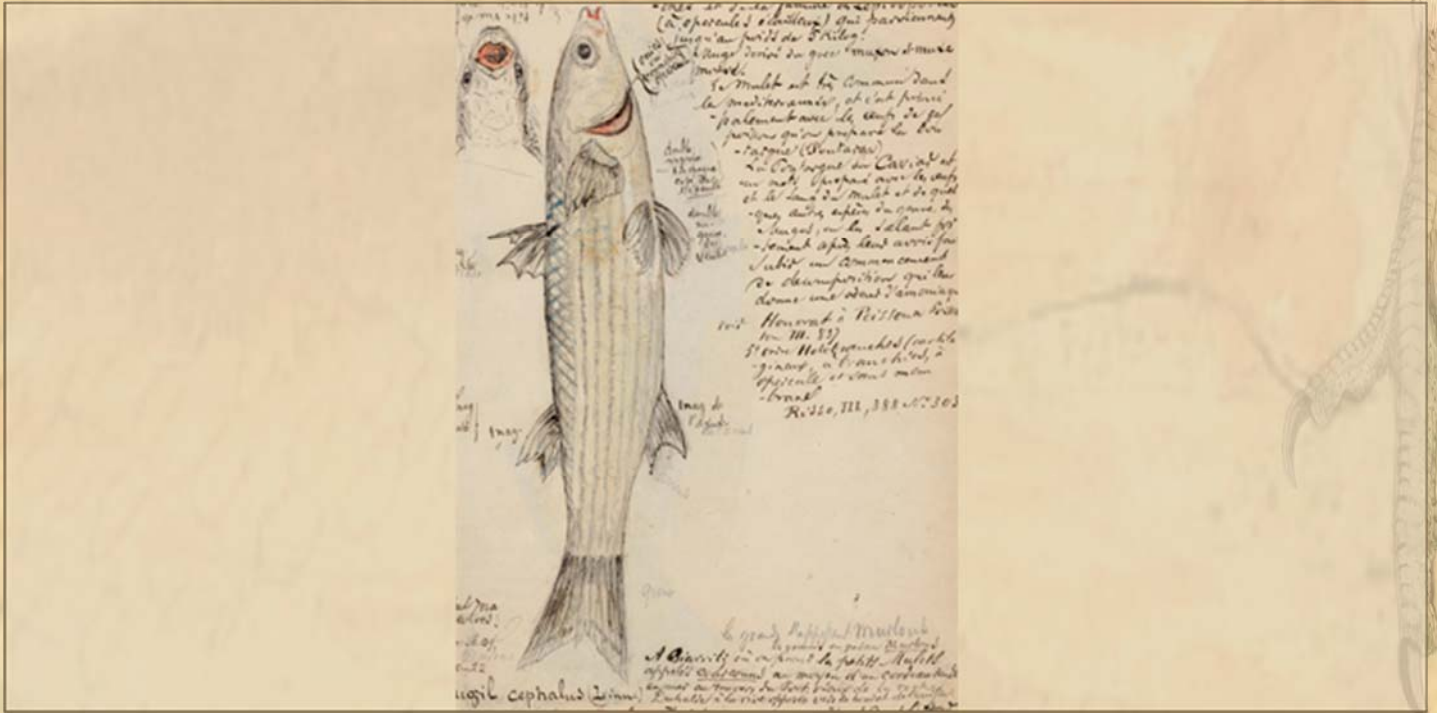


Ordre des Pancreaux
Poissons cartilagineux
Mélange bleu et blanc
Individu mâle. Se trouve

Mulet cabot

Les poissons



Fiche signalétique

Terminologie de P.Th. Ducourrau

Nom scientifique : **Mugil cephalus**
Nom français : **Mulet, Muge**
Classification : **11^e famille des Acanthoptérygiens – Les Mugrilloïdes**
Autre nom : **Murlou (Gascon), Courcouns (Gascon), Mugeon (Provençal)**

Terminologie actuelle

Nom scientifique : **Mugil cephalus**
Nom français : **Mulet cabot**
Nom basque : **Korroboi bizkarbeltza, Lazuna**

Noms / classification

Onzième famille des Acanthoptérygiens (classification de Dumeril)
Les Mugrilloïdes – Les Muges ; mugril (Linn)
Mugeon en Procal, Muggine à Gènes, Mujol catalan et Espagnol
Mulet ou Muge en français. Mugil Cephalus, poisson de l'ordre des Holobranches et de la famille des

Transcription du manuscrit

Lépidopomes (à opercules écailleux) qui parviennent jusqu'au poids de 5 kilog.
Muge dérivé du grec muxon et muxa morves
5^e ordre Holobranches (cartilagineux, à branchies, à opercule et sans membrane Risso, III, 388, N° 303 D100-22
Mugil cephalus (Linn.)
Muge ; en gascon Murlou
Les grands en gascon Murlous

Détails

Tête vue de face, le poisson nageant
Ouies ou branchies opercule
Double nageoire 1 de chaque côté de l'épaule
Double nageoire du ventre
1 nag. Dorsale
2^{me} nag. Dorsale
1 nag.
1 nag. De l'anus
Total 7 nageoires

Mulet cabot

Les poissons



Fiche signalétique

Terminologie de P.Th. Ducourrau

Nom scientifique : **Mugil cephalus**
Nom français : **Mulet, Muge**
Classification : **11^e famille des Acanthoptérygiens – Les Mugrilloïdes**
Autre nom : **Murlou (Gascon), Courcouns (Gascon), Mugeon (Provençal)**

Terminologie actuelle

Nom scientifique : **Mugil cephalus**
Nom français : **Mulet cabot**
Nom basque : **Korroboi bizkarbeltza, Lazuna**

Transcription du manuscrit

Description

Le mulet est très commun dans la méditerranée, et c'est principalement avec les œufs de ces poissons que l'on prépare la Boutargue (Poutarga)
La Poutargue ou Caviar est un mets préparé avec les œufs et le sang du mulet et de quelques autres espèces du genre des Muges, en les salant fortement après leur avoir fait subir un commencement de décomposition qui leur donne une odeur d'amoniaque. Voir Honorat à Peissoun Poisson tome III. 837

Commentaires

Courcouns, echantillon de grandeur naturelle Vu par M. Dq

Biarritz, 20 Janvier 1866

A Biarritz où on prend les petits Mulets appelés courcouns au moyen d'un cordeau tendu en mer au travers du Port Vieux de la roche Duhalde à la rive opposée vers le hourat de l'ouille. Il est très commun sur nos côtes et dans l'Adour. Excellent poisson très estimé. M. Darrac n°35. Le Muge romeso, o passagae est plus rare. Deux autres espèces sont plus petits : le Sauteur et la muge doré.