

caudale, ses premiers rayons les plus longs. Pectorales presque au dessous de l'opercule, naissant d'une forte plaque triangulaire. Ventrals sub-quadrangulaires, placés fort loin en arrière. Anale vis-à-vis la dorsale, subtriangulaire. Caudale à portion supérieure deux fois plus longue que l'inférieure.

Formule ptérygiale D. 38 ; P. 28 ; V. 24 ; A. 23 ; C. 125.

L'Esturgeon chez les anciens, au rapport de Pline, était rangé parmi les poissons les plus estimés comme aliments. De nos jours encore, le commerce en retire aussi des ressources considérables. Bien qu'en ce pays la chair de ce poisson ne soit recherchée qu'à l'état frais, l'Europe, sous différentes préparations, en fait des exportations considérables en Asie aux populations Espagnoles et Portugaises de l'Amérique du Sud. Presque tous les grands fleuves de l'Europe, notamment le Volga, le Don, le Rhin, le Danube sont exploités par les pêcheurs pour les Esturgeons qu'on y capture et dont les différentes préparations prennent les noms de conserves, caviar, isinglas ou simplement de chair fumée.

Les conserves d'Esturgeons se préparent à l'huile comme celle des autres poissons.

Le *caviar*, dont on fait une si grande consommation dans l'Amérique du Sud et en Asie, n'est autre chose que les œufs des Esturgeons qu'on prépare comme suit : On met ces œufs dans des sacs de grosse toile avec une bonne saumure. Après quelques temps on suspend ces sacs pour qu'ils se débarrassent du sel et de toutes les parties aqueuses, puis le contenu est pressé et entassé dans des barrils. C'est cette pâte qui est connue dans le commerce sous le nom de *caviar* qu'on exporte en Asie, en Europe et en Amérique, et qui se mange avec du pain comme le fromage.

L'*isinglas* ou colle de poisson du commerce, qui est employée dans l'art culinaire et dans diverses industries, se tire de la vessie natatoire de l'Esturgeon. On ouvre ces vessies, et après les avoir lavées et exposées quelques temps au soleil, la peau gélatineuse intérieure, d'un blanc d'argent, se sépare alors facilement de l'extérieure qui n'est d'aucun usage, on presse ensuite cette gélatine sur des planches, on