

INTRODUCTION

36146

Nous croyons répondre au vœu du Touring Club de Belgique, qui nous a demandé de traiter le chapitre des poissons, en présentant au lecteur de « La Mer » des indications simples et pratiques tendant surtout à l'aider à trouver le nom scientifique et vulgaire des espèces que le visiteur peut rencontrer sur notre littoral, soit qu'il les y pêche lui-même, soit qu'il les voie débarquer sur les quais, ou qu'il les examine à la minque ou à l'étal des poissonniers.

Aussi nous sommes-nous limité à un bref exposé de certains caractères déterminatifs et différentiels, en n'y ajoutant que quelques renseignements sur la distribution géographique, les mœurs et l'importance économique ou l'intérêt zoologique de chaque espèce. Ces descriptions et indications, accompagnées de nombreux dessins fort simples, sont toujours très élémentaires parce qu'elles sont destinées au public général et non au spécialiste en zoologie. Cependant l'usage de certains termes techniques n'a pu être évité, mais ils sont toujours expliqués et, au surplus, l'emploi de ces termes n'effraie plus autant le public lettré; il le rebute de moins en moins à mesure que l'enseignement des Sciences se répand et que le goût du langage précis se développe.

Nous mentionnons plusieurs espèces non signalées jusqu'ici par les naturalistes mais dont la présence tout à fait normale sur nos côtes s'est révélée au cours de nos travaux d'exploration de la mer. Cette remarque n'implique pas que ce petit travail se présente comme une Faune ichthyologique de la Belgique, car d'une part il ne traite pas des espèces d'eau douce, et de l'autre il mentionne des espèces marines qui ne font pas partie de la faune des eaux belges mais qui nous sont apportées de parages lointains par nos pêcheurs, ou bien qui n'apparaissent à la côte qu'accidentellement. Il ne fait donc pas double emploi avec la « Faune de Belgique » de A. La-meere, manuel que doit posséder tout débutant en zoologie.

Les Poissons d'Ostende

I. Cyclostomes.

Les cyclostomes sont des vertébrés à caractères très inférieurs, respirant par des branchies.

On appelle *branchies* des organes lamellaires, rouges parce qu'ils sont riches en vaisseaux sanguins, que l'on trouve logés sur les parois des *fentes pharyngiennes*; celles-ci sont des perluis qui font communiquer le pharynx ou arrière-bouche avec l'extérieur, sur les deux côtés. (1)

L'état très rudimentaire de leur squelette formé uniquement de cartilage, le grand développement de leur chorde dorsale, l'absence totale de membres pairs, la constitution particulière de leur bouche, l'absence d'écaillles, sont autant de traits tellement caractéristiques que les zoologues ont cessé aujourd'hui de considérer les cyclostomes comme des poissons et en font une classe distincte. On pense que beaucoup de leurs structures sont régressives, mais leur ancêtre doit avoir été une forme encore très primitive.

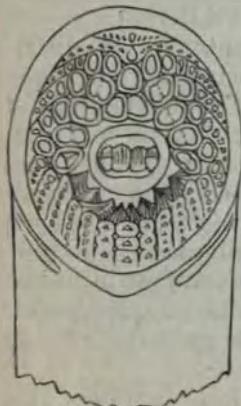


Fig. 1 — *Petromyzon marinus*

venouse ou sugoir et elle est dépourvue de mâchoires, alors que chez tous les autres vertébrés elle est en fente transversale et garnie de mâchoires.

Leurs dents disposées en lignes concentriques ne sont que des proliférances cornées de l'épiderme; elles ne sont donc pas homologues à celles des autres vertébrés qui con-

(1) Les fentes pharyngiennes ne manquent à aucun vertébré, mais chez les formes supérieures elles n'existent que chez l'embryon et se ferment au cours du développement, excepté la première qui persiste et devient chez l'adulte le conduit de l'audition : trompe d'Eustache oreille moyenne et conduit auditif externe s'il existe.



Fig. 2. *Petromyzon marinus*

tiennent un os dermique et sont des écailles buccales du même type que les écailles cutanées.

1. ***Petromyzon marinus*** Linn. Fig. 1 et 2

Grande lamproie — *Zeelamprei* ou *groote zeengenoog* — Sea lamprey (2).

C'est la plus grande espèce : elle atteint souvent 60-70 centimètres et un poids de 1 à 1 1/2 kgr. Dos marbré.

Vit en mer dans des conditions encore indéterminées. Gagne la côte au printemps et remonte les cours d'eau pour se reproduire en eau douce, c'est-à-dire présente une migration *anadromique*.

Comestible. Fait l'objet d'une pêche dans la Loire et dans d'autres rivières de France ainsi qu'en Angleterre (Severne). On en vend des conserves en boîtes.

2. ***Petromyzon fluvialis*** Linn.

Petite lamproie de mer — *Prik* ou *kleine zeengenoog* — Lesser lamprey.

Pas de marbrures. Plus petite que la précédente; ne dépasse pas 40 centimètres. Mœurs analogues à celles de la grande lamproie mais s'avance moins haut dans les petits cours d'eau. Comestible mais peu utilisée comme aliment; pêchée pour servir d'amorce, surtout en Hollande.

Très fréquemment capturée mais jamais en grande quantité, par nos pêcheurs de crevettes qui la rejettent à la mer.

3. ***Petromyzon Planeri*** Bloch.

Petite lamproie, lamproie des ruisseaux — *Planer's lamprey*.

Citée pour éviter des confusions. N'est pas

(2). Les noms vulgaires sont indiqués successivement en français, en flamand et en anglais

marine; passe toute son existence en eau douce. Atteint à peine 20 centimètres.

Le *Myxine glutinosa* Linn est un cyclostome parasite qui vit aux dépens des poissons, surtout du cabillaud et d'autres gadides qu'il fait périr. Répandu dans le Nord; très rare dans nos régions. A été rapporté par nos pêcheurs revenant de la pêche à la morue.

II. Poissons.

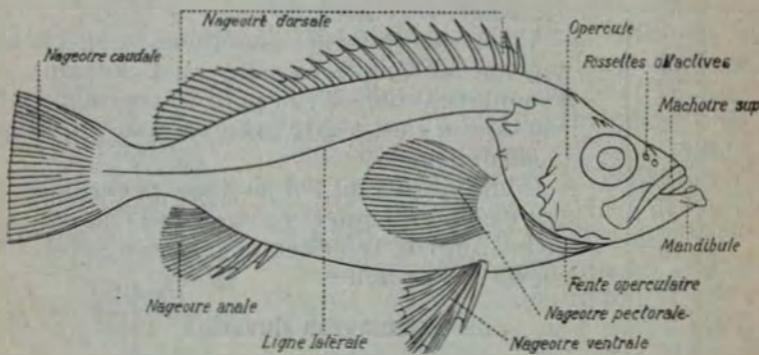


Fig. 3. — *Sebastes norvegicus*.

Animaux respirant par des *branchies*, comme les Cyclostomes. Ces organes constituent ce qu'en langage familier on appelle les *ouies* des poissons. L'entrée de leurs fentes branchiales est tantôt à découvert, fig. 4, 5, 8, tantôt recouverte par un repli culané, l'opercule, fig. 3.

Le poisson respire généralement en faisant entrer de l'eau par la bouche et l'expulsant par les fentes branchiales droites et gauches. Cependant il en est qui l'introduisent aussi par la première fente située alors en dehors de la série et dépourvue de lamelles branchiales; cette fente antérieure sans branchies porte le nom d'*évent*, fig. 4. Quelques rares poissons possèdent un poumon en même temps que des branchies (*Dipneustes*).

La température des poissons est *variable*, fait que l'on exprime en langage ordinaire en disant qu'ils sont à sang froid.

Deux paires de nageoires représentent chez eux les membres réglementaires des Vertébrés supérieurs aux Cyclostomes.

En outre, ils portent comme les cyclostomes un repli cutané impair contenant des rayons squelettiques. Ce repli inséré sur la ligne médiane dorsale contourne l'extrémité caudale et se poursuit sur la ligne médiane ventrale. Il peut être continu fig. 53, ou divisé en 3 parties : les nageoires *dorsale*, *caudale* et *anale*, fig. 18, 55 et 69; en outre, la *dorsale* et l'*anale* peuvent être subdivisées en plusieurs lobes, fig. 42 et 63, qu'on appelle 1^{re}, 2^{me}, 3^{me} *dorsale* ou *anale*.

Noter que tous ces appendices servent peu à la nage; l'organe locomoteur principal du poisson est sa queue, rame puissante qui par ses mouvements de latéralité pousse le corps en avant comme le fait l'aviron qu'un rameur appuie sur une encoche à l'arrière d'un canot, pour godiller.

Il y a généralement des écailles osseuses dans la peau. Les dents ne sont que les écailles de la bouche, celle-ci n'étant qu'une rentrée de la peau.

Les poissons sont en règle générale ovipares, et très souvent leurs œufs sont en nombre énorme. Quelques formes sont vivipares ou ovovivipares.

Le croquis, fig. 3, montre les parties du corps d'un poisson auxquelles on a le plus souvent recours pour déterminer les espèces.

I. SELACIENS.

Fentes branchiales visibles à l'extérieur. c'est-à-dire non recouvertes par un opercule. Ordinairement, il y a six fentes, mais l'antérieure, plus petite et située hors de la série des autres, ne contient pas de branchies; c'est l'évent. Elle peut servir à l'introduction de l'eau qui ne passe donc pas seulement par la bouche. *Squelette cartilagineux*; en fait d'os, ces poissons ne possèdent que des écailles cutanées souvent très petites, très nombreuses et donnant à la peau une surface rugueuse. Noter que la mâchoire supérieure n'est pas soudée au crâne. Bouche sur la *face inférieure* de la tête. *Œufs* grands et enfermés dans une coque cornée quadrangulaire avec des coins terminés par des filaments ou des pointes. Fig. 13.

I. SQUALIDES.

Corps fusiforme, fentes branchiales latérales.

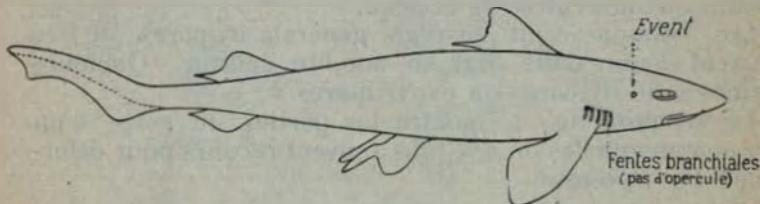
1. *Carcharias glaucus* Rond.

Le requin — Blauwe haai — Blue shark.

C'est le requin des mers tropicales où il pullule au voisinage des côtes; redouté des nageurs et détesté des marins comme tous les grands requins indistinctement.

Sa forme est élancée et sa couleur bleuâtre; pas d'event; atteint une taille de 5 à 6 mètres. Il n'est pas rare à l'entrée de la Manche, sur la côte des Cornouailles, mais on le voit beaucoup moins souvent dans la Mer du Nord. Il est du nombre des êtres marins que le passager des steamers n'aperçoit presque jamais mais qui se montrent communément au voisinage des voiliers et des bateaux-phares. Il est très rarement capturé par nos pêcheurs. Sa chair est mangeable mais fibreuse.

2. *Mustelus vulgaris* J. Mull et Henle. Fig. 4.



L'émissole — Zandhaai — Smooth shark.

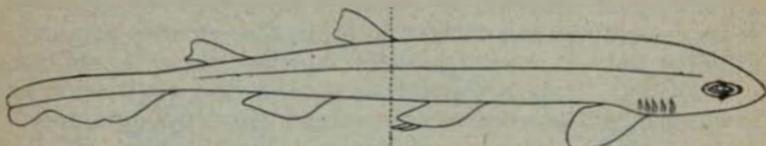
Peau grisâtre, plus claire sur le ventre; évent petit derrière l'œil; nageoires dorsales sans piquants; dents à bords lisses, en pavé, petites et nombreuses; pas de lobe inférieur saillant à la nageoire caudale. Taille 1 mètre. C'est le seul squale qui se pêche tout près de l'estran. Commun sur toute la côte. Exhale une odeur désagréable à l'ouverture de la cavité abdominale même à l'état vivant ou tout à fait frais. Comestible: mangé frais ou à la danse.

3. *Galeus canis* Bonap.

Le milandre — Steenhaai — Tope

Peau encore plus lisse que l'émissole. S'en distingue par des dents pointues à bord interne denticulé et disposées en trois ou quatre rangées; pas de piquants aux nageoires dorsales. Event très petit derrière l'œil. Nageoire caudale avec lobe inférieur saillant. Taille 1 mètre. Moins commun que le précédent et moins cétier. Comestible.

4. **Scyllium canicula** Linn. Fig. 5.

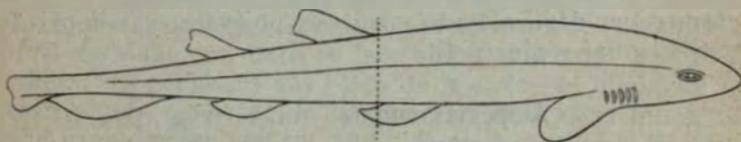


La petite roussette — Zeehond — Lesser spotted dog-fish.

Dos brun moucheté de petites taches noirâtres; nageoire dorsale très en arrière des ventrales. Event très petit près de l'angle postérieur de l'œil. Taille moyenne en dessous d'un mètre. Très commun au large. Ces squales vivent en bandes; un seul coup de chalut en capture parfois des centaines.

Comestible; son usage comme aliment s'est répandu depuis la guerre comme celui de beaucoup d'autres poissons autrefois délaissés.

5. **Scyllium catulus** Linn. Fig. 6.

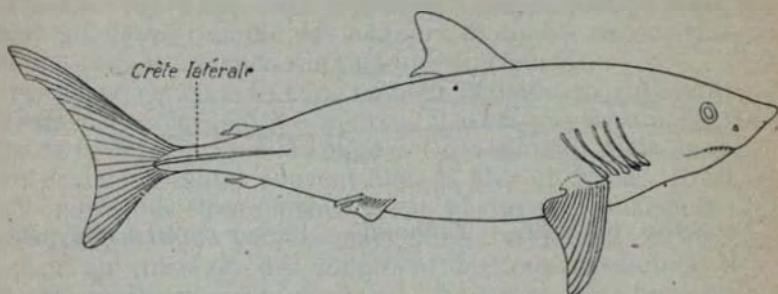


La grande roussette — Zeehond — Nurse ou large spotted dog-fish.

Dans certaines localités, c'est le *S. canicula* qu'on appelle la grande roussette.

Ressemble beaucoup au *Scyllium canicula*; en diffère par ses taches, qui sont plus grandes et moins nombreuses, et par la position de la 1^{re} nageoire dorsale qui commence au niveau du bord postérieur des ventrales. Moins répandu que le précédent: atteint parfois 2 1/2 mètres. Comestible.

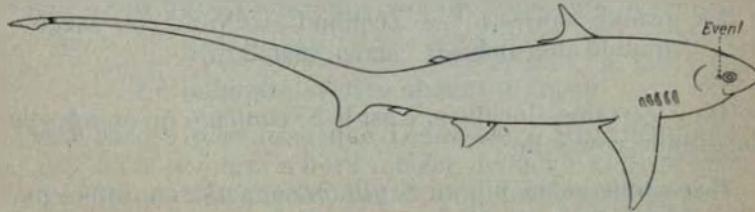
6. *Lamna cornubica* Gmel. Fig. 7.



La Lamie — Latour — Porbeagle.

Forme différente de celle des précédents : le diamètre vertical est plus long; le poisson est donc plus haut. Atteint 2.50 à 3 mètres. Dents lancéolées. Event minime et parfois absent. Gris plus ou moins foncé sur le dos, ventre blanchâtre, queue portant de chaque côté une crête latérale. Se voit par mer calme, en été, faisant saillir sa nageoire dorsale et nageant paresseusement. Rapporté surtout par les chalutiers à vapeur. Il était beaucoup plus commun sur le marché d'Ostende du temps où florissait la grande pêche à la morue dans la Mer du Nord. Commun en été sur la côte des Cornouailles. Comestible malgré l'odeur désagréable qu'il exhale lorsqu'on l'ouvre. Très carnassier, dévore toute sorte de poissons y compris les autres squales plus petits.

7. *Alopecias vulpes* Gmel. Fig. 8.



Le squale renard — Voshaai — Thresher.

Très reconnaissable à l'immense lobe supérieur de sa

nageoire caudale qui peut dépasser la longueur de tout le reste du corps. Event très petit près de l'œil.

Atteint jusqu'à 5 mètres y compris la queue. Dévore tous les poissons et poursuit les bancs de harengs, maquereaux, sardines, esprots en agitant la surface avec sa longue rame caudale; il saute souvent hors de l'eau. Se fait prendre dans les filets dérivants et parfois au chalut.

Commun à la côte anglaise, il se montre bien rarement près de notre littoral. Comestible.

8. *Selache maxima* Gunn.

Le squale pèlerin — *Reuzenhaai* — *Basking shark*.

C'est le plus grand des requins; mais il n'est nullement dangereux. Dents en pavement petites et aiguës. Event petit. Lobe antérieur du museau très saillant. Petites crêtes latérales à la queue comme la lamie. Atteint 10 mètres; un spécimen de 8 mètres est monté au British Museum. Il se nourrit de petits animaux et surtout de crustacés flottants qui sont retenus par des appendices portés par les arcs branchiaux et qui forment une sorte de tamis à plancton.

Il aime à flotter paresseusement à la surface par mer calme, et semble se chauffer au soleil. On aperçoit de loin sa nageoire dorsale triangulaire sortant de l'eau et parfois on le voit sauter assez lourdement à un pied ou deux au-dessus de la surface. Intimidé par le bruit des machines, il fuit les steamers, mais se laisse approcher par les petits voiliers; les pêcheurs des côtes de Norvège et d'Islande le chassent en canot et le harponnent, opération qui n'est point sans danger car les coups de sa puissante rame caudale sont redoutables. Son foie fournit une énorme quantité d'huile. Sa chair est mangée parfois par les pêcheurs mais très peu estimée.

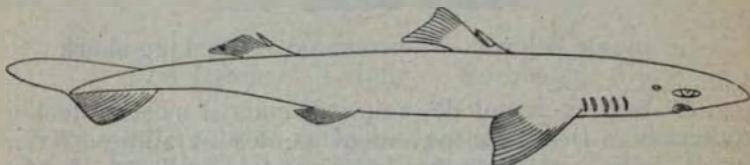
9. *Centrina salviani* Riso

La centrine ou l'humantin — — *Don Pedro*.

Squale d'un aspect très particulier, noir ou gris sombre, à ventre plat et de section triangulaire avec les bords inférieurs carénés. Event large derrière l'œil. Atteint jusqu'à

2 mètres; mais les grands exemplaires sont rares. Il habite la Méditerranée et la côte de l'Atlantique; golfe de Gascogne, Espagne, Portugal, Afrique. Inconnu autrefois à la minque d'Ostende, il y est apporté de temps en temps depuis que les chalutiers à vapeur se sont mis à pêcher dans le Sud et à la côte d'Espagne et de Portugal; de là le nom de « *Don Pedro* » donné facétieusement par les pêcheurs aux premiers exemplaires apparus sur nos quais vers 1905.

10. *Acanthias vulgaris* Risso Fig. 9.

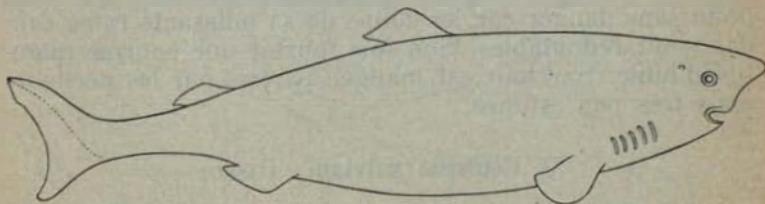


L'aiguillat — Doornhaai — Picked dog-fish.

Forme élancée. Dos d'un gris foncé brunâtre. Event large derrière l'œil. Facile à reconnaître aux deux forts aiguillons saillants devant les nageoires dorsales. Taille 60 centimètres. Très commun; vit en bandes nombreuses surtout à l'arrière saison. Cause des dégâts dans les filets à sardines et à harengs.

Comestible; se vend maintenant couramment sur les marchés, ordinairement écorché et parfois sous le nom d'anguille de mer. Les œufs, très gros, sont également comestibles et peuvent servir à divers usages culinaires.

11. *Læmargus microcephalus* Bloch et Sch. Fig. 10.



La leiche ou la laimargue — Apekul — Greenland Shark.

Espèce arctique. Dents petites et coniques en 6 ou 7 rangées. Event plus haut que l'œil. Forme épaisse; toutes les nageoires courtes; pas d'épines aux dorsales. Peau très

rugueuse; scutelles à base étoilée. Gris ardoisé. Peut atteindre 8 mètres. Souvent ventru. Très vorace, attaque les baleines, comme d'autres squales, et leur arrache de larges bouchées de peau. Se laisse harponner par les baleiniers et mord à l'hameçon mais coupe la ligne si elle n'est terminée par une chaîne près du crochet.

Son foie est riche en huile. Il fait l'objet d'une pêcherie dans les mers septentrionales. Se montre très rarement dans nos régions.

12. *Echinorhinus spinosus* Linn.

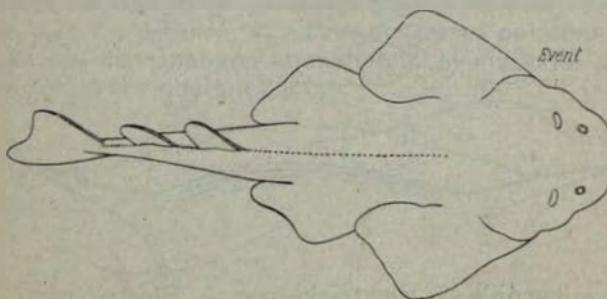
Squale houclé — Spinous shark.

Espèce méridionale. Peau plus rugueuse encore que celle de la leiche; scutelles à large base et à pointe très saillante. Event étroit.

Ligne latérale très marquée. Gris foncé avec quelques tâches latérales brunâtres à bords flous. Se distingue encore facilement de la leiche par la position très postérieure de ses deux nageoires dorsales très rapprochées. Taille atteignant 1 m. 50. Est rarement capturé dans la Mer du Nord; plus souvent dans la Manche et sur les côtes Atlantiques de France, d'Espagne, de Portugal et d'Afrique jusqu'au cap de Bonne-Espérance.

C'est un des poissons que l'on offre en vente sur les marchés français, sous le nom de saumon blanc, ce qui indique que sa chair est plus comestible que celle de la plupart des autres squales.

13. *Rhina squatina* Linn. Fig. 11.



L'ange de mer — Speelman — Angel fish.

Forme de transition des squales aux raies; les nageoires pectorales sont déjà très développées mais ne gagnent pas encore les côtés de la tête et ne recouvrent que partiellement

ment les orifices branchiaux qui sont encore latéraux. L'évent est large en forme de croissant et situé sur la face dorsale derrière l'œil.

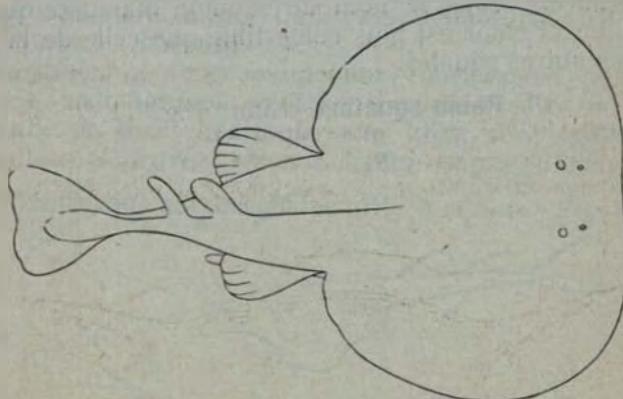
Le dos dorsal avec des scutelles portant des aspérités et même des pointes sur la ligne médiane. Brunâtre marbré. Contour rappelant plus ou moins celui d'un violon (Fiddle fish, Speelman). Taille jusqu'à 1 m. 50. Poisson de fond; s'enterre partiellement dans le sable et se nourrit de tous les êtres benthiques : poissons plats, crabes, mollusques, etc. Très répandu et très commun. Comestible mais peu estimé.

2. RAJIDES.

Corps élargi par suite de l'énorme développement des nageoires pectorales. Les orifices branchiaux sont sur la face ventrale, mais l'évent est toujours dorsal.

Tous les rajides sont des poissons de fond passant une grande partie de leur existence couchés sur le sable et se nourrissant de tout ce qui vit dans les mêmes conditions : crustacés, mollusques, vers, poissons plats; cependant on est étonné en examinant le contenu stomacal de certaines espèces, d'y rencontrer des poissons aussi lestes que le hareng, le maquereau, le merlan, etc.

1. *Torpedo nobiliana* Bonap. Fig. 12.



La Torpille — Elektrische rog — Electric ray.

Disque arrondi en avant. Peau lisse, gris brun clair, marbrée.

Taille atteignant 1 mètre de long, mais les grands exemplaires ne sont pas communs.

Les torpilles possèdent deux volumineux organes électriques en forme de plaque occupant toute l'épaisseur du corps au-devant de la nageoire pectorale. Ces organes sont formés de prismes d'une structure compliquée et puissamment innervés par le nerf trijumeau et le nerf pneumogastrique. La face dorsale de l'organe est positive, la ventrale est négative. Si l'on joint la face dorsale à la face ventrale, on ferme un circuit électrique; il suffit alors d'exciter l'animal pour obtenir un courant. Ainsi, si l'on pince le corps d'un sujet fraîchement capturé ou vivant en captivité on ressent une secousse qui peut aller jusqu'au milieu du bras. Mais l'organe s'épuise assez rapidement. Il est probable que ces décharges fournissent à l'animal un moyen de défense ou même d'attaque. La chair de la torpille est mangable et, dans certains pays, elle est considérée comme un remède pour une foule de maux. Nos chalutiers en capturent parfois dans la Manche et sur les côtes d'Espagne.

La grande torpille, *Torpedo marmorata*, plus méridionale, est aussi, mais plus rarement, capturée par les chalutiers.

Les raies proprement dites comprennent d'assez nombreuses espèces qui sont souvent difficiles à déterminer parce que les différences qui les séparent sont assez légères et les variations individuelles nombreuses. Elles portent souvent des écailles à base large munies d'un fort aiguillon, parfois coudé ou recourbé, qu'on appelle *boucles*. Leur chair est variablement appréciée suivant les pays; en Belgique, elle est estimée. C'est un des rares poissons qui ne doivent pas être mangés immédiatement mais qui gagnent à être conservés quelques jours.

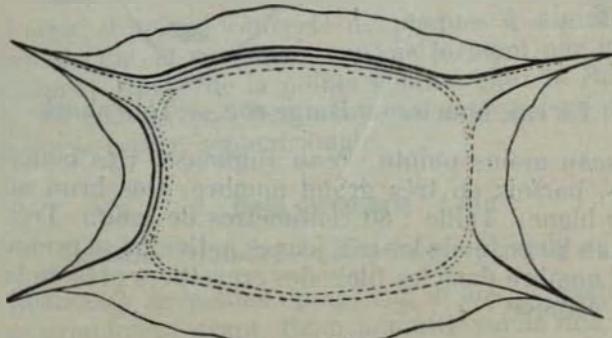


Fig. 13. — Œuf de *Raja clavata*.

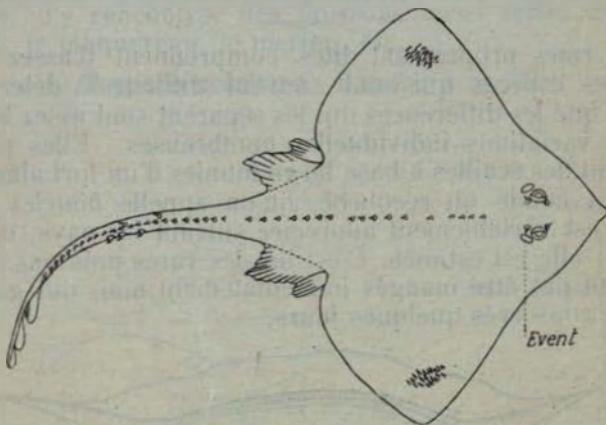
Les œufs des raies sont très gros et contenus dans une enveloppe de consistance cornée, noire, quadrangulaire à angles prolongés en pointes. Ces capsules contiennent une masse d'albumine transparente et un corps arrondi ressemblant au jaune de l'œuf de poule mais plus pâle. Les coques vides et desséchées traînent sur l'estran; les pêcheurs les appellent *porte-monnaie*. Fig. 13.

2. **Raja batis** Linn.

La flotte — *Schate* — *Skate*.

Museau assez pointu, peau lisse, pas de boucles; une rangée d'aiguillons sur la queue. Gris sale sur le dos, ventre blanc avec points noirs. C'est la plus grande de nos raies; atteint 2 mètres d'envergure et plus de 1 m. 50 de long. Commune, mais pas au voisinage immédiat de la côte. Chair fibreuse, moins estimée que celle d'autres raies.

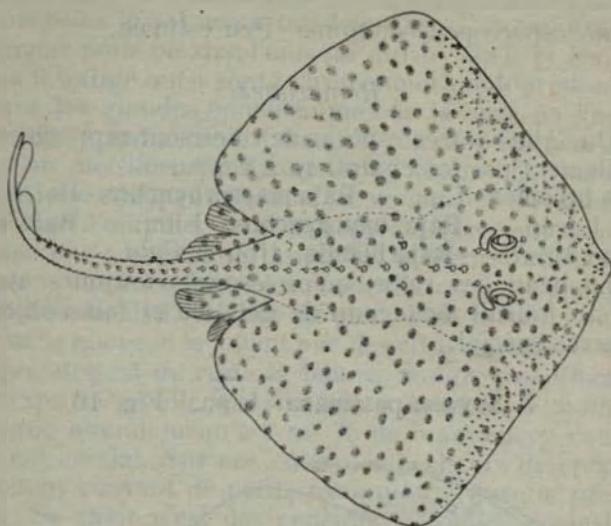
3. **Raja clavata** Linn. Fig. 14.



La raie bouclée — *Ruige rog* — *Thornback*.

Museau moins pointu. Peau rugueuse. Des boucles sur le dos, parfois en très grand nombre. Dos brun marbré, ventre blanc. Taille : 80 centimètres de long. Très commune au large, mais les très jeunes individus se prennent en grand nombre dans les filets des crevettiers près de la côte. Chair estimée.

4. **Raja maculata** Mont. Fig. 15.



La raie stellée ou raie douce — Glairde rog — Spoiled ray ou homelyn.

Peau lisse, mais quelques épines. Dos brun clair, moucheté de taches noires. Museau peu saillant. Longueur 60 centimètres. Moins commune que la raie bouclée. Très estimée.

5. **Raja radiata** Bon.

La raie radiée — Keilrog — Starry ray.

Corps et queue couverts de plaques à aiguillons et à base élargie et rayonnée mais ne formant pas un bouton nettement séparé de la pointe comme chez la *Raja maculata*. 60 centimètres. Peu commune dans le Sud de la Mer du Nord, espèce septentrionale.

6. **Raja circularis** Courl.

La raie circulaire — Zandrog — Sandy ray.

Beaucoup de petites épines sur le dos et quelques-unes plus grandes en avant. Brun jaunâtre sur le dos, avec une

grande tache noire maculée de jaune de chaque côté vers le milieu du corps, mais il paraît que cette tache peut manquer.

Petite espèce peu commune. Peu estimée.

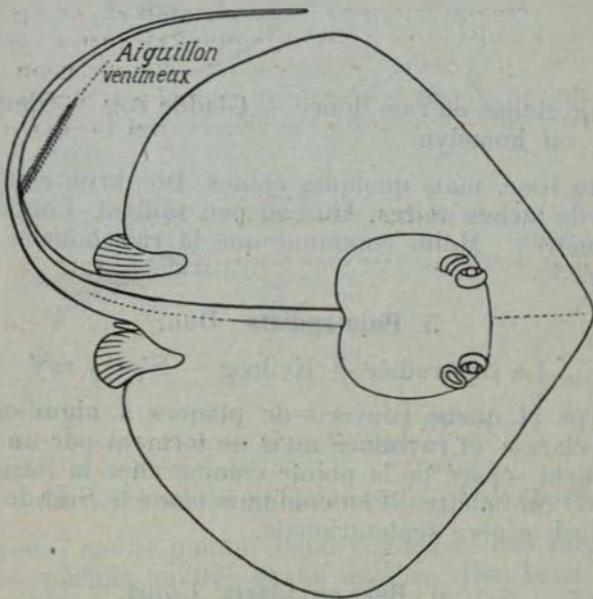
Remarques.

1. Quelques autres espèces de raies sont rapportées accidentellement par les chalutiers à vapeur :

Raja fullonica Linn. — **Raja macrorhynchus** Raf. — **Raja alba** Lacép. — **Raja oxyrhynchus** Linn. — **Raja microcellata** Mont. — **Raja blanda** Holt et Cald.

2. La peau des raies, qu'on écorche toujours avant la cuisson, fournit beaucoup de gélatine et fait l'objet d'un commerce spécial.

7. **Trygon pastinaca** Linn. Fig. 16.



La pastenague ou raie armée — Pijlstaart — Stingy ray.

Corps presque quadrangulaire. Gris ardoisé et noirâtre. Peau lisse sauf quelques rares piquants sur la ligne médiane

dorsale. La queue est longue et grêle, en forme de fouet; elle porle au-dessus vers sa base un long piquant en forme de dague barbelée. C'est une arme défensive; l'animal s'en sert adroitemment pour blesser l'ennemi qui le saisit et les blessures qu'il inflige ainsi sont extrêmement douloureuses. On pense que les glandes épidermiques de la base de l'aiguillon sécrètent un venin. Quoiqu'il en soit les blessures, piqûres ou incisions s'enflamme et suppurent très souvent. Dav raconte qu'au cours d'un voyage en Cochinchine, il fut obligé d'ampuler le bras d'un indigène qui avait été piqué par une pastenague. Aussi les pêcheurs redoutent-ils ce poisson plus encore que les vives; dès qu'il est jeté sur le pont du navire, ils l'écrasent du pied, puis le saisissent par le bout de la queue et le jettent par-dessus bord; celle manière de les prendre est du reste la bonne; malgré ses efforts, le monstre qui se tortille n'arrive pas à toucher la main. La pastenague atteint jusqu'à 1 m. 75 de longueur y compris le filament caudal. Sur nos côtes, les pêcheurs de crevettes en prennent souvent de petits exemplaires jusque près de l'estran. Sa chair n'est pas considérée comme comestible. L'huile de son foie sert à confectionner des remèdes populaires et traditionnels qui n'ont jamais fait de mal à personne.

8. *Myliobates aquila* Linn.

L'aigle de mer — Groote pijlstaart — Eagle ray.

Resssemble au Trygon mais plus large, plus épais et ses lobes latéraux sont plus aigus et en forme d'aile. Possède aussi un aiguillon caudal. C'est cet aiguillon et celui de la céphaloptère, espèce voisine, qui est employé par les insulaires de l'Océanie pour faire des pointes de lance et des javelots empoisonnés. Rapporté de temps en temps des régions du Sud, par les chalutiers à vapeur. Non comestible.

II. Holocéphales

Poissons à squelette cartilagineux, comme les Sélaciens mais ils s'en distinguent par l'existence d'un *opercule*

cachant les fentes branchiales. Pas d'évent. La bouche est sur la face inférieure de la tête comme chez les Sélaciens, mais la mâchoire supérieure est soudée au crâne. Pas d'écaillles.

1. *Chimæra monstrosa* Linn.

La Chimère ou roi des harengs — Zeeral — King of the herrings ou rabbit fish.

Queue terminée en filament; sans nageoires.

Rapporté rarement par nos pêcheurs des régions du Nord : Faroë, Shetlands, mais se prend aussi dans le Sud et est cosmopolite. Vit dans d'assez grandes profondeurs et n'est abondante nulle part.

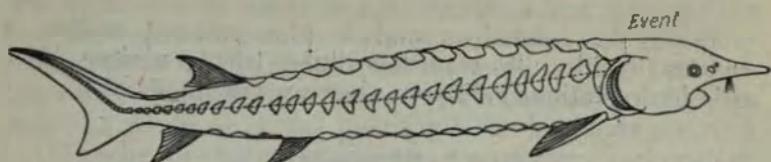
III. Téléostomes

Poissons à squelette *cartilagineux* ou *osseux*, munis d'un opercule branchial. Ecailles dermiques osseuses. Il y a généralement une vésicule hydrostatique, dépendance du pharynx, remplie de gaz et dont la fonction est de permettre à l'animal de faire varier le volume de son corps, son poids restant invariable. Certains muscles peuvent comprimer la vésicule en déprimant les parois abdominales et alors, le volume du corps diminuant, la pesanteur entraîne le poisson vers le fond. Si ces muscles se relâchent, la vésicule se dilate sous la poussée des gaz, les flancs sont soulevés, le volume d'eau déplacé augmente, et l'animal s'élève sans effort vers la surface. C'est une application du principe d'Archimède.

1. CHONDROSTEIDES.

Squelette *cartilagineux* avec rudiments d'ossification dans le crâne. Vésicule hydrostatique communiquant avec le tube digestif par un canal.

1. *Accipenser sturio* Linn.



L'esturgeon — Steur — Sturgeon. Fig. 17.

Poisson d'un facies tout particulier, aisément reconnaissable à ses 5 rangées longitudinales de grandes plaques osseuses carénées. Sur la tête ces plaques engrenées entre elles forment une sorte de crâne externe. Bouche ventrale comme celle des squales et lobe préoral saillant; un évent très petit près de l'angle supérieur de la fente operculaire.

Atteint une grande taille, les sujets de 2 mètres ne sont pas rares et on en signale de 5 à 6 mètres. Capturé très irrégulièrement par les pêcheurs au chalut dans la Mer du Nord et surtout dans les estuaires et dans les fleuves qu'il remonte assez haut vers le printemps. Rare dans l'Escaut. Fait l'objet d'une pêcherie très importante en Russie dans la Baltique et ses tributaires et surtout dans les fleuves de la région Caspienne, le Volga et l'Oural, où vivent plusieurs autres espèces. La chair de l'esturgeon ressemble à celle du veau et est très estimée. Le caviar de Russie est formé de ses œufs, mais les œufs du saumon et de plusieurs autres poissons se préparent aussi de la même manière.

Sa vésicule hydrostatique fournit une gélatine ou colle de poisson de qualité supérieure.

2. TELEOSTEENS.

Poissons à squelette osseux; corps des vertébres hiconcave; jamais d'évent; écailles ordinairement minces, arrondies et imbriquées, présentant des lignes concentriques de croissance annuelle qui permettent souvent de déterminer l'âge du sujet; nageoire caudale à lobe supérieur et inférieur symétriques ou peu différents. Ce groupe comprend le plus grand nombre des poissons vivant actuellement.

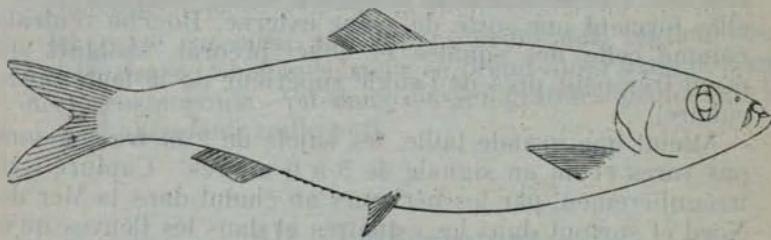
A. — PHYSOSTOMES.

Toutes les nageoires sont le plus souvent molles, à rayons flexibles ; les ventrales situées très en arrière. Vésicule hydrostatique reliée au pharynx par un canal.

1. *Clupeides.*

Famille du hareng : — écailles minces et caduques.

1. *Clupea harengus* Linn. Fig. 18.



Le hareng — Haring — Herring.

Taille : 20 centimètres. Couleur du dos vert noirâtre. Le bord caréné de l'abdomen ne porte des crêtes aiguës que derrière le niveau des nageoires ventrales. Des dents vomériennes forment deux îlots sur la voûte buccale en avant. Comme quelques autres poissons (maquereau, sardine, esprot, squale pèlerin), le hareng se nourrit surtout de très petits êtres flottants qui, pénétrant dans la bouche avec l'eau de respiration, sont retenus dans le pharynx par des piquants portés par les arcs branchiaux et formant une sorte de tamis barrant les fentes branchiales.

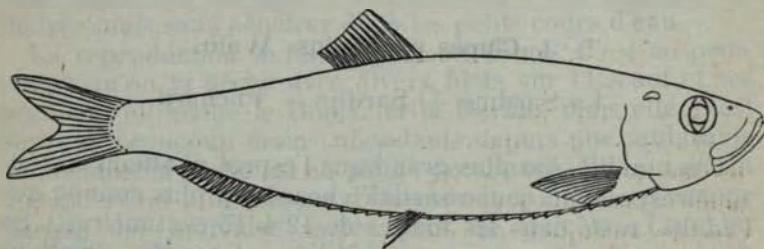
Le hareng est un poisson du Nord répandu au voisinage des côtes européennes et américaines de l'Atlantique. Il vit en multitudes innombrables dans la Mer du Nord et fait l'objet d'une pêche extrêmement importante, — très négligée toutefois par nos pêcheurs.

L'histoire des immenses et merveilleux voyages de l'armée des harengs que l'on croyait sortir chaque année des mers polaires et descendre vers le Sud en détachant des corps d'armée distincts pour les diverses mers d'Europe est

aujourd'hui reléguée au rang des fables. Toutefois, il est positif que leurs multitudes se déplacent saisonnièrement à la recherche de conditions favorables à leur alimentation et à leur reproduction. Le hareng est un des rares poissons d'importance économique dont les œufs ne sont pas flottants mais sont attachés par paquets à des corps solides du fond. La ponte ne se fait guère que sur les fonds pierreux où la pêche au chalut est difficile, circonstance qui protège les œufs contre l'action destructive de ce genre de filets. Mais il existe parmi les chalutiers à vapeur une tendance de plus en plus marquée à pêcher sur ces fonds et à imaginer des engins permettant de racler même les fonds rocheux : il n'est pas impossible que pour cette raison et pour d'autres la protection de ces fonds devienne un jour nécessaire.

Il est à peine nécessaire de rappeler que le hareng est un poisson universellement estimé et qu'il se mange frais, salé, fumé, ou en conserves vinaigrées. Son importance économique est énorme.

2. *Clupea sprattus* Linn. Fig. 19.



L'esprot — Sprot — Spratt.

L'esprot ressemble au hareng mais il est beaucoup plus petit — 10 à 12 centimètres. Le dos est vert clair ou bleu. la carène abdominale est plus mince que celle du hareng et porte des crêtes saillantes en avant comme en arrière des nageoires ventrales. Les œufs sont flottants. Les jeunes apparaissent en masse en février-mars, près des côtes où ils forment avec de jeunes harengs et, à certains moments, avec de jeunes aloses, ce que les Anglais appellent *white-bait*. — en français la *blanchaille* — que l'on mange en friture dans tous les ports anglais mais spécialement à Margate.

On a constaté qu'en février le whitebait de la Tamise contient 90 p. c. d'esprots et en juin au contraire 80 p. c. de jeunes harengs. Plus tard, parfois en septembre, mais plus souvent en novembre, les esprots de taille adulte apparaissent en masse, surtout dans les estuaires. Ils donnent lieu sur la côte belge à une pêche très importante qui dure jusqu'en janvier et pour laquelle les crevettiers abandonnent le chalut à crevettes pour le grand filet à esprots appelé *stroopnet*, qui s'emploie sur un navire ancré dans le courant de la marée. L'esprot se mange frit mais surtout fumé. Il est aussi livré aux sardineries qui le mettent en boîtes.

Noter que la vente de l'esprot à l'huile sous le nom de sardines constitue une falsification et est interdite par la loi en Belgique et dans d'autres pays.

Enfin on extrait de l'esprot une huile qui à l'état frais est incolore et inodore, mais qui s'oxyde rapidement et perd ainsi ses bonnes qualités.

L'esprot est un poisson répandu dans le Nord mais il existe aussi dans la Méditerranée.

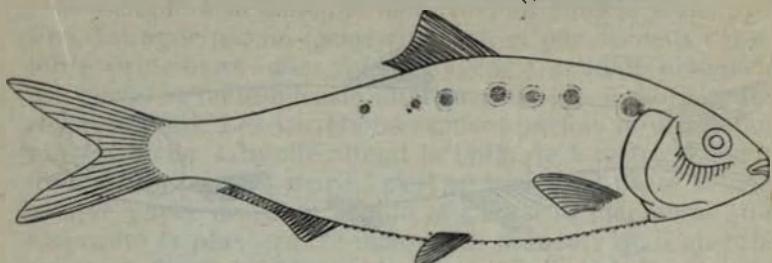
3. *Clupea pilchardus* Walb.

La Sardine — Sardijn — Pilchard.

C'est un poisson plus grand que l'esprot, il atteint 20 centimètres; mais la jeune sardine, beaucoup plus connue que l'adulte, reste dans les limites de 12 à 15 centimètres. Se distingue du hareng jeune et de l'esprot par des stries radiées sur l'opercule, par des écailles un peu plus grandes proportionnellement, par sa denture plus faible que celle du hareng et portée exclusivement sur les mâchoires. En outre, c'est un poisson plus vert et plus épais que l'esprot.

La sardine est plus méridionale que l'esprot, elle ne s'avance pas dans la Mer du Nord et ne fait sur nos côtes que des apparitions irrégulières et jamais en grand nombre bien qu'elle soit abondante dans la Manche où elle fait l'objet d'une importante pêcherie sur les côtes de France et d'Angleterre. Elle n'est guère connue dans notre pays que sous forme de sardines en boîtes. Dans les pays où elle se pêche, elle est aussi consommée en friture. Fraîche ou conservée, elle est décidément supérieure à l'esprot.

4. *Alosa finta* Cuv. Fig. 20.



L'aloise finte ou poisson de Mai — Meivisch — Twaite shad.

Voisine du hareng mais d'un aspect bien distinct : le corps est plus élevé et plus ventru et l'opercule porte des raies. Taille ne dépassant pas 50 centimètres. Il a sur les flancs 6 à 7 taches noires alignées. Ces taches se retrouvent même chez les très jeunes individus encore très peu pigmentés et permettent de les reconnaître parmi les éléments du whitebait de notre côte. L'aloise finte vit en mer dans des conditions encore mal connues; elle s'y nourrit surtout de petits crustacés, bien qu'on trouve parfois de petits poissons dans son estomac. Au printemps elle remonte les fleuves mais sans pénétrer dans les petits cours d'eau.

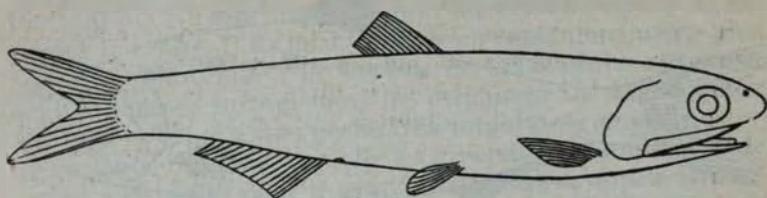
La reproduction se fait dans l'eau douce. C'est au printemps qu'on la pêche avec divers filets sur l'Escaut et ses premiers affluents, le Rupel, et la Durme, mais elle y est devenue beaucoup moins abondante depuis une quinzaine d'années et la pêche est en pleine décadence. Elle ne paraît que rarement à la minque d'Ostende bien qu'on en prenne parfois des individus isolés près de la côte. La chair de l'aloise finte est assez délicate mais très grasse et pleine de fines arêtes.

5. *Alosa vulgaris* Cuv.

L'aloise ou la grande aloise — Elst ou groole meivisch
Allis shad.

Diffère de l'aloise finte par l'absence de taches sur les flancs, par la présence d'un plus grand nombre d'épines sur les arcs branchiaux et par sa forme moins élancée. Elle atteint une taille plus forte; on a vu des exemplaires de près de 1 mètre. Se vend parfois au marché d'Ostende mais elle arrive plutôt de Hollande. Sa chair est très estimée, moins grasse que celle de la finte.

G. *Engraulis encrassicholus* Linn. Fig. 21.



L'anchois — Ansjovis — Anchovy.

Petit poisson de la taille de l'esprot ou un peu inférieur.

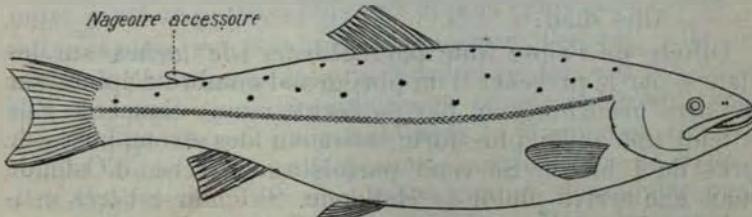
S'en distingue par l'absence de crêtes sur la carène abdominale et par la faible longueur de sa mandibule *plus courte* que la mâchoire supérieure, ce qui donne à son museau une forme plus aiguë. Il est vert grisâtre sur le dos avec une bande argentée sur le flanc. Habite la Méditerranée et toutes les côtes de l'Atlantique jusqu'en Norvège où il devient peu abondant; il se montre aussi sur la côte sud de l'Angleterre, dans la Mer d'Irlande et dans la Mer du Nord.

Il fait l'objet d'une pêche dans différentes régions et entre autres dans le Zuiderzee et dans le bas Escaut oriental, d'où on en exporte de grandes quantités en conserve très salée qui est plutôt un condiment de haut goût qu'un aliment. Les crevettiers ne le rapportent à Ostende que très accidentellement; les pêcheurs au filet carré en prennent aussi dans l'avant-port en juillet-octobre.

2. *Salmonides*. Famille du saumon.

Reconnaissable à une deuxième nageoire dorsale, accessoire, petite, sans rayons et située très en arrière.

I. *Salmo salar* Linn. Fig. 22.



Le saumon — Zalm — Salmon.

Ressemble à la truite de mer, surtout dans le jeune âge; s'en distingue par un facies différent, et par les deux caractères principaux que voici: nageoire caudale nettement échancrée et fente buccale ne dépassant pas le bord postérieur de l'œil. Les variations rendent parfois la distinction assez difficile. L'adulte atteint la taille de 1 mètre. Le saumon est un poisson marin; c'est en mer qu'il passe la plus grande partie de sa vie adulte et c'est à la mer aussi qu'il emprunte la plus grande masse des aliments qu'il absorbe au cours de son existence. Il se reproduit dans les rivières où il pénètre cependant longtemps avant la ponte. Les jeunes saumons passent ordinairement deux ans en rivière, puis, à l'état de saumoneau, ils descendent à la mer. Après une période d'alimentation intensive, ils reparaissent en eau douce, étonnamment grandis et transformés; ils ne s'y nourrissent pas mais se dirigent vers les petits cours d'eau où s'effectue la ponte. Après cela, ils redescendent à la mer dans un état de grande maigreure; ils y passent une nouvelle période d'alimentation après laquelle ils reparaissent dans les rivières et s'y reproduisent encore une fois, mais beaucoup d'individus meurent après leur premier retour en eau douce et ceux qui portent les marques de plusieurs reproductions (écailles) sont peu nombreux. Au surplus, la connaissance des conditions d'existence du saumon en mer et celle des particularités compliquées et variables de leur biologie demandent encore des recherches. Il est à noter qu'il existe plusieurs variétés de saumon et, en outre, que l'aspect du poisson varie à diverses périodes de sa vie. Les termes anglais *parr*, *smelt*, *grisile* et *kelt* désignent autant de phases successives de l'évolution individuelle.

L'alimentation du saumon varie, naturellement, aux diverses phases de la vie. En eau douce, le jeune se nourrit d'abord de très petits êtres unicellulaires, puis de petits crustacés et plus tard, en mer, il semble que les crustacés fournissent la base principale de son alimentation; mais les grands saumons sont trop voraces pour s'en contenter car on trouve parfois leur estomac rempli de poissons variés.

Chacun sait que la chair du saumon présente une couleur rouge d'une intensité variable aux diverses phases qu'il traverse et suivant les variétés. Elle est due à une huile qui imprègne les tissus et qui contient en dissolution une substance rougeâtre que l'on trouve aussi dans le corps

des crustacés qui jouent un si grand rôle dans son alimentation; il est donc probable qu'elle leur vient de ceux-ci.

Le saumon est un poisson du Nord; il ne descend pas en dessous du 40° de latitude. Il n'est que très rarement rapporté par les pêcheurs d'Ostende; les chalutiers à vapeur en capturent parfois des exemplaires isolés. Les saumons que l'on voit au marché viennent de Hollande et d'ailleurs.

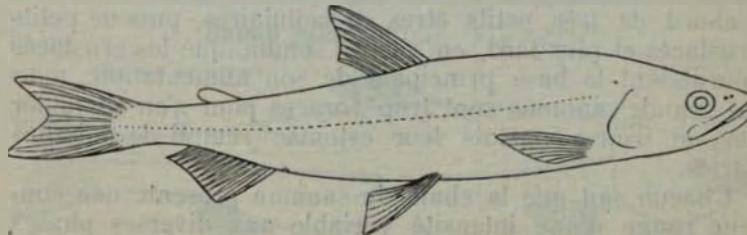
Chacun sait que la chair rouge du saumon est très estimée; c'est un poisson qui doit être mangé le plus frais possible; la conservation à la glace lui fait perdre de ses qualités plus qu'à beaucoup d'autres. On vend aussi le saumon fumé ou conservé en boîtes. Ses œufs volumineux se mangent frais et sont très estimés en Russie. Salés, ils se vendent comme ceux d'autres poissons sous le nom de caviar.

2. *Salmo trutta* Linn.

La truite de mer — Zee forel — Sea trout.

Ressemble beaucoup d'une part au saumon et de l'autre à la truite de rivière dont elle est même plus voisine. C'est un poisson de mer qui remonte les fleuves pour s'y reproduire comme les saumons, mais sans gagner les petits cours d'eau. Connue à la côte française, elle se répand surtout dans les régions du Nord de l'Europe. Elle ne fréquente que tout à fait accidentellement l'estuaire de l'Escaut. Les spécimens qui apparaissent sur nos marchés sont importés. Les poissonniers la vendent sous le nom de truite saumonnée en même temps que de jeunes saumons. Très estimée.

3. *Osmerus eperlanus* Linn. Fig. 23.



L'éperlan — Spiering — Smelt.

Petit salmonide ne dépassant guère 15 centimètres, peu

pigmenté gris pâle verdâtre et semi translucide; une bande argentée sur les flancs. Mâchoire inférieure dépassant un peu la supérieure. (Contraire du caractère différentiel de l'anchois, dont il se distingue du reste très aisément par la présence de la 2^{me} nageoire dorsale caractéristique des Salmonides.) Il exhale une odeur spéciale.

C'est un poisson de mer mais qui pénètre dans les cours d'eau pour y frayer en eau douce ou saumâtre et c'est dans le bas des fleuves qu'on le pêche. Il fait l'objet d'une pêcherie importante en Hollande. En Belgique, il se pêche dans le bas Escaut jusqu'à Termonde et dans le Rupel, mais cette pêcherie est en déclin; la pollution des eaux par les industries et le développement de la navigation n'y sont probablement pas étrangers. Répandu dans la Manche, la mer du Nord et la Baltique jusqu'au golfe de Finlande.

Les éperlans se prennent en petit nombre dans le port d'Ostende, au filet carré, et aussi à la ligne amorcée avec de petites crevettes. Très estimé.

4. *Coregonus oxyrhynchus* Linn.

Le haulin ou corégone — Houting — Coregone.

Salmonide d'un pied de long ou plus, à museau pointu et noir. Vit en mer et remonte les fleuves pour frayer, comme l'éperlan avec lequel on le pêche de temps en temps. Accidental à Ostende. Estimé mais peu connu en Belgique.

3. *Cyprinides*. Famille de la Carpe.

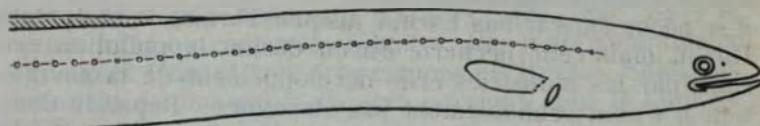
Les Cyprinides sont tous des poissons d'eau douce. Nous les mentionnons parce qu'il arrive assez souvent à Ostende et à Nieuport que des individus soient entraînés dans le port à l'ouverture des écluses du canal de Bruges ou de l'Yser. Ils ne tardent pas à y périr, car l'eau de mer est un poison pour la plupart des formes d'eau douce comme l'eau douce est un poison pour les poissons de mer. On voit donc parfois des cyprins flottant dans l'eau du port, le ventre en l'air, morts ou se débattant faiblement. Ils sont parfois recueillis et offerts en vente.

Ce sont surtout des *Leuciscus* ou poissons blancs et quelques autres espèces.

4. *Muraenides*. Famille de l'anguille.

Poissons serpentiniformes dépourvus de nageoires ventrales.

1. *Anguilla vulgaris* Cuv. Fig. 24.



L'anguille — Paling ou Aal — Eel.

Voir à propos du congre les caractères différentiels.

Chacun connaît l'anguille de nos étangs et beaucoup de personnes ont vu sur les marchés un autre poisson appelé *anguille de mer* ou *congre*.

On s'étonne parfois d'apprendre que l'anguille vulgaire, si commune dans nos eaux douces, doit être considérée comme un poisson marin, parce qu'elle commence et finit son existence dans l'océan, tout aussi bien que le congre et que beaucoup d'autres espèces de la même famille qui ne quittent jamais l'onde salée.

Rappelons que d'autres poissons et particulièrement des salmonides marins, nés en eau douce, descendent les fleuves (1^{re} catadromie) pour se mettre à vivre en poisson de mer, s'y nourrir avec voracité et grandir rapidement; puis, devenus adultes, ils remontent les cours d'eau (1^{re} anadromie) pour aller se reproduire en eau douce et redescendent ensuite vers la mer (2^{me} catadromie) pour y reprendre la vie marine. D'autres, bien qu'issus d'ancêtres marins parents des premiers, ont cessé de retourner à la mer, exemple : la truite de rivière.

L'anguille se comporte différemment : née en plein océan, elle ne passe en eau douce que sa longue période d'alimentation et de croissance puis elle revient définitivement à la mer, où elle se reproduit et meurt.

Les parages où s'effectue sa reproduction sont lointains : ce n'est ni dans la Mer du Nord, ni dans la Manche mais

dans l'Atlantique bien loin au delà de la ligne isobathe de 1.000 mètres, en des régions où il règne à cette profondeur une salinité supérieure à 35 % et une température supérieure à + 7°.

La jeune anguille qui apparaît dans ces parages est bien différente de l'adulte : c'est une larve qui doit subir de profondes transformations. On l'a appelée *leptocéphale*, longtemps avant de connaître ses relations avec l'anguille. Le *leptocéphale* est de forme rubanée large, effilé aux deux bouts et transparent comme du verre. Après de longs mois il se transforme en une autre forme larvaire, la *civelle*, plus semblable à l'anguille mais encore d'une transparence cristalline comme le sont presque tous les êtres pélagiques, c'est-à-dire habitant la haute mer.

Les civelles ne tardent pas à entreprendre le long voyage qui les conduit du milieu de l'Atlantique jusqu'aux côtes d'Europe où elles arrivent vers février. Elles longent les côtes en multitudes immenses et pénètrent dans les fleuves et les entrées des rivages. Le phénomène de l'arrivée de ces multitudes dans les rivières du Sud-Ouest de la France y a reçu le nom de *montée des anguilles*.

L'opiniâtreté que mettent les civelles à remonter les courants et à lutter contre les obstacles et l'adresse avec laquelle elles y arrivent sont étonnantes. Les écluses ne les arrêtent pas, elles en font l'ascension en rampant sur les surfaces verticales humides grâce à la mucosité visqueuse qui est sécrétée par leur peau. Elles atteignent ainsi le cours supérieur des rivières, les ruisseaux et les marécages des régions tout à fait continentales. Chaque année nos eaux douces se peuplent donc de jeunes anguilles venues de la mer.

Elles y vivent pendant 6 à 8 ans parfois jusqu'à 12 ans, en poisson de fond s'engageant souvent en pleine vase et faisant la chasse à tout ce qui vit dans les eaux douces ou saumâtres, car il en est qui ne s'éloignent pas de l'embouchure des fleuves.

À un moment donné elles subissent des transformations assez profondes : leur peau se pigmente fortement de noir sur le dos et les flancs tandis que le ventre prend un éclat métallique et que les yeux grandissent notablement. Alors elles semblent se souvenir de leur origine marine et elles se mettent à descendre les cours d'eau vers la mer (cata-dromie). On pensait autrefois qu'elles restaient au voisi-

nage de l'embouchure des fleuves et que la reproduction s'effectuait à peu de distance en mer, mais on sait aujourd'hui qu'elles gagnent directement les parties profondes de l'Atlantique et que la reproduction se fait très loin au delà de l'isobathe de 1.000 mètres, dans les régions où l'on voit apparaître plus tard les plus jeunes larves leptocéphales ou préleptocéphales. Quant aux conditions de leur vie océanique et aux particularités de la fécondation et du premier développement de l'embryon, elles demeurent encore entourées de mystère. Mais ce n'est pas ici le lieu de traiter en détail les données récemment obtenues par les recherches des naturalistes et particulièrement par celles des Danois qui ont réalisé de grands efforts pour élucider cette fascinante question dont l'étude, aujourd'hui encore, réclame toute la science et tous les moyens d'action des océanographes et des naturalistes. Notons cependant que Schmidt, de Copenhague, est parvenu à établir que l'anguille, si abondante dans les dépendances de la Méditerranée, ne se reproduit pas dans cette mer. Les anguilles méditerranéennes doivent passer le détroit de Gibraltar pour aller se reproduire dans l'Atlantique.

On sait que l'anguille fait presque entièrement défaut dans les fleuves tributaires de la Mer Noire. Ce fait s'explique aujourd'hui : cette grande mer intérieure ne présente pas les conditions de salinité nécessaire à la reproduction et à la vie des premières larves ; les eaux de ses parties profondes sont même impures et chargées de gaz sulfhydrique ; il est d'ailleurs certain que l'anguille ne s'y reproduit pas plus que dans la Méditerranée. D'autre part, le Bosphore constitue un passage trop étroit pour attirer en masse les jeunes anguilles déjà clairsemées qui, venues de l'Atlantique, atteignent le fond de la Méditerranée. Celles qui le passent sont plutôt des égarées et leur nombre est insuffisant pour peupler le Danube et les autres fleuves de l'Europe orientale. Les efforts que l'on a faits pour y introduire les anguilles sont restés infructueux parce que leur communication avec l'Atlantique, indispensable au repeuplement annuel des rivières d'Europe, est trop indirecte et insuffisante. C'est assez dire que le Volga, l'Oural et les autres tributaires du bassin fermé de la mer Caspienne en sont totalement dépourvus.

L'anguille femelle atteint 1 mètre mais ces grands indi-

vidus sont rares. Les mâles ne dépassent pas 60 centimètres. On a décrit plusieurs variétés.

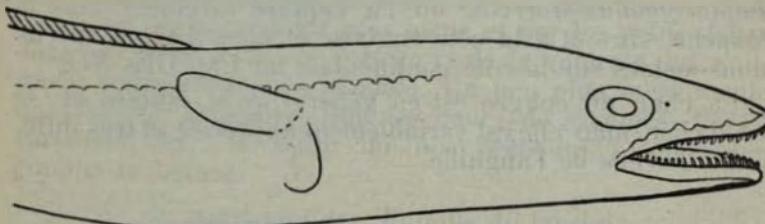
C'est un poisson très répandu dans toute l'Europe occidentale et méridionale. Elle fait l'objet de pêcheries très importantes en Danemark et en Allemagne. En Italie, dans les lagunes de la Vénétie (Comacchio), on élève l'anguille en attirant les civelles dans des parries closes où elles trouvent la nourriture nécessaire jusqu'au moment de la maturité et on les capture lors de leur catadromie. Récemment on a fondé un établissement analogue à Nykjöbing en Danemark.

L'anguille est consommée fraîche, conservée en daube, ou fumée.

La montée, car on appelle ainsi la masse des civelles aussi bien que le phénomène de leur migration, se pêche en énorme quantité dans les rivières de la côte Ouest de France ainsi qu'à la côte de Cornouailles et de Devonshire. Elle est mangée comme telle, frite, bouillie ou préparée en aspic. On la pêche aussi dans ces régions pour l'expédier surtout en Allemagne en vue du repeuplement des rivières et des étangs.

Il ressort de tout cela que l'on pourrait tenter en Belgique de fonder des établissements d'anguiculture à la côte et peut-être dans l'intérieur du pays.

2. *Conger vulgaris* Cuv. Fig. 25.



Le congre ou l'anguille de mer — Konger ou Zeepaling Conger.

Ressemble à l'anguille mais s'en distingue aisément par quelques bons caractères. La mâchoire inférieure n'est pas plus longue que la supérieure et la nageoire dorsale s'al-

longe très loin vers la tête de manière à atteindre le niveau du bout postérieur de la nageoire pectorale. Corps plus massif que l'anguille. Coloration grise un peu violacée. assez variable.

Le congre est très répandu, peut-être cosmopolite. Il atteint une taille supérieure à celle de l'anguille, les exemplaires de 1 mètre sont communs et ceux de 2 mètres ne sont pas extraordinairement rares; il dépasse même cette taille. Il est très vorace, bien armé de dents et d'une puissance musculaire terrible dans les grands exemplaires. Il dévore tout ce qui vit : crabes, homards, calmars, poissons, etc. mais les pêcheurs prétendent qu'il dédaigne les proies non vivantes. Ils affirment qu'il visite les paniers à homards et parvient à en sortir. Loin d'aimer la vase comme l'anguille, il semble la fuir et fréquente surtout les fonds rocheux bien qu'on le prenne aussi sur le sable. Nos pêcheurs, surtout les chalutiers à vapeur, le rapportent couramment quand ils pêchent dans les régions côtières rocheuses. On le prend parfois à l'estacade d'Ostende.

L'histoire de son développement est restée fort obscure jusqu'à ces derniers temps et a donné matière comme celle de l'anguille à bien des légendes.

Le congre se reproduit en haute mer dans l'Atlantique bien au delà de l'isobathe de 1,000 mètres, mais aussi dans la Méditerranée. Schmidt a établi qu'il entre de grandes quantités avec le leptocéphale de l'anguille par le détroit de Gibraltar. Le leptocéphale du congre porte le nom de *Leptocephalus Morrisii*, on l'a capturé rarement dans la Manche, surtout à la côte anglaise et nous l'avons pêché nous-mêmes sur la côte continentale au Cap Gris-Nez.

La chair du congre est en général assez estimée et se vend cher, mais elle est variablement appréciée et très différente de celle de l'anguille.

R. PHYSOCYSTES.

Rayons épineux très fréquents dans les diverses nageoires et surtout dans la dorsale; nageoires ventrales situées très en avant. Vésicule hydrostatique sans communication avec le pharynx, parfois absente.

1. *Scomberesocidae*. Famille de l'orphie.

1. *Belone vulgaris* Flem. Fig. 26.



L'orphie ou la belone — Geep — Garfish.

Aisément reconnaissable à sa forme très allongée et surtout à son bec long et grêle comme celui d'une bécasse mais garni de petites dents pointues. La mandibule est notablement plus longue que la mâchoire supérieure. Vert sur le dos parfois bleuâtre sur les flancs, ventre argenté; atteint 80 centimètres. Répandu sur toutes les côtes d'Europe, atlantiques et méditerranéennes. Plus commun dans la Manche et la Mer d'Irlande que dans la Mer du Nord. Nos pêcheurs le prennent au printemps surtout devant l'estuaire de l'Escaut et dans le fleuve lui-même. Il se nourrit de crevettes et de jeunes poissons qu'il capture avec adresse.

Comestible, chair assez fine; les os sont verdâtres.

2. *Scomberesox saurus* Walt.

L'orphie maquereau — Makereelgeep ou kleine geep Skipper.

Plus petit que l'orphie ordinaire 25 à 40 centimètres. S'en distingue par sa couleur plus bleue et par les petits lobes détachés de la nageoire dorsale et de la ventrale qui s'alignent entre elles et la caudale. Un peu plus méridionale que l'orphie ordinaire. Suit les bancs de sardines. Parait rarement dans le butin de nos pêcheurs. Comestible comme la belone.

2. *Ammodytidae*. Famille du lançon.

1. *Ammodytes lanceolatus* Lesauv. Fig. 27.



Le lançon — Smelt — Longer sandeel ou launce.

Poisson allongé, vert olive, mâchoires sans dents, l'inférieure beaucoup plus longue que la supérieure. Pas de nageoires ventrales. Atteint 22 cent. Habite les plages sableuses des côtes atlantiques et de la Mer du Nord. Il s'enterre dans le sable un peu au-dessus de la ligne de mer basse; mais sur nos côtes on le capture plutôt en mer avec des dragues munies d'un extracteur à dents ou bien avec un chalut crevettier très mordant. Le lançon n'est pas très connu en Belgique; on ne le voit guère sur les marchés. Il est très estimé dans les localités de France et d'Angleterre où il abonde. Employé comme amorce.

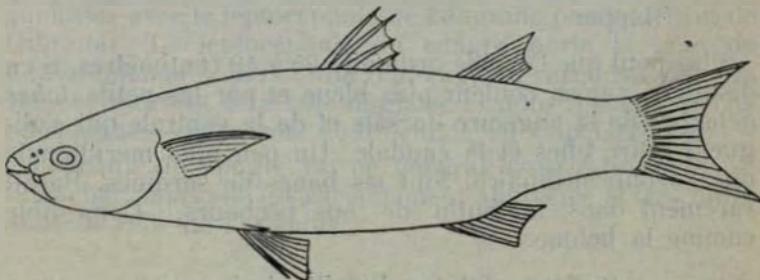
2. *Ammodytes tobianus* Linn.

L'équille — —

Ressemble au précédent mais plus petit, ne dépasse guerre 15 cent. Plus pâle, moins vert, gris métallique avec dos plus sombre. Mâchoire inférieure moins développée. Vit dans les mêmes conditions que l'*A. lanceolatus*. Plus estimé et plus employé comme amorce. Commun sur la côte.

3. *Mugilides*. Famille du Muge.

1. *Mugil chelo* Cuv. Fig. 28.



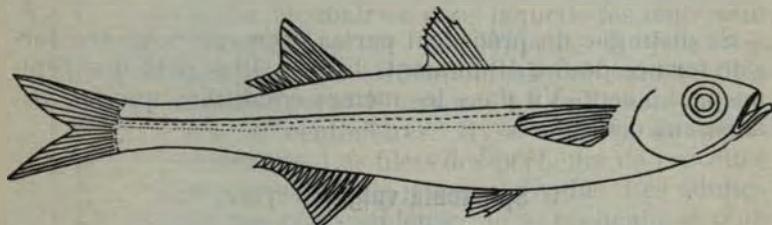
Le muge — Herder — Lesser gray mullet.

Poisson assez allongé à écailles bien distinctes gris métallique, noirâtre sur le dos, bandes brunes sur les flancs; 1^{re} nageoire dorsale avec 4 rayons épineux. 1 tubercule médian au bord de la mandibule. Lèvre souvent épaisse en bourrelet. Dents très faibles ou nulles. Atteint 50 cent.

Vit en mer mais est très côtier et fréquente beaucoup les ports et entrées. On le voit près des quais raclant les murs avec ses lèvres et avalant l'enduit qui les recouvre et qui est formé de vase riche en diatomées avec des vers et d'autres organismes. Il est donc en partie végétarien : aussi son intestin est-il très long. Il mord cependant à l'hameçon amorcé de vers.

Commun mais pas très abondant. Se pêche aux estacades. Peu estimé à cause de son goût de vase très prononcé : lorsqu'il est pris vivant on le conserve le plus longtemps possible dans l'eau pure, sans nourriture, pour lui faire dégorger son intestin et atténuer ainsi ce mauvais goût. Cette précaution d'ordre gastronomique est, du reste, à conseiller pour tous les poissons de vase et même pour tous les poissons indistinctement et pour les crustacés, homards, écrevisses crabes, etc.

2. *Atherina presbyter* Cuv. Fig. 29.



Le prêtre — Schrappet ou Noordsche spiering — Sandsmelt ou Silver sides.

Présente une certaine analogie d'aspect avec l'éperlan mais s'en distingue aisément par l'aspect de la 2^{me} nageoire dorsale qui est normale, rayonnée et bien différente de la nageoire accessoire des salmonidés. Plus de 4 rayons épineux à la 1^{re} nageoire dorsale et un seul à la nageoire anale.

Verdâtre sur le dos ; les flancs un peu translucides portant une bande longitudinale argentée et très brillante. Plus petit que l'éperlan : 10 à 12 cent. Très côtier comme le muge, se pêche tout près de l'estran et dans l'avant port d'Ostende, Nieuport, Blankenberghe, Zeebruges.

Plutôt méridional, plus abondant dans la Manche que dans la mer du Nord. Comestible.

4. *Gasterosteidae*. Famille de l'épinoche.
Première nageoire dorsale formée uniquement de rayons libres.

1. **Gasterosteus aculeatus** Linn.

L'épinoche — Stekelbaars ou paddesteker — Three spined stickleback.

Poisson d'eau douce très connu et fort commun partout dans les ruisseaux et fossés. Mentionné ici parce qu'il s'adapte bien à l'eau de mer d'assez basse salinité. Taille : jusqu'à 6 ou 7 cent. Vit dans le port d'Ostende où il arrive du canal de Bruges. Nous l'avons pêché maintes fois en mer avec les crevettes et jusqu'à 3 milles de la côte.

2. **Gasterosteus pungitius** Linn.

L'épinochette — Kleine paddesteker — Ten spined stickleback.

Se distingue du précédent par sa première nageoire dorsale formée de 8 à 10 piquants libres. Plus petit que l'épinoche : 5 cent. Vit dans les mêmes conditions que le *Gasterosteus aculeatus*.

3. **Spinachia vulgaris** Cuv.

L'épinoche de mer — Zee paddesteker — Fifteen spined stickleback.

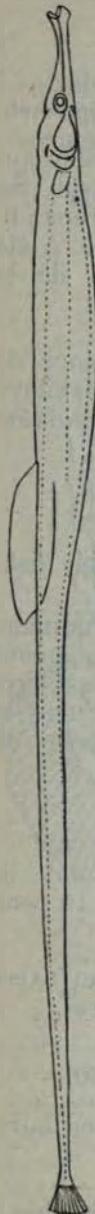
Poisson marin plus grand que l'épinoche d'eau douce : jusqu'à 15 cent. Première dorsale formée de 15 piquants libres. Habite les côtes de la Manche et de l'Atlantique. Rare sur notre littoral; il a été pris à Ostende aux estacades.

Tous les épinoches construisent un nid; celui du *Spinachia* est des plus intéressants; il est formé surtout d'algues vivantes et n'est pas enseveli dans la vase mais attaché à des pierres ou à d'autres corps fixes.

5. *Syngnathidae*.

Famille des aiguilles de mer et de l'hippocampe.

Ce groupe de poissons se reconnaît à la forme tubuleuse



du museau portant à son extrémité une bouche très étroite et une mandibule très courte, aux plaques osseuses cuirassant la peau et à l'absence de nageoires ventrales.

1. **Syngnathus acus** Linu. Fig. 30.

L'aiguille de mer ou syngnathe — Zeenaald
Great pipe fish.

Aspect d'une longue baguette prismatique, flexible et élastique; annelé : 62 anneaux dont 20 pour le tronc. Paroi du corps dure; la région abdominale est beaucoup plus épaisse que la région caudale; celle-ci porte chez le mâle deux replis cutanés allongés limitant une poche incubatrice dans laquelle les œufs sont introduits et se développent. Il y a des nageoires pectorales dorsales et caudales. La dorsale porte 40 rayons. La taille peut dépasser 50 centimètres. Il se nourrit de petits crustacés. Les filets des pêcheurs de crevettes en rapportent de jeunes individus. Les adultes sur nos côtes sableuses ne se pêchent que plus au large.

2. **Syngnathus Dumerili** Moreau.

Le syngnathe de Duméril — —.

Plus petit que le précédent : 50 à 53 anneaux. Tronc plus court : 15 anneaux au lieu de 20; région abdominale plus distincte de la queue. La dorsale porte 34 à 36 rayons. Longueur 12 à 14 centimètres. Se pêche tout près de l'estran surtout quand on emploie des filets en étamine car les filets crevettiers les laissent échapper. Parfois abondant dans le bas Escaut.

Fig. 24
Syngnathus acus

3. **Siphonostoma typhle** Linn.

Le siphonostome — Trompette — Broad nosed pipe fish.

Diffère du *Syngnathus acus* par la forme du museau qui est beaucoup plus épais; comprimé et crêté au dessus. Sa taille est moindre : environ 30 centimètres. Plus répandu dans le nord mais existe aussi dans la Méditerranée. A été trouvé dans les paquets d'*Himanthalia* apportés de la Manche par le flot après les tempêtes du Sud-Ouest.

Le genre *Nerophis* est caractérisé par l'absence de nageoires ventrales, — il y a donc manque total de membres pairs et de nageoire anale, — et par l'extrême réduction ou l'absence de la nageoire caudale.

4. **Nerophis aequoreus** Raff.

L'entelure de mer — Kleine zeenaald — Snake pipe fish.

La nageoire caudale existe mais elle est très rudimentaire et réduite à 6 ravens contenus dans la peau. Longueur 40 cent. Rarement pris par les pêcheurs de crevettes. Très fréquent au large sur les paquets flottants de *Fucus* et d'*Himanthalia*, apportés par le flot après les tempêtes du Sud-Ouest.

5. **Nerophis lumbriciformis** Kroyer.

Distinct du *Nerophis aequoreus* par l'absence totale de nageoire caudale. Plus petit, ne dépasse guère 10 cent. Peu commun près de la côte.

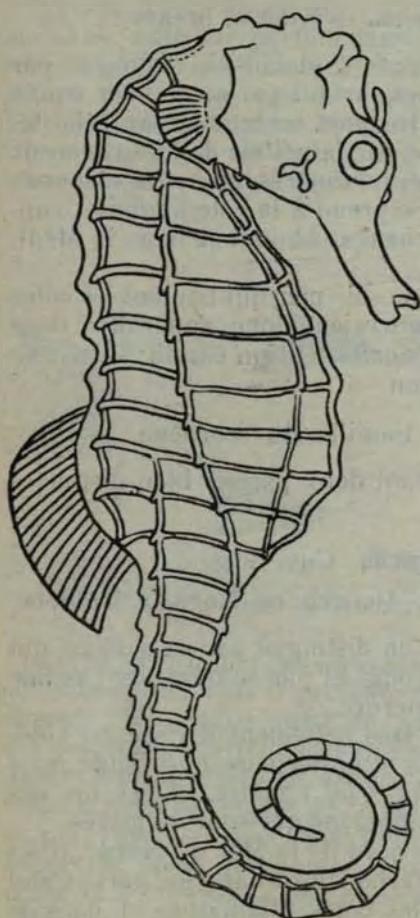
L'espèce voisine, *Nerophis ophidion* Linn. qui existe dans la Manche n'est pas signalée sur notre littoral.

6. **Hippocampus antiquorum** Leach. Fig. 30.

L'hippocampe ou cheval marin — Zeepaard — Sea horse ou hippocampus.

Poisson des plus étranges, aisément reconnaissable à la forme de sa tête présentant l'aspect d'une tête de cheval portant une sorte de couronne et à sa queue enroulée en

spirale et préhensile, 12 à 14 cent. Nage dans une position verticale à l'aide de sa nageoire dorsale animée d'un mouvement vibratoire rapide; s'accroche par la queue aux corps saillants, algues, polypes, etc. Vit très bien dans les aquariums.



Rare sur nos côtes sableuses. Plusieurs années se passent parfois sans qu'une seule capture soit signalée. Cependant il est parfois pêché par les crevettiers sur les fonds à polypes. Nous l'avons pris à la drague au hane de Middelkerke.

6. *Sparides*. Famille de la brème de mer. Une seule nageoire dorsale.

1. *Cantharus lineatus*

Mont.

Brème de mer.

Zeekarpel.

Black sea bream

Poisson en forme de carpe. Gris avec des lignes jaunâtres sur les flancs. Nageoires ventrales situées sous les pectorales. Vésicule hydrostatique à 2 pointes dirigées vers l'arrière. Poisson des côtes rocheuses et méridionales. Apporté de temps en temps par les chalutiers à vapeur. Pas très estimé.

2. *Pagellus centrodontus* Cuv.

Le rousseau — Zeebraesem — Sharp toothed sea bream.

Ressemble au précédent; s'en distingue par sa couleur

d'un ton plus jaune brunâtre et par une *tache noire* au-dessus de la nageoire pectorale au bout de la région latérale. Fréquente aussi les fonds rocheux. Occasionnel à Ostende. Chair analogue à celle de la brème de mer.

3. *Pagellus erythrinus* Linn.

Le pagel — Zeebrasem — King of breams.

Ressemble aussi au précédent mais s'en distingue par l'absence de la tache noire et surtout par sa couleur rouge vermillon qui le fait d'autre part ressembler au sébaste, mais celui-ci s'en différencie par la netteté de la division de sa nageoire dorsale en antérieure très épineuse et postérieure molle. Peu estimé. Se prend à la côte anglaise; rapporté rarement par les pêcheurs. Abondant dans la Méditerranée.

Il y a encore d'autres brèmes de mer qui hantent les côtes Sud d'Angleterre et qui pourraient donc apparaître dans le butin de nos chalutiers. *Pagellus Oweni* Gunth; *P. acarne* Risso et *P. bogaraveo* Brünn.

7. *Scorpaenides*. Famille du scorpène.

Nageoire dorsale présentant deux parties bien distinctes mais continues.

***Sebastes norvegicus* Cuv. Fig. 3.**

Le sébaste — Klipvisch — Bergvilt ou Norway haddock.

Aspect de perche mais s'en distingue par sa couleur qui est presque complètement rouge et par sa nageoire caudale qui ne présente pas d'échancrure.

La nageoire dorsale est très nettement divisée en antérieure à piquants très aigus et postérieure plus haute mais à rayons mous. Il atteint près de 1 mètre. C'est un des rares poissons des mers tempérées qui sont vivipares.

Espèce répandue dans le nord de la Mer du Nord : côtes de Norvège et d'Islande, Faroë. Rare dans les parties Sud de cette mer. Existe sur les côtes atlantiques et dans la Méditerranée. Les Esquimaux se servaient autrefois des épines de ses nageoires pour en faire des aiguilles.

Le sébaste norvégien apparaît irrégulièrement sur le marché d'Ostende. Il est peu connu dans l'intérieur du pays et ne compte pas, du reste, parmi les poissons fins.

8. *Percides*. Famille de la perche.

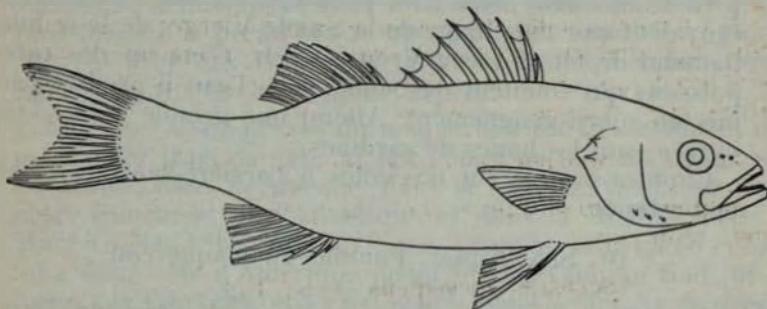
Queue échancrée pas de barbillon au menton.

1. *Perca fluviatilis* Linn.

La Perche — Baas — Perch.

Poisson d'eau douce mais s'avancant cependant en eau saumâtre; entraîné parfois dans le port d'Ostende lors des éclusées; il résiste mieux à l'eau salée que les *Leuciscus*; diffère de ceux-ci par les piquants de sa 1^{re} nageoire dorsale et par sa couleur noirâtre sur le dos avec des bandes foncées aussi sur les flancs; nageoires très rouges. Queue échancrée; 1^{re} dorsale plus longue que la 2^{me}.

2. *Labrax lupus* Cuv. Fig. 31.



Le bar — Zeebars — Bass.

Ressemble à la perche surtout à cause de sa 1^{re} dorsale à piquants aigus, mais il présente une forme différente, plus allongée. Ressemble aussi un peu au muge mais la position des nageoires ventrales qui sont *au dessous* des pectorales et non bien loin en arrière et les épines de l'opercule le distinguent nettement de ce poisson du reste fort éloigné des percides. Gris foncé sur le dos, argenté sur les flancs. L'opercule porte des épines. Queue échancrée comme la perche et 2^{me} dorsale à peu près égale à la 1^{re}.

Il est très vorace. Sa chair estimée des anciens n'est pas sans mérites mais ne jouit plus aujourd'hui de la même faveur. On le pêche aux estacades d'Ostende et de Nieuport, ainsi qu'à Zeebruges, surtout à la ligne. Il fait l'objet d'une pêche assez active dans certaines localités de la Méditerranée.

terranée et des côtes anglaises. Poisson tout à fait marin, mais au printemps il fréquente surtout les côtes rocheuses et les ports, sans s'avancer en eau douce.

9. *Sciænides*. Famille du maigre.

2 nageoires dorsales, la 2^{me} plus développée que la 1^{re}.

1. *Sciæna aquila* Riss.

Le maigre — Onze Lieve Vrouw visch — Maigre ou meagre.

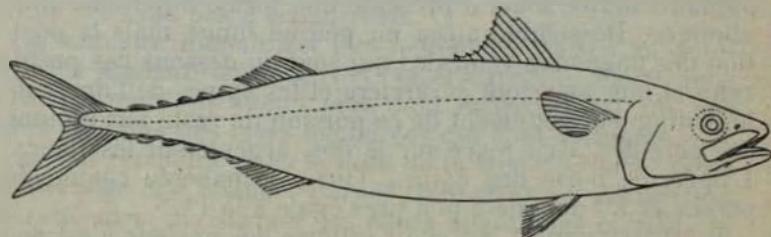
Ressemble au *labrax* mais d'aspect différent, queue non échancrée et 2^{me} dorsale plus longue que la 1^{re}. Long. 50 cent. Certaines écailles portent un dessin qui ne ressemble à rien mais dans lequel les pêcheurs du bon vieux temps croyaient voir une image de la Sainte Vierge; de là le nom flamand de Onze Lieve Vrouw visch. C'est un des rares poissons qui émettent des sons: sous l'eau il produit parfois un sourd grognement. Atteint une grande taille. Très vorace, suit les bancs de sardines.

Capturé parfois sur nos côtes à l'arrière-saison. Chair peu estimée.

10. *Scombrides*. Famille du maquereau.

Nageoires ventrales en dessous des pectorales: plus d'une nageoire dorsale.

1. *Scomber scombrus* Linn. Fig. 33.



Le maquereau — Makreel — Mackerel.

Le plus élégant de nos poissons au point de vue de la forme et des couleurs: 2 nageoires dorsales et deux séries de 5 ou 6 petites nageoires sur la queue, entre la dorsale

et la caudale et entre la caudale et l'anale. Dessus du corps vert, râvé de bandes sinuueuses bleu foncé; ventre argenté. Il y a des variétés assez marquées. Taille jusque 40 cent. Il se nourrit tantôt de petits êtres flottants dans l'eau qu'il fait passer à travers ses tamis branchiaux, tantôt de jeunes poissons. Il vit en bandes nombreuses et nage avec rapidité à des profondeurs variables, souvent tout près de la surface à la recherche de sa nourriture. C'est un poisson migrateur. Il apparaît chaque année dès janvier à la côte française et un peu plus tard à la côte Sud d'Angleterre et dans la Mer d'Irlande. La pêche se poursuit jusqu'en juillet-août.

En octobre, il y a une réapparition des bancs de maquereaux mais elle est de plus courte durée; après cela il ne fait plus que de rares et accidentelles apparitions dans les filets de fond. Il se pêche au filet dérivant, comme le hareng, surtout au printemps et alors il ne mord guère à l'hameçon; plus tard on le prend beaucoup à la ligne, amorcée le plus souvent avec des languettes de chair découpées dans les flancs d'individus de la même espèce.

La chair assez grasse du maquereau est très estimée; il est mangé frais ou salé. Il fait l'objet de très importantes pêcheries, dans la Manche, dans la Mer du Nord, sur les côtes françaises de l'Atlantique et dans la Méditerranée. Mais il s'étend très loin, au Nord, jusqu'au Groenland et le long de la côte d'Amérique jusqu'au Cap Cod, au Sud jusqu'aux Canaries, et à l'Est jusque dans la Mer Noire. Des espèces très voisines, sinon des variétés, vivent au Cap de Bonne Espérance, au Japon, à la côte de Californie et à celle de l'Australie méridionale et de la Nouvelle Zélande.

2. *Thynnus vulgaris* Cuv. et Val.

Le thon — Thonijn — Tunny.

Grand poisson de forme élancée comme le maquereau et d'une belle coloration bleue foncée sur le dos, passant au gris-bleu sur les flancs et blanc au ventre. Des écailles plus grandes et plus fortes que les autres forment en avant une sorte de cuirasse à trois prolongements postérieurs. Les deux nageoires dorsales se touchent presque. Atteint trois mètres de long et pèse jusqu'à 250 kilog. Poisson très

répandu, peut-être cosmopolite, il donne lieu à une pêcherie importante dans la Méditerranée et sur les côtes atlantiques de France, de Portugal et d'Espagne. Il semble fuir les eaux troubles de nos côtes basses et sableuses; seuls les chalutiers à vapeur en ont rapporté de temps en temps. Sa chair très ferme est estimée, mais en Belgique elle n'est guère connue qu'à l'état de conserve à l'huile.

3. *Thynnus germo* Lacép.

Le germon — — Germon ou long finned tunny.

Très voisin du thon ordinaire; en diffère par la longueur de ses nageoires pectorales dont l'extrémité dépasse en arrière la base de la deuxième dorsale; sa cuirasse est aussi beaucoup moins distincte. Il ne paraît pas atteindre une taille aussi forte que le thon ordinaire. Vorace comme son congénère. Se nourrit aussi de crustacés pélagiques et entre autres du curieux *Meganyctiphanes* qui porte des appareils phosphorescents très remarquables. Sa chair ressemble à celle du thon ordinaire et est employée de la même manière. Il donne lieu surtout dans le Golfe de Gascogne et sur la côte ibérique à une pêcherie importante qui se fait très au large. Très accidentellement rapporté par nos pêcheurs.

Quelques autres poissons du même groupe, ou voisins ont fait de rares apparitions sur nos quais :

Les Bonites, *Thynnus pelamys* Linn, et *Pelamys sarda* Risso, poissons très voisins des vrais thons méridionaux;

Echeneis remora Linn. — Le remora. — Porte sur le dos une ventouse adhésive par laquelle il s'attache aux requins, aux célatés et à quelques autres poissons, ainsi qu'aux navires et aux épaves flottantes.

4. *Xiphias gladius* Linn.

L'espadon — Zwaardvisch — Swordfish.

Remarquable par le prolongement osseux très aigu de son museau.

Rare dans le Nord, plus répandu dans la Méditerranée et les mers tropicales. Se voit souvent avec les thons et se pêche avec eux. Il atteint le même prix sur les marchés de Sicile et y est même considéré comme supérieur.

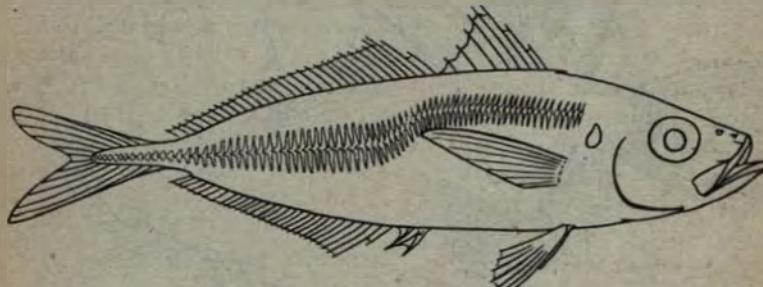
On sait que l'espadon a la manie d'attaquer tout ce qui

se meut en mer : grands poissons, cétacés, canots, navires. Il fait aux baleines de profondes blessures, mais il lui arrive de se casser le nez contre un navire; cependant son glaive est capable de percer la coque des canots légers et les indigènes des Archipels de l'Océanie qui construisent des canots en planchettes les redoutent, tandis que ceux qui creusent des pirogues monoxyles dans des troncs d'arbres très durs se rient de leurs attaques.

Quelques rares captures ont été signalées par nos pêcheurs.

II. Carangidae. Famille du Sciaurel.

1. *Caranx trachurus* Linn. Fig. 34.



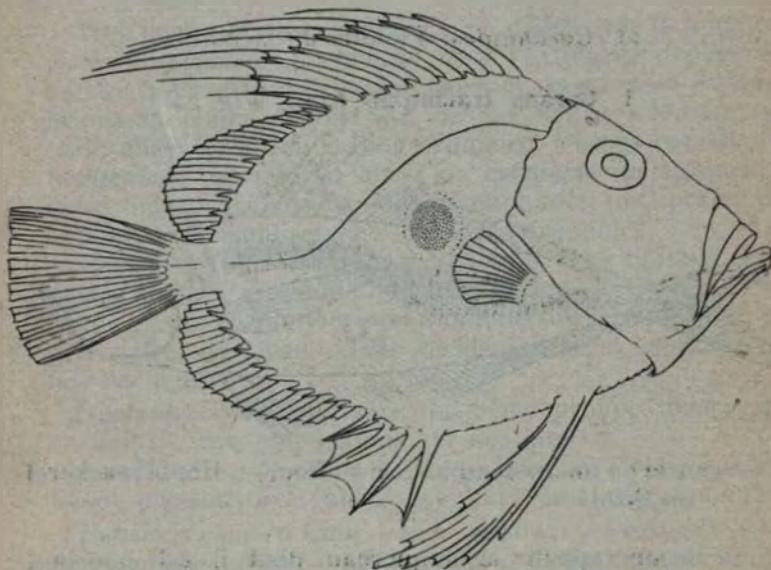
Le Sciaurel ou maquereau hâlard — Poor — Horse mackerel ou Scad.

Sa forme rappelle le maquereau dont il est pourtant assez éloigné; l'absence de petites nageoires accessoires en arrière de la ventrale et de l'anale permet aisément de l'en distinguer et à ce caractère différentiel s'ajoutent encore sa couleur grise, argentée sur les flancs et l'aspect de sa ligne latérale formée de plaques crêtées, rugueuses, et fortement coudées vers son milieu. La deuxième dorsale et l'anale sont longues et atteignent presque la caudale. Moins abondant que le maquereau avec lequel il se pêche souvent, bien qu'il forme parfois des bandes assez nombreuses, à part. Ses migrations et son abondance sont très irrégulières. Ils furent extraordinairement abondants dans la partie Sud de la Mer du Nord en 1823, année que les vieux pêcheurs appelaient « het jaar van alle poors », l'an-

née de tous les scaurels. » Sa chair est moins estimée que celle du maquereau quoique bonne.

Les très jeunes *Caranx* ont la curieuse habitude de se cacher dans la cavité sous ombrelleaire de certaines méduses principalement du *Rhizostome* où on les trouve parfois en nombreuses compagnies.

2. *Zeus faber* Linn. Fig. 35.

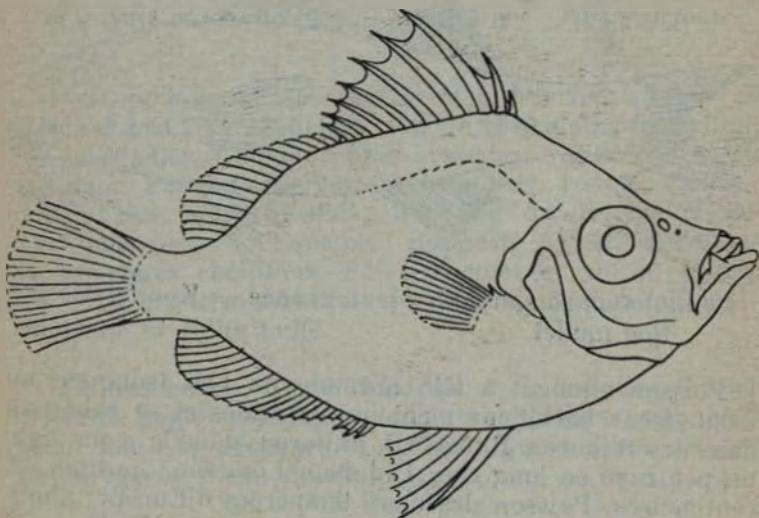


La dorée ou poisson Saint-Pierre — Zonnevisch — John dory.

Très facile à reconnaître : corps ovale, très haut et très court, bordé d'épines en arrière; bouche énorme. Gris avec des bandes pâles, jaunâtres sur les côtés; au milieu des flancs une tache noire bordée d'une bande jaunâtre à bords flous : c'est la « tache de Saint-Pierre » qui, chez divers poissons, fait l'objet d'une légende. Taille jusqu'à deux pieds, mais les sujets de cette dimension sont rares. Les épines du bord postérieur causent souvent des blessures douloureuses.

Répandu sur les côtes de la Mer du Nord et de l'Atlantique tempéré et surtout dans la Méditerranée. Assez vorace comme la majorité des poissons, il est médiocre nageur, mais la grande dimension de sa bouche prolactile et la minceur en projection de son contour vu d'avant lui permettent de capturer beaucoup de petits poissons. Se pêche toute l'année, mais surtout à l'arrière automne le long des côtes rocheuses ; près de notre côte on n'en prend que de petits exemplaires en été. Chair assez estimée.

3. *Capros aper* Linn. Fig. 36.



Le Sanglier — Zeeverken — Boar fish.

