

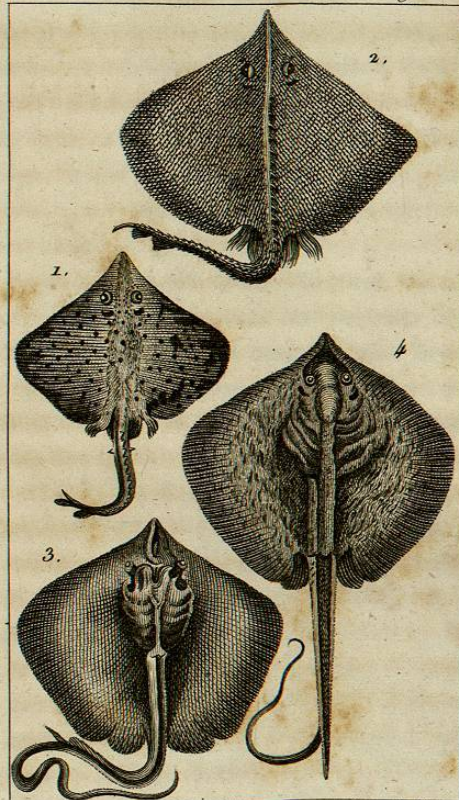
SOIXANTE-DIX-NEUVIÈME
GENRE.

LA RAIE, RAJA.

Caractère générique. Les ouvertures des ouies en bas.

LA RAIE CENDRÉE, RAJA BATIS.

La queue seule garnie de pointes distingue suffisamment cette raie des autres : ordinairement il n'y en a qu'une rangée. Cependant les mâles ont quelquefois encore une rangée de chaque côté. Les mâles et les femelles ont une pointe droite de chaque côté de la queue, et vers les yeux, plusieurs petits piquans recourbés. Le reste du corps est uni et couvert d'une matière visqueuse. Les yeux ont la prunelle noire, l'iris jaune, en forme de croissant, et bordé de blanc. La bouche est garnie de plusieurs dents pointues, et la tête finit en pointe obtuse. La surface supérieure est d'un gris-cendré, et on y remarque



Deesse del.

Caquet Sculp.

1. LA RAIE cendrée. 2. LA RAIE lisse.
3. L'AIGLE-POISSON. 4. LE PASTENAQUE.

quelquefois des taches noires. La surface inférieure est blanche, et parsemée d'une grande quantité de points noirs, qui forment des lignes ondulées. Les nageoires du ventre et de l'anus ont chacune six rayons. La queue, qui finit en pointe, est garnie de deux petites nageoires.

Ce poisson habite la mer du Nord. On le prend en quantité dans les environs de Heiligeland, surtout au mois de juin. Dans ce pays, on appelle les gros *baumrochen*, et les très-gros *fleten*. Ils ont ordinairement deux pieds à deux pieds et demi de large, et une palme d'épaisseur. Mais ceux de cinq pieds de large et d'un pied d'épaisseur, ne sont pas encore les plus grands de cette espèce; car on en trouve quelquefois qui pèsent cent cinquante et jusqu'à deux cents livres. Selon Willughby, un seul de ces poissons a suffi pour rassasier cent-vingt hommes. C'est le plus gros, et en même temps le meilleur poisson de ce genre, surtout quand il est jeune. Sa chair est blanche. Dans les environs de Schleswig et Holstein, où cette pêche est abondante, les

pêcheurs le sèchent à l'air, et le transportent à Hambourg, d'où il passe dans les autres provinces de l'Allemagne. Ils sèchent aussi l'estomac à l'air, et le mangent ensuite en guise de morue. Ils font avec son foie une huile blanche et fine. Le temps de l'accouplement est en mars et avril. Il commence à faire ses petits en mai, et continue jusqu'en septembre. Le printemps est le temps où sa chair est la meilleure. Elle est moins bonne dans le temps de l'accouplement, surtout celle des mâles. En octobre, il est mince, maigre et dur; mais il commence à se remettre en novembre.

Le cerveau est oblong. Le cartilage de la poitrine, qui la sépare de l'abdomen, est placé en travers, et a deux branches de chaque côté, dont l'une est courbée vers le derrière, l'autre vers le devant, et auxquelles sont attachées les dix ouies. Le cœur qui est carré, est dans un enfoncement de même forme. Le diaphragme est fort, le foie gros, et consiste en trois lobes, dont celui du milieu est le plus petit. La rate est rougeâtre, et forme un triangle

allongé. L'œsophage est court; l'estomac long et large, et a de grands plis. Le canal intestinal est court, un peu arqué, et garni d'une peau en forme de spirale, comme dans les plies. Les reins sont oblongs et d'un rouge foncé. Je n'ai pas plus remarqué de côtes particulières dans ce poisson que dans les plies.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

Glattroche, en Allemagne.

Tepel, à Heiligeland;

Baumrochen, quand il est gros;

Fleten, quand il est très-gros.

Skata, en Islande.

Koe-Hale, en Danemarck.

Plet-Rokken, en Norwège.

Gladde-Rog, en Hollande.

Skute et Flair, en Angleterre.

Raie cendrée, en France.

Luida, en Espagne.

Raja, à Malte.

Bavosa, à Rome.

Quand Artédi demande, si le raja lœvis de Schoneveld est la nôtre, on peut lui répondre affirmativement.

LA RAIE LISSE, RAJA OXYRINCHUS.

Une rangée simple de pointes, qui suit le dos et la queue, distingue ce poisson des autres espèces du même genre. Outre cela, on remarque à chaque œil trois autres pointes, et sur le côté supérieur, un plus grand nombre de la même espèce, qui le rendent rude. Dans quelques-uns, on trouve aussi deux pointes sur le dos, et l'on dit que dans quelques mâles, la queue est garnie de chaque côté d'une rangée de pointes. Le côté supérieur est gris, garni de taches rondes et claires, de petites plus obscures, et enfin de points noirs. Le dos, la queue et les nageoires ont une couleur noirâtre, tirant sur le rouge. La tête finit en pointe. Il y a dans la bouche plusieurs rangées de dents pointues, près les unes des autres. Le corps est mince; ce qui lui a probablement fait donner à Marseille le nom de *flossade* et *matratze*. La queue est garnie de deux petites nageoires membraneuses.

On trouve ce poisson entr'autres, dans la mer du Nord, où on le pêche près de Heiligeland. Celui dont je donne le dessin, m'a

été envoyé de ce pays. Cette raie approche beaucoup de la précédente pour la grosseur. M. Pennant en a vu pêcher une qui avait sept pieds de long et cinq de large. En Angleterre, ce poisson porte le nom de *maids* jusqu'à ce qu'il ait propagé. La raie lisse se pêche comme la précédente, et on en fait le même usage. Cependant sa chair est beaucoup plus mauvaise; de sorte qu'on n'en fait pas grand cas.

La conformation intérieure du corps est semblable à celle du poisson précédent.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

Spitznase, en Allemagne.

White-Cunt et *Maids*, en Angleterre.

Flossade, en France.

Manta ou *Quilt*, en Espagne.

Raja, en Italie.

Les déterminations de Linné et d'Artédi sont incertaines; car le nombre des pointes est beaucoup plus grand qu'ils ne le disent l'un et l'autre. D'ailleurs, ce nombre de pointes est plus grand dans les vieux et les mâles, que dans les jeunes et les femelles.

Le dernier cite aussi mal à propos pour notre poisson la raia de Salvian, qui n'est autre chose que le poisson précédent, comme on peut le voir par le dessin qu'il en donne.

L'AIGLE-POISSON, RAJA AQUILA.

La nageoire et le piquant qui sont à la queue de ce poisson, sont des caractères suffisans pour le faire connaître.

Le corps est uni, couvert d'une matière gluante, et la peau est épaisse et coriace. La tête se termine en une pointe courte et obtuse, à laquelle on aperçoit, aussi bien sur la surface supérieure que sur l'inférieure, un sillon alongé, et un autre semblable plus loin en arrière, entre les yeux. Ces derniers avancent beaucoup sur un cylindre cartilagineux; ils ont une prunelle noire, entourée d'un iris jaune. Derrière, on voit deux grands trous aqueux, et derrière ces trous, au milieu, deux élévations, et de côté, cinq, qui ont la forme de côtes. La bouche a des lèvres mobiles, et les deux mâchoires sont garnies de plusieurs rangées de dents émoussées.

Les narines, qui sont en losanges, sont placées en travers, et séparées par une paroi cartilagineuse. Une forte peau couvre les narines, et est attachée au milieu par un ligament. Ce poisson n'a point de nageoires ventrales; et à la queue, qui est beaucoup plus longue que le corps, on remarque la petite nageoire dont nous avons parlé, ainsi que le grand piquant aigu et dentelé, avec lequel le poisson peut blesser. Quelquefois ce piquant est rompu; ce qui arrive quand il en est resté une partie dans le corps où il s'est enfoncé. Quelquefois aussi on en trouve qui ont deux piquans. Car comme, selon les observations de M. Baster, ce poisson change chaque année de piquant, il arrive que le nouveau pousse avant que l'ancien soit tombé. C'est ainsi que nous trouvons dans Gesner, Aldrovand, Maregraf et Piso, des dessins qui le représentent avec deux piquans. Ce poisson a une couleur de plomb sur les côtés, tirant sur le brun en avançant vers le dos, en bas, blanche, et vers les côtés d'une couleur olivâtre.

Nous trouvons ce poisson dans la mer du

Nord, mais rarement. En récompense, on le trouve en grande quantité dans la Méditerranée. Celui dont je donne ici le dessin, m'est venu de Hambourg sous le nom de *quaadrochen* (mauvaise raie). Les pêcheurs de ces contrées lui ont donné ce nom, parce qu'ils croient que sa chair est venimeuse. Ils ne se servent que de son foie, qui, en le faisant distiller au soleil, rend une huile, qui est un remède contre la paralysie. Sa longueur était d'un pied et demi; sa plus grande largeur de dix-huit pouces; son épaisseur de trois, et il pesait quatorze livres. Je le pris d'abord pour une variété de la pastenague, parce que j'y trouvais si peu de conformité avec les dessins qu'en ont donnés les écrivains. Cependant, ses yeux saillans me l'ont fait regarder comme un aigle-poisson; et je le laisserai sous cette dénomination jusqu'à ce que les naturalistes italiens, qui ont beaucoup plus d'occasions que moi de l'observer, aient décidé la chose.

— Ceux que l'on vend communément dans les marchés de Rome, ne pèsent guère plus de deux livres. Cependant, on dit qu'on en

prend quelquefois qui pèsent trois cents livres.

On prend ce poisson comme le précédent: mais on en fait peu de cas; parce que, comme le dit Galien, sa chair est dure et difficile à digérer. Il n'y a que les gens du peuple qui en mangent; mais seulement quand il est jeune. Cependant le foie passe pour un manger délicat, et on le sert sur la table des riches. Les pêcheurs, pour ne se point piquer à son piquant, lui coupent la queue dès qu'ils l'ont pris. En Sardaigne, il est défendu de le vendre avec le piquant.

Ce poisson aime les endroits marécageux, et nage lentement. En France, on lui a donné le nom de *glorieux*, à cause de son allure pesante et raide. Il vit d'autres animaux aquatiques, comme tous ceux de ce genre.

L'estomac est de moyenne grandeur; mais le canal intestinal est court. Le foie est jaunâtre; il consiste en deux lobes, dont l'un est grand et rond; et l'autre petit et alongé. Dans le poisson que je décris, qui pesait

quatorze livres, il pesait une livre et deux onces.

L'aigle-poisson est connu sous différens noms. On le nomme :

Meeradler, en Allemagne.

Zee-Vleermuis, *Pulsteert* et *Deicle*, en Hollande.

Sea-eagle, en Angleterre.

Aigle-marin, *Glorieux*, en France.

Tare-Franc, à Bordeaux.

Lancette, à Marseille.

Rospo, en Italie.

Pesce Aquila, en Sardaigne.

Aquilone, à Rome et à Naples.

Pesce Ratto, à Gènes.

Hamiema, à Malte.

Narinari, au Brésil.

Belon nous a donné le premier dessin de ce poisson ; mais il ne vaut rien, parce qu'il a été fait d'après un poisson sec.

Aldrovand donne deux espèces d'aigles marins. Il distingue la première par la queue plus courte et la pointe simple ; et l'autre, par la queue longue et la pointe double ; en

quoi Willughby et Rai l'ont suivi. Mais comme la médiocrité de la longueur de la queue est une chose accidentelle, aussi bien que le double piquant, on ne saurait les regarder réellement comme deux espèces.

LA PASTENAQUE, RAJA PASTINAGA.

La queue sans nageoire, et armée d'un piquant, est un caractère suffisant pour faire reconnaître ce poisson.

Le corps est uni et couvert d'une matière gluante. La tête se termine en une pointe courte. Les yeux ont une prunelle noire dans un iris blanc. On remarque sur le dos, des côtes cartilagineuses en forme de croissant. Il est brun sur le côté supérieur vers l'épine du dos et les nageoires ; et entre ces parties, on remarque une couleur olivâtre. Le côté inférieur est blanc. Il n'a point de nageoires ventrales, de même que le poisson précédent. Les Grecs et les Romains, excepté Aristote, font une description effrayante de son piquant. Élien et Pline disent que lorsqu'une personne en est blessée, elle est perdue sans ressource. Le premier raconte,

qu'un voleur qui avait pris un de ces poissons, croyant que c'était une plie, en fut blessé, et tomba mort auprès du poisson. C'est sans doute d'après ce conte que l'on a donné au fils de Circé un de ces piquans en guise de poignard, pour tuer plus sûrement Ulysse son père. Aujourd'hui, les peuples de l'Amérique s'en servent en guise de flèches. Selon Ælien, sa piqûre fait mourir un arbre. Oppian prétend que son venin ronge les rochers. Gronov possédait un de ces piquans, qui avait quatre pouces de long.

Les pêcheurs de Heiligeland, au contraire, n'en ont point peur; et ceux du Japon le regardent comme le remède le plus souverain contre la morsure du serpent, quand on en frotte la plaie. Dans ce dessein, ils en portent toujours sur eux. Mais pour que ce piquant ait cette propriété, il faut qu'il ait été coupé sur l'animal pendant qu'il était vivant.

Les anciens médecins et ichtyologistes pensent cependant que le venin de cette pointe n'est pas sans remède. Dioscorides,

Rondelet et ceux qui sont venus ensuite, indiquent plusieurs remèdes contre sa blessure. Les naturalistes modernes, et Linné lui-même, croient aussi que la piqûre de cette pointe est venimeuse. Mais je crois qu'elle ne l'est pas plus que celle de la vive, et que cette opinion n'a d'autre fondement que les causes dont j'ai déjà parlé. Cette pointe sert au poisson non-seulement d'arme défensive, mais aussi il en blesse les poissons, pour s'en emparer ensuite plus aisément, et les manger. Selon Pline, il s'en sert même pour attaquer le requin.

On trouve ce poisson dans presque toutes les mers de l'Europe, de l'Orient et de l'Amérique. J'en ai reçu de Hambourg plusieurs, qui sont de la grosseur indiquée sur la planche; mais il y en a cependant de beaucoup plus gros. Salvien en a vu qui pesaient dix livres; et comme Pline donne cinq pouces de longueur à sa pointe, il faut qu'il y en ait de plus gros encore. On pêche ce poisson de la même manière que le précédent; et il lui ressemble dans la qualité

de la chair, la bonté du foie, la nourriture,
et les parties intérieures.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :

Stechroche, grone *Topel*, en Allemagne.

Pylstaart, en Hollande.

Rokkel, en Danemarck.

Fire-Flaire, *Fiere-Flair*, en Angleterre.

Pastenade de mer, *Tourterelle*, ou *Tarre*
ronde, en France.

Vastrango, ou *Beestango*, en Provence.

Brucho, ou *Brucco*, à Rome.

Ferraza, *Cuccio*, à Gênes.

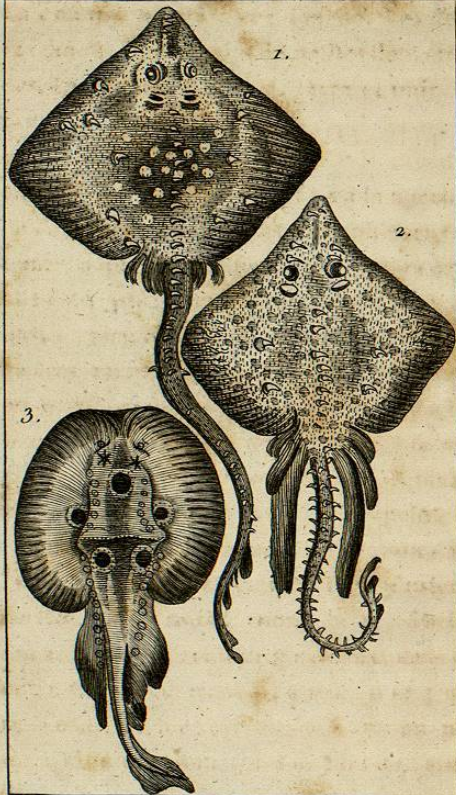
Attavela, à Naples.

Bastonaga, en Sicile.

Gai, au Japon.

L'ancienne pointe, qui reste encore lors-
que la nouvelle ne vient que de pousser, a
engagé Aldrovand, Willughby, Rai, et
même Artédi et Klein à en faire une espèce
particulière, et Linné une variété.

Belon est le premier qui nous a donné un
dessin de ce poisson. La pastenaque rude
dont parle cet auteur, n'a point été re-



Descoe del

Le Tellier Sculp.

1. LA RAIE bouclée. 2. LA RONCE.

3. LA TORPILLE.

DE LA RAIE BOUCLÉE.

35

marquée depuis, si ce n'est par Gesner, qui n'en représente que la queue. et par Aldrovand, qui a ajouté une tête sans tronc.

LA RAIE BOUCLÉE, RAJA CLAVATA.

Les pointes courbes et en forme de clous, qui règnent le long du dos et de la queue, sont le caractère distinctif de cette espèce de raie. Leur nombre varie; car Artédi en a compté trente, et Fontoppidan seulement quinze. Outre cette rangée de pointes, on en trouve d'autres séparées. On en remarque aussi plusieurs devant les trous aqueux, vers les yeux et le nez, par-dessus et par-dessous. Tout le reste de la surface est garni d'une quantité innombrable de petites pointes. Les grandes, en tombant, laissent une tache blanche. Ce poisson change sans doute tous les ans de pointes: car j'en ai aperçu, outre les grandes, de plus petites. Les grandes sont composées de deux parties; savoir, une tête ronde, et une partie cylindrique et pointue, qui sont engrenées l'une dans l'autre, et qui se séparent quand on cuit le poisson. La tête

