait bien être la Podocnémide de Duméril et Bibron, dont nous allons parler.

Car cette Podocnémide, qui est aussi un genre de Paludine, n'est autre que la *Tortue arrau*, qui, à l'embouchure du fleuve Orénoque, près de son confluent avec la rivière Apure,

(1) M. de Lentillac, membre de la Société, écrit à M. Auguste Duméril : que la Tortue concentrique ou terrapène est si prisée à Philadelphie, qu'on la paye jusqu'à 3 dollars ; et comme ces Tortues ne sont pas grosses, si l'on veut offrir de ces mets dans une soirée, ce qui est fort en usage, c'est une dépense de 500 francs pour une réunion de soixante à quatre-vingts personnes. On la prépare avec du vin de Madère et des épices. La Chélonée de Temminc est aussi très estimée ; on la trouve dans les marécages de l'Alabama, sur les côtes du golfe du Mexique.

(2) M. Ramon de la Sagra pense que, sous le point de vue de la nourriture variée que les diverses parties des Tortues procurent, ces animaux mériteraient d'être acclimatés ou au moins multipliés, soit par les moyens simples et naturels dans les régions chaudes du globe, soit par les moyens artificiels, qui ne sont pas dispendieux dans ces contrées. Parmi les moyens d'acclimatation, il met le transport des jeunes Tortues, si faciles à recueillir et à importer par la navigation à vapeur.

donne lieu à cette merveilleuse récolte d'œufs sur laquelle M. de Humboldt, dans son voyage dans l'Amérique méridionale, a recueilli les plus intéressants détails, que je crois devoir faire passer sous vos yeux :

« Aussi loin, dit M. de Humboldt, que porte la vue le long de la plage, une couche de terre recouvre les œufs de Tortue; en sondant avec une perche, on détermine l'étendue du strato d'œufs, comme les mineurs déterminent les limites d'un dépôt de marne, de fer limoneux ou de houille. Aussi ne parle-t-on ici que de *perches carrées* d'œufs : c'est comme un terrain de pommes de terre qu'on divise par lots et qu'on exploite avec la plus grande régularité. On évalue le produit de la récolte comme celui d'un arpent bien cultivé. Ce strato d'œufs s'éloigne du rivage de 120 pieds, et sa profondeur est de 3 pieds. Une area bien mesurée, de 120 pieds de long et de 30 pieds de large, donne cent jarres d'œufs, c'est-à-dire pour 1000 francs.

» La plage d'Uruana, l'un des points où se fait la récolte, fournit annuellement 1000 botijas ou jarres d'huile (chaque botija est de la contenance de 25 bouteilles); chaque jarre se vend 2 piastres ou 2 piastres et demie. On peut admettre que le produit total des trois plages où se fait annuellement la *cosecha*, ou récolte des œufs, est de 5000 botijas. Or, comme il faut 200 œufs pour remplir une bouteille, il faut 5000 œufs pour remplir une botija, en évaluant à 100 le nombre des œufs que produit une Tortue, et en comptant que le tiers est cassé au moment de la ponte. On conçoit que, pour retirer 5000 jarres d'huile, il faut 330 000 Tortues arrau (dont le poids peut être évalué à 165 000 quintaux) qui viennent pondre sur les trois plages où se fait la récolte. Mais les résultats de ces calculs sont au-dessous de la vérité; beaucoup de Tortues ne pondent que 60 à 70 œufs. Un grand nombre de ces Tortues sont dévorées par les jaguars et les oiseaux qui en font leur proie, au moment où elles sortent de l'eau. Les Indiens emportent un grand nombre d'œufs pour les manger desséchés au soleil. Ils en brisent un très grand nombre, en marchant dessus, pour les récolter. Enfin la quantité d'œufs éclos avant que l'on puisse les détruire est si prodigieuse, que, près du campement

d'Uruana, j'ai vu toute la rive de l'Orénoque fourmiller de petites Tortues d'un pouce de diamètre. Si l'on ajoute à ces considérations, que tous les *Arrau* ne se réunissent pas dans les trois plages du campement, et qu'il y en a beaucoup qui pondent sporadiquement, et quelques semaines plus tard, on se voit forcé d'admettre que le nombre des Tortues qui déposent annuellement leurs œufs sur les bords de l'Orénoque s'approche d'un million. »

Le profit des marchands d'huile s'élève à 70 ou 80 pour 100, et le commerce qu'ils en font est considérable : c'est une branche de revenu que le gouvernement du Brésil retire de la province de Rio-Negro, en prélevant la dtme de l'huile de Tortue.

Malgré cette extrême production, on croit s'apercevoir que d'année en année les récoltes sont moins abondantes, car le gaspillage qui s'en fait, ainsi que nous venons de le dire, est encore plus grand ; aussi les pères jésuites avaient-ils essayé de régulariser cette exploitation en ne permettant pas qu'on exploitât la plage entière, dans la crainte de voir sinon détruite, du moins considérablement diminuée, la race des Tortues arrau.

Les œufs de la Tortue arrau, ou Podocnémide, sont un peu plus gros que les œufs de Pigeon ; ils sont couverts d'une croûte calcaire, et l'on assure qu'ils ont assez de consistance pour que les enfants des Indiens Otomaques, qui sont de grands joueurs de paume, puissent les jeter en l'air pour se les passer les uns aux autres.

L'huile qu'on retire de ces œufs se conserve d'autant mieux, qu'elle a été soumise à une ébullition plus forte ; lorsqu'elle est bien préparée, elle est limpide, inodore, à peine jaunâtre. Les missionnaires la comparent à la meilleure huile d'olive, et on l'emploie non-seulement pour la brûler dans les lampes, mais surtout pour préparer les aliments, auxquels elle ne donne aucun goût désagréable.

Suivant notre collègue M. Émile Carrey (*Huit jours sous l'Équateur*), les petites Tortues, toutes jeunes encore, passées dans la poêle à frire ou grillées, alors qu'elles ne sont plus œufs et ne sont pas viande, et pas plus grosses que des Mau-

viettes, sont un mets très délicat. On les mange tout entières, avec leur écaille encore molle.

Le nombre de ces petites Tortues, au moment où elles viennent de naître, est si considérable, que le père Gumella assure que les plages de l'Orénoque renferment moins de grains de sable que l'eau ne renferme de ces Tortues, et que ces animaux empêcheraient les navires d'avancer, si l'on n'en faisait une aussi grande destruction. On voit que l'idée de M. Ramon de la Sagra, d'en transporter en Europe des cargaisons, serait facile à réaliser.

L'Europe ne possède que trois espèces de Tortues paludines ; ce sont : 1° la *Cistude européenne*, Duméril et Bibron, ou *Tortue bourbeuse* de Lacépède (*Cistudo lutaria*, *Tortue orbiculaire* de Linné) ; 2° l'*Émyde caspienne*, Duméril et Bibron, (*Cistudo caspica* des auteurs) ; 3° l'*Émyde sigriz*, Duméril et Bibron (*Emys leprosa*, *Terrapene sigriz*, Charles Bonaparte).

La *Cistude européenne* est sans contredit la plus répandue de ces trois espèces ; on la trouve en Grèce, en Italie, dans les îles de la Méditerranée, en Espagne, en Portugal, dans les départements méridionaux de la France, en Hongrie, dans l'Allemagne et jusqu'en Prusse.

Les pêcheurs, dit Valmont de Bomare, la prennent souvent dans les filets qu'ils étendent dans la rivière Bartha, en Silésie. Ces pays sont à peu près sur l'isotherme de 10 degrés de M. de Humboldt. Suivant Wulf, les paysans de la Prusse conservent la Tortue bourbeuse dans les vaisseaux qui contiennent la nourriture destinée à leurs cochons ; ils pensent que ces derniers animaux s'en portent mieux et en engraisserent (ce qui ferait penser que les cochons les mangent). Mais, ajoute Wulf, les Tortues bourbeuses vivent quelquefois plus de deux ans dans cette sorte d'habitation extraordinaire (si elles continuent de vivre, elles ne sont donc pas mangées) ; la phrase de Wulf est par conséquent très obscure ou ne peut s'expliquer que par une superstition populaire qui attribuait l'influence exercée sur les cochons à la simple présence de la Tortue. Des superstitions analogues ne sont pas rares dans l'histoire de l'esprit humain. En France, la *Cistude* était

autrefois très commune en Languedoc et dans la Provence; elle se trouvait surtout dans cette Ile appelée la Camargue, que forment par leur écartement les deux principales branches du Rhône. « M. le président de la Tour d'Aygues, écrit Lacépède (dont les lumières et le goût pour l'histoire naturelle sont bien connus), a bien voulu m'apprendre qu'on trouve une si grande quantité de Tortues bourbeuses dans un marais d'une demi-lieue de surface, situé au bord de la Durance, que ces animaux suffirent, pendant plus de trois mois, à la nourriture des paysans du voisinage. Aujourd'hui, la mise en culture de ces marais en a tellement réduit le nombre, que M. Fournet n'a rencontré de Tortues bourbeuses, le long du canal d'Arles à Bouc, que dans des espèces de puits naturels où l'eau, s'élevant à fleur de terre, se maintient durant toute l'année à une température à peu près égale. »

Lyon, au dire de Rondelet, possédait autrefois ces mêmes Tortues dans la presqu'île de Perrache, et elles existent encore, suivant M. Fournet, dans les étangs de la Bresse et de la Dombes, mais elles ne remontent pas plus haut vers le nord, du moins il n'en est plus question dans les départements du Doubs et de la Côte-d'Or.

Ces Tortues boueuses sont communes aux environs de Bordeaux; dans le bassin de la Loire, elles ont été trouvées aux environs de Moulins, sur les bords de l'Allier. « En réunissant ces données, ajoute M. Fournet, à celles qui concernent la Bresse, on arrive à considérer l'embouchure de la Seille à l'embouchure de l'Allier, ou le 46° degré et demi, comme formant la barrière naturelle que ne franchissent pas en France les Tortues bourbeuses : cette démarcation est à peu près tracée par l'isotherme 11 degrés de M. Becquerel. »

Dans les couvents d'Espagne, où la règle oblige presque toute l'année à une nourriture maigre, on élève les Tortues boueuses dans des jardins clos de briques et plantés de laitues dont elles se nourrissent; elles y pondent leurs œufs entre deux terres : le soleil suffit pour les faire éclore. Il faut deux ans pour que les Tortues atteignent le poids d'un demi-kilo : c'est l'âge où il convient de les manger.

On voit donc de quelle ressource peut être la Tortue boueuse. Aussi un riche propriétaire de la Camargue, M. le baron de Rivière, considérant la diminution de ces Tortues comme une perte pour l'alimentation des campagnes de ses environs, a eu l'idée d'en repeupler les marécages non exploités de sa terre de Tamarens. « Après en avoir dessalé les lagunes par l'introduction des eaux fluviales, je me procurai, dit-il, chez les fournisseurs d'Arles une vingtaine de très petites Tortues qui pouvaient peser environ chacune 50 grammes. Deux ans après elles avaient multiplié, et, de plus, le poids de plusieurs d'entre elles s'était élevé à un demi-kilogramme, environ le double. »

Dans la Provence, en 1846, le prix de la Tortue boueuse était de 4 à 6 francs le kilogramme, qui est le poids d'une Tortue vivante avec sa carapace.

M. le baron de Rivière et M. Fournet conclurent qu'il serait très à souhaiter qu'on donnât des soins à la multiplication des Tortues boueuses dans le Midi de la France, car leur chair est très nourrissante et de facile digestion ; elle a un certain goût sauvage que les cuisiniers ont de la peine à dissimuler par les assaisonnements, mais en compensation les médecins l'estiment beaucoup plus que la Tortue de mer. La médecine, en effet, en faisait autrefois grandement usage. M. de Rivière paraît lui avoir dû sa santé, comme le disent les réflexions dont il a accompagné l'essai tenté par lui.

« Il est peu de nouveaux mets qu'on puisse présenter sur nos tables, et même certains d'entre eux, comme les Truffes et les Tortues, deviennent de plus en plus rares, et par conséquent plus chers. Mais je fais infiniment plus de cas des Tortues que des Truffes ! Il dépend de chacun de nous d'en avoir une garenne, comme une garenne de Lapins ; et certes celle-ci serait bien plus convenable à la grande propriété, car ce serait le moyen d'exercer une noble et généreuse bienfaisance vis-à-vis de ceux qui inspirent le plus de compassion, les malades, dont un grand nombre pourraient être comme moi ramoués à la santé par l'usage un peu prolongé des consommés de Tortue. »

D'après cela, vous voyez que nous sommes bien autorisés à vous demander la multiplication de la Cistude européenne.

Nous ne savons rien de l'*Émyde caspienne*, qui n'a été rencontrée que dans les parties les plus orientales de l'Europe.

L'*Émyde sigriz* se trouve en Espagne, mais en plus grande quantité dans l'Algérie, aux environs de la Calle et de Philippeville; les habitants n'en font point usage, parce que sa chair est dure et répand une odeur très repoussante. Ces Émydes y sont d'autant plus multipliées, que les berges du Salsaf en sont comme pavées (voy. Guyon et Fournet).

Des Chersites, ou Tortues de terre (1).

Elles ont été divisées en quatre genres et vingt-huit espèces. Quelques-unes, comme la Tortue géante ou la Tortue éléphantine, offrent un volume considérable; quoiqu'elles n'aillent jamais à l'eau, c'est souvent dans son voisinage qu'on les rencontre. Elles vivent dans les bois ou dans des lieux bien fournis d'herbes; elles se creusent peu profondément dans le sol des sortes de terriers où, dans les climats tempérés, elles s'engourdissent durant la saison froide; c'est aussi dans un trou qu'elles déposent leurs œufs. Elles se nourrissent de végétaux principalement, mais elles détruisent aussi beaucoup de Limaçons; c'est pour cela qu'on les lâche quelquefois dans les jardins.

Les Tortues terrestres sont répandues sur presque toutes les parties du globe. Jusqu'ici cependant il n'en a été rapporté aucune de l'Australie en Europe, où l'on en possède trois genres.

La *bordée* et la *grecque*, qui se trouvent dans la région méridionale, en Grèce, en Italie, en Sardaigne, en Espagne, en Portugal. On en fait du bouillon, principalement pour les malades, sa chair est beaucoup plus dure que celle de la

(1) Corps court, ovale, bombé, couvert d'une carapace et d'un plastron; point de dents; quatre pattes en moignons tronqués, de longueur égale en avant et en arrière, à doigts peu distincts, presque égaux, immobiles, à ongles courts, obtus, ressemblant au sabot des Mammifères pachydermes,

Tortue de mer et des Élodites et des Potamites alimentaires. Quelques auteurs rappellent qu'il est interdit aux Grecs et aux Turcs d'en manger, sans dire la raison de cette interdiction.

L'Afrique contient neuf espèces de Tortues de terre; on les rencontre jusque dans les sables de la Libye. Il y en a deux espèces en Algérie, suivant M. Guyon : l'une dans la province de Constantine, l'autre dans celle d'Oran; nos troupes en mangent la chair. La *Chersite rayonnée* de Madagascar donne lieu à un grand commerce, on la porte souvent au cap de Bonne-Espérance et à l'île Bourbon; c'est celle que l'on voit à Paris, exposée quelquefois chez les marchands de comestibles.

On ne sait pas au juste le nombre des Tortues de terre que nourrit l'Asie; l'Amérique en renferme trois races :

La *Tortue Polyphème*, qui existe dans la Caroline du Sud, l'Alabama, les Florides, la Géorgie, d'où elle est apportée sur les marchés de la Nouvelle-Orléans (Holbroock). Elle se nourrit de Patates douces, de Melon, et peut être domestiquée. Sa chair est bonne et d'excellent goût. Il y a aussi une autre *Chersite* alimentaire, désignée sous le nom de *Cistude de Blanding*.

Dans les petites Antilles, Martinique et Guadeloupe, on trouve les espèces appelées *charbonnière* et *marquetée*, dont la chair n'est pas très recherchée, mais les nègres la mangent.

A Cuba, on chasse les Tortues de terre avec des chiens qui les découvrent à la piste; lorsqu'ils les ont trouvées, ils aboient jusqu'à ce que les chasseurs soient arrivés. On les emporte en vie, elles peuvent peser 5 à 6 livres. On les met en parc, on les nourrit avec des herbes et des fruits, elles multiplient beaucoup, même en captivité; leur chair, quoiqu'un peu coriace, est de bon goût. A l'île des Pins, qui est entre Cuba et le continent de l'Amérique, on se contente, après les avoir prises, de leur faire une marque particulière et de les lâcher dans les bois, bien assuré de les retrouver à peu de distance, et que chacun pourra reconnaître les siennes (Lacépède).

« Aux îles de Gallapagos, dit Dampier, les Tortues de terre sont en si grande quantité, que cinq ou six hommes pourraient

en subsister pendant plusieurs mois, sans aucune autre sorte de provisions; elles sont extraordinairement grosses et grasses, et si délicates, qu'il n'y a point de poulets qui se mange avec plus de plaisir. Une des plus grosses pesait 150 à 200 livres. La Tortue chersite des îles de Gallapagos est la *Tortue géante* de Duméril et de Bibron.

On trouve aussi des Tortues terrestres dans la Guyane, au Brésil, en Patagonie, au Chili, et en général dans toute l'Amérique méridionale.

Les Chersites seraient peut-être, de toutes les Tortues, les plus faciles à acclimater, mais ce sont celles qui fournissent les moins bonnes espèces alimentaires.

Des Potamites, ou Tortues fluviales (1).

Cette famille de Tortues est la moins nombreuse et la moins répandue : Duméril et Bibron en ont fait deux genres et onze espèces. On n'a encore trouvé aucune de ces espèces dans nos fleuves européens; toutes celles qui ont été décrites, et dont on connaît la patrie, proviennent des rivières, des fleuves ou des grands lacs d'eau douce des autres parties du monde, du Nil et du Niger en Afrique, de l'Euphrate et du Gange en Asie, du Mississipi, de l'Ohio et de leurs affluents en Amérique.

La Potamite appelée *Gymnopode*, spécifiée par Duméril et Bibron, *Tortue molle* de Lacépède, *Testudo ferox* de quelques auteurs, qui se trouve dans les rivières de la Géorgie, des Florides, dans la Savannah, le Mississipi, le Wasbah et l'Ohio, a la chair très délicate, et se pêche à l'hameçon, que l'on garnit de petits Poissons ou d'autres petits animaux vivants.

Il paraît que quelques Potamites atteignent de très grandes dimensions : Pennant parle d'individus qui pesaient 70 livres.

(1) Carapace molle, cartilagineuse; côtes à extrémités sternales libres; tête allongée, étroite; mâchoires transversales; membres courts, trapus, à pattes très larges, bordées et prolongées en arrière par la peau, à trois doigts munis d'ongles forts, les deux autres doigts sans ongles, soutenant les membranes natatoires.

M. le docteur L. A. Petit, chirurgien de la marine, a remis à M. Auguste Duméril une note manuscrite sur un Trionyx pêché à l'embouchure du Gabon, et qui paraît être le *Gymnopsalmus mutique* de Duméril et Bibron (*Trionyx ægyptiacus* de Geoffroy Saint-Hilaire). Les indigènes, dit M. Petit, connaissent bien cette espèce; elle n'est pas rare dans les marigots du Gabon, et ils en mangent volontiers la chair. »

A propos d'un autre Trionyx (*Cycloderma Aubryi*, *Trionyx cryptopodes*), M. Aubry Lecomte, membre de la Société, a fait aussi à M. Auguste Duméril la communication suivante :

« Cette espèce est très recherchée sur la côte d'Afrique; elle fournit un aliment très délicat, réservé pour les chefs des tribus. Elle se tient habituellement dans la vase, au fond des eaux; il en résulte qu'on ne peut se la procurer que difficilement et rarement. Les Tortues potamites et le Thalassite Caret sont les seules Tortues qui opposent quelque résistance à l'homme et dont les morsures soient à craindre. Toutes les autres Tortues sont douces et timides, et se laissent facilement prendre; et c'est un avantage de plus de cette classe d'animaux, que cette chasse ne fait courir aucun danger et n'exige pas de grandes fatigues. » (*Note sur les Reptiles du Gabon*, par M. A. Duméril.) »

Les Tortues potamites sont à présent les moins bien connues, car les espèces différentes de cette famille ont été longtemps confondues sous un même nom. Il est probable que toutes sont alimentaires là où elles se trouvent; leur chair a la qualité qu'a celle des Poissons qui vivent dans les eaux courantes, car les Tortues, sous le rapport de l'alimentation, sont de véritables Poissons; peut-être même leur classification scientifique parmi les Reptiles est-elle une des causes qui déversent sur elles la répulsion qu'inspire cette classe d'animaux. L'amiral Anson raconte que lors de l'un de ses voyages sur les côtes de l'Amérique du Sud près de Panama, où les vivres ne sont pas toujours très abondants, ayant remarqué que les habitants, croyaient que la chair des Tortues qui y étaient en grand nombre, était malsaine, et qu'ils s'abstenaient de cette précieuse ressource comme d'un poison, jugea que c'était à la

figure singulière de cet animal qu'il fallait attribuer ce préjugé. Il en fit manger par ses matelots. Les esclaves indiens et les nègres qui étaient à bord de l'escadre, élevés dans la même opinion que leurs maîtres, furent surpris de la hardiesse des Anglais, qu'ils voyaient manger librement de la chair des Tortues, et s'attendaient à leur en voir bientôt ressentir de mauvais effets; mais à la fin, ayant reconnu qu'ils n'en éprouvaient aucun mal, et que même ils s'en portaient mieux, ils se mirent à suivre leur exemple, et se félicitèrent d'une expérience qui les assurait à l'avenir de pouvoir faire avec aussi peu de peine que de frais de meilleurs repas que leurs maîtres. (*Histoire des voyages*, édit. 13^e, 1753, vol. I, p. 432.)

Puissé-je, messieurs, être aussi heureux que l'amiral Anson, et vous avoir convaincus que la chair de Tortue est un excellent aliment, et surtout vous déterminer à en manger; je suis sûr que vous m'en serez reconnaissants comme le furent les Indiens envers l'amiral Anson. Mais certainement vous reconnaîtrez, d'après tout ce que je vous rapporterai, que Lacépède a pu, sans exagération, comparer les avantages que nous pouvons retirer des diverses espèces de Tortues à ceux que nous retirons des troupeaux de Mammifères qui paissent à la surface de la terre.

En résumé :

1^o La chair de Tortue, principalement de certaines espèces, est très prisée par tous ceux qui en ont une fois goûté.

2^o Cette chair peut être comparée, sous tous les rapports, à celle des meilleurs Poissons.

3^o De tous les Poissons vivants, et à l'état frais, la Tortue est celui qui peut donner lieu, par son abondance, sa forte vitalité et par les facultés de la navigation à vapeur, au commerce d'exploitation le plus considérable.

4^o Sa chair pourrait figurer sur les marchés et être mise à la portée des plus petites bourses.

5^o Des faits directs et de puissantes analogies portent à penser que la Tortue de mer peut être acclimatée dans la mer Méditerranée.

6^o La Cistude européenne devrait être plus multipliée

qu'elle ne l'est; on pourrait aussi essayer d'acclimater dans les marais de nos côtes l'Émyde concentrique et les autres espèces si estimées aux États-Unis, et dans nos fleuves les bonnes espèces de Potamites.

7° Les Chersites même ne sont pas à dédaigner.

En terminant cette communication, qu'il me soit permis de la placer sous l'autorité d'un nom aimé et honoré de tous, de notre Président M. Geoffroy Saint-Hilaire, qui ne se contente pas d'être un grand savant, mais qui a l'ambition plus grande d'être un bienfaiteur de l'humanité, s'efforce de tirer la Zoologie des montres et des mystères du cabinet d'Histoire naturelle, pour la porter sur nos marchés et sur nos tables, lui a donné pour épigraphe sa devise héréditaire : *Utilitati!* et veut la faire servir non-seulement à la curiosité, mais au bien-être de l'homme. C'est pourquoi je finirai en empruntant à son excellent et charmant ouvrage sur la *viande du Cheval*, ces belles paroles :

• *Que chacun fasse son devoir; le devoir, c'est tout ce qu'on peut faire pour son pays et pour ses semblables. Homme de science, j'ai dit; à d'autres l'action (1).* »

(1) Depuis la publication du premier article, l'un des membres les plus zélés de la Société d'Acclimation, M. Sacc, considérant que le *Sphargis luth* est la plus ancienne Tortue reconnue dans la Méditerranée, et celle qui peut-être encore s'y rencontre le plus fréquemment, écrit à M. le Président qu'il propose un prix de 100 francs à la personne qui apportera à Marseille, et mettra à la disposition de la Société d'Acclimation, une paire de Tortues *Sphargis luth*, avec la plante marine dont ces Tortues se nourrissent. Les individus devront avoir au moins 33 centimètres de longueur.