Petit poisson : 15 à 18 centimètres, aplati; bouche petite un peu tubulée. Son profil rappelle celui de la dorée, bien qu'un peu plus allongé, mais sa couleur rouge orangée le distingue nettement des jeunes individus de sa taille. Les aiguillons de ses nageoires causent des piqûres douloureuses comme ceux de la plupart des poissons épineux.

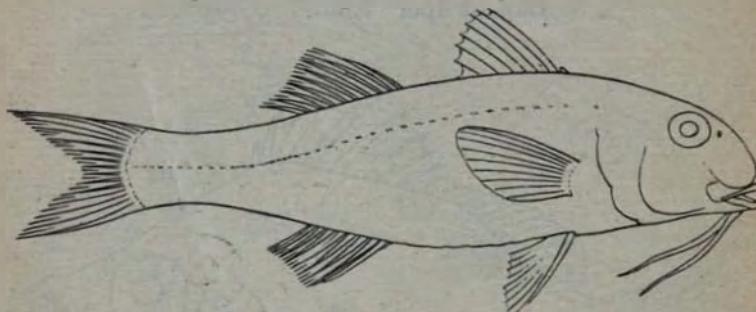
Parfois abondant à la côte anglaise de la Manche; aime les rochers et ne fréquente pas notre littoral, mais les chalutiers à vapeur le rapportent parfois à titre de curiosité. Sa chair est bonne mais sa petite taille prive le sanglier de toute importance commerciale.

Le *Brama Rayi* Bloch et le *Lampris luna* Risso; sont de beaux poissons, rares partout et presque inconnus de nos pêcheurs, bien qu'on en ait signalé la trouvaille sur l'estran.

12. *Mullides*. Famille du mullet.

Nageoires ventrales en dessous des pectorales, 2 barbillons au menton.

1. *Mullus surmuletus* Linn. Fig. 37.



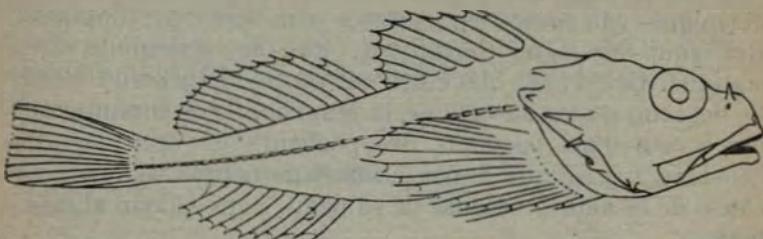
Le mullet ou rouget de la Méditerranée — Koningsvisch
Red mullet.

Poisson allongé, à tête normale un peu tronquée au front. Deux barbillons mentonniers raides et se rabatant dans des rainures. Rouge vif, uniforme dans le jeune âge, un peu rayé en long chez l'adulte. Longueur jusqu'à 35 centimètres. Poisson des mers tempérées d'Europe; abondant surtout dans la Méditerranée et dans la Manche. Se pêche dans la Mer du Nord, au large ou près de la côte anglaise, mais au voisinage de notre côte, nous n'en avons jamais pris que de jeunes exemplaires de 5 à 15 centimètres. Le mullet est un poisson très estimé et supérieur aux triglides appelés également rougets, mais dont on le distingue sans peine.

13. *Triglides*. Famille des trigles.

Ventrales sous les pectorales, pas de barbillons mentonniers, tête grosse, à joues cuirassées par les os sous-orbitaires élargis et articulés avec l'opercule.

1. *Cottus scorpius* Linn. Fig. 38.

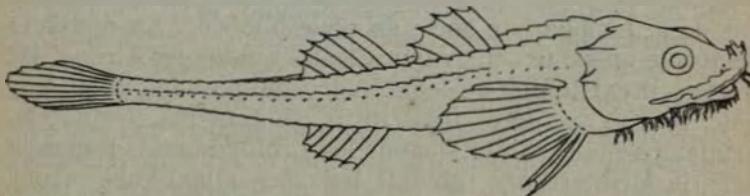


Le cotte ou chaboisseau — Botskop — Sea scorpion.

Petit poisson à tête renflée et à bouche énorme. Ne dépasse pas 20 centimètres. Pas de vésicule hydrostatique. Pas d'écaillles. Couleur : fond brunâtre, marbré de noir et de blanc. Présente des variétés à couleurs rouges. Côtier et aimant les anfractuosités. Répandu depuis les régions arctiques jusqu'à l'Espagne. Rapporté par les crevetiers et les cotres chalutiers. Pas très commun sur le littoral. Sa chair est très bonne mais peu usitée comme aliment à cause de sa petite taille.

D'autres cottes, *C. quadricornis* et *C. bubalis* se voient à la côte anglaise et pourraient être apportés occasionnellement par nos pêcheurs. Le *Cottus gobio* Linn, est une petite espèce d'eau douce.

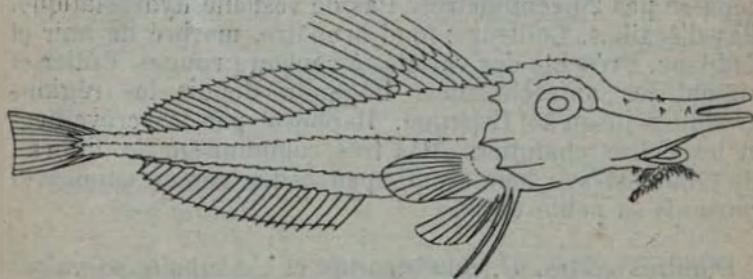
2. *Agonus cataphractus* Linn. Fig. 39.



L'aspidophore — Oude vent — Armed bull head.

Petit poisson — 12 centimètres — d'un aspect caractéristique : tête très grosse, mais amincie en avant, corps pyramidal anguleux à cause des fortes plaques osseuses dermiques disposées en rangées sur toute la longueur. Beaucoup de petits barbillons. Pas de vésicule hydrostatique. Gris brun, blanc gris au ventre. Espèce du Nord, ne descend guère au-delà de la Manche. Très commun sur notre côte dans les filets des pêcheurs de crevettes. Se conserve par simple dessiccation sans perdre sa forme, à cause de la nature osseuse de sa peau. Sans valeur alimentaire.

3. *Peristhetus cataphractum* Fig. 40.

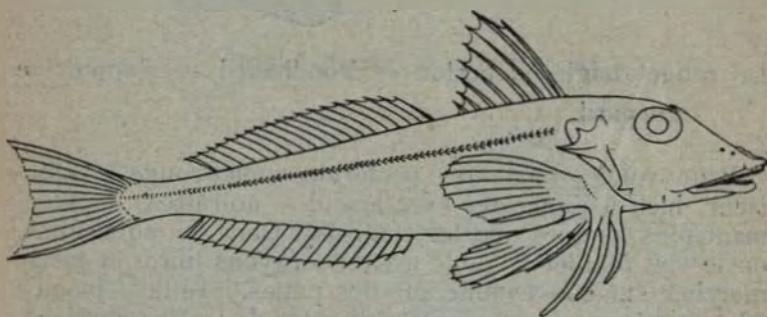


Le malarmat — Gewapende knorhaan — Armed gurnard.

Étrange poisson en forme de trigle mais avec l'aspect raide et anguleux de l'Aspidophore; peau cuirassée de plaques osseuses; 2 prolongements osseux formant au-dessus de la bouche une sorte de pelle bilobée. La nageoire pectorale présente deux rayons isolés analogues à ceux des trigles. Il existe une vésicule hydrostatique simple. Rouge pâle, parfois incolore. Il atteint 50 centimètres. Côtier, au printemps mais habite surtout les profondeurs. Répandu dans la Méditerranée remonte les côtes atlantiques jusqu'à la Manche. N'existe pas sur nos côtes mais est apporté par les chalutiers à vapeur.

Les *trigles* sont des poissons à grosse tête et dont la nageoire pectorale présente trois rayons antérieurs libres et mobiles servant de tentacules ou même de membres ambulatoires permettant à l'animal de marcher sur le fond. Ils ont une vésicule hydrostatique et plusieurs émettent des sons dans la production desquels cet organe joue un rôle.

4. *Trigla gurnardus* Linn. Fig. 41.



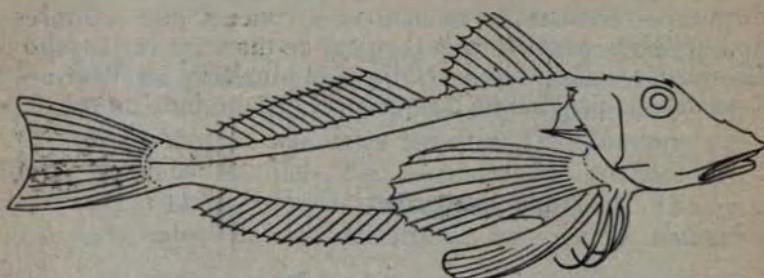
Le grondin — Knorhaan — Gray gurnard.

Se reconnaît à sa couleur grise brunâtre ou gris violacé sur le dos, avec des lâches blanchâtres, à sa ligne latérale rugueuse formée de plaques à pointe peu saillante, à ses nageoires pectorales relativement courtes, n'atteignant qu'à peine le commencement de l' anale. Longueur 30 centimètres, dans notre région, mais il devient beaucoup plus grand dans le Nord où il atteint 50 centimètres et plus.

Vit par bandes; donne dans les aquariums des signes d'intelligence. Très commun dans la Mer du Nord et sur les côtes atlantiques; moins répandu dans la Méditerranée. Se pêche sur nos côtes, un peu au large pendant l'été.

Produit dans l'eau un son comme un bref grognement répété que l'on entend parfois de l'intérieur des chaloupes de pêche lorsque des grondins s'approchent de la carène et aussi au moment où on jette sur le pont les individus capturés. De là vient le nom de grondin. Sa chair est ferme et très bonne.

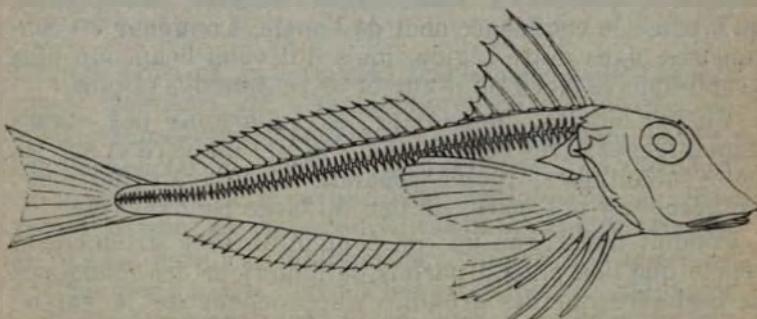
5. *Trigla hirundo* Bloch. Fig. 42.



Le rouget tringle ou perlon — Roodbaard — Sapphirine gurnard.

Brun rouge; nageoires pectorales violet-rouge à l'extérieur, bleu à l'intérieur avec macules noirâtres, notablement plus longues que les ventrales. Dans les aquariums, on le voit fouiller le sable avec ses rayons libres et même marcher sur eux comme sur des pattes. Taille : jusqu'à 60 centimètres. Habite toutes les côtes de la Mer du Nord, de la Manche, de l'Atlantique et de la Méditerranée. Forme un élément important du butin de nos chalutiers, surtout à vapeur. Chair très estimée.

6. *Trigla cucullus* Linn. Fig. 43.

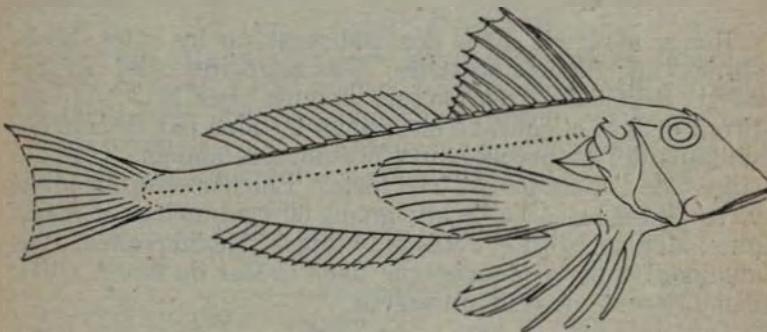


Le grondin rouge — Engelsche soldaat — Red gurnard.

Rouge clair, ventre blanc; il y a des variations. Les nageoires pectorales sont un peu plus longues que les ventrales, et bleuâtres.

Ligne latérale avec des plaques très hautes mais étroites donnant à la peau un aspect plissé. Plus petit que le *T. hirundo*: 25 centimètres. Répandu comme le précédent; plus commun dans la Manche que dans la Mer du Nord. Apporté surtout par les chalutiers à vapeur. Chair analogue à celle du grondin.

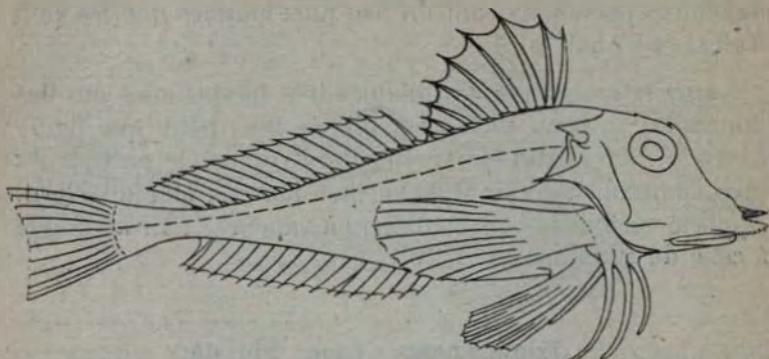
7. *Trigla lineata* Linn. Fig. 44.



Le rouget camard — *Geslreepte knorhaan* — Streaked gurnard.

Brun rougeâtre, ventre blanc; bandes verticales rougeâtres descendant du dos sur les flancs. Les pectorales longues et atteignant le niveau du 7^{me} rayon de l'anale; elles sont brunes rougeâtres. Front très déclive donnant au museau un profil camu. Taille plus faible que le *T. hirundo*: ne dépasse pas 40 centimètres. Vit dans la Mer du Nord et surtout dans la Manche, sur les côtes atlantiques et dans la Méditerranée. Apporté parfois par les chalutiers à vapeur. Chair semblable à celle du rouget perlon.

8. *Trigla lyra* Linn. Fig. 45.



La lyre ou rouget-lyre — Lierