

Les plages de la France

Titre(s) : Les plages de la France

Auteur(s) : Landrin, Armand (1844)

Mention d'édition : 2^{ème} édition refondue et augmentée

Editeur, producteur : Paris : Hachette, 1868

Description matérielle : 318 p. : ill. rel. ; in 12 ?

Classification décimale Dewey : XIX^{ème} siècle

Résumé ou extrait : TABLE DES MATIERES CHAPITRE Ier. - La Mer 1 La Mer 3 Les Nuages et les Courants. 5 Les Vagues. - Les Mascarets. 8 Couleurs de l'eau de la mer. - La Phosphorescence 11 Les Marées 16 Composition chimique de la mer. - Marais salants 21 Action médiatrice de la mer. - Les Bains 26 CHAPITRE II. - Nos côtes 31 Configuration des Côtes. - Profondeur de la mer 33 Action de la mer sur les falaises. - Ce que la mer détruit, ce qu'elle apporte 40 D'où viennent le Sable et les Galets. - Les Dunes. - Brémontier 44 Les Bancs de sable 48 Géologie des Côtes. - Les Fossiles. - Nature des terrains. 49 CHAPITRE III. - L'Homme et la Mer. 55 Ports naturels et Ports artificiels. - Les Môles et les Jetées 57 Bassins de retenue et écluses de chasse. - Les Digue. - Cherbourg. 60 Sémaphores. - Phares 64 Balises. - Bouées. - Feux flottants 73 CHAPITRE IV. - Les Algues ou Plantes marines. 75 La Côte à marée basse. - Sujets d'observation et d'étude 77 Les graines des Algues se meuvent 78 Varech vésiculeux. - Mousse de Corse. - Laminaires sucrées. - Ulve comestible. - Zonaires paon, etc. 80 Herbiers marins. 85 CHAPITRE V. - Les Zoophytes 91 Les Polypes, les Eponges, les Actinies, les Méduses, les Oursins 93 CHAPITRE VI. - Les Mollusques 119 La Pieuvre, la Moule, l'Huître, la Pourpre, la Porcelaine, les Eolidiens 121 Eolidiens 149 CHAPITRE VII. - Les Mollusques cultivés 157 Culture de l'Huître 159 Culture de la Moule 171 CHAPITRE VIII. - Annelés 179 Annelés 181 Les Annélides, la Serpule, la Sabelle, l'Eunice, la Némerte, les Syllis 182 Les Crustacés, Crabes, Homard, Langoustes, Crevettes, le Bernard-l'Ermite, les Balanes 192 CHAPITRE. XI - Les Poissons. 207 Comment on les prend 209 Comment on les conserve. - L'Aquarium 211 Comment on transporte vivants les Poissons et les Mollusques 213 Un naturaliste plongeur 214 Stations des poissons de nos côtes. - Migrations.- Statistique de la mer 216 Anatomie des poissons. - Comment ils multiplient et se développent 220 Habitudes des poissons. - Filets fixes 224 Crapaud de mer. - Chabots. - Cottés. - Meuniers, etc. - Les Poissons venimeux. 227 Ce que contiennent les bateaux de pêche. - Congre, Merlan, Mulet, Baies, Turbot, Sole, Plie, Carrelet ou Barbue, Limande. 233 Le faux Bar, l'Equille, la Torpille, l'Anchois, les Nonnats, la Rémora, le Maquereau du Midi 249 CHAPITRE X. - Grandes Pêches 255 Les grandes Pêches de Poissons sur les côtes 257 Le Hareng 261 Le Maquereau 265 La Sardine 268 Le Thon 275 CHAPITRE XI. - Reptiles et Oiseaux 279 Les Tortues 281 Les Oiseaux blancs. - Le Stercoraire 283 Les Oiseaux noirs : Pétrels, Goélettes 287 CHAPITRE XII. - Les Amphibies 291 Cétacés. - Phoques 293 CONCLUSION 301 Les Mers françaises 303 Table des figures 313 Table des matières 317

Sujet(s) : L45

Sujet - Nom commun : L Marine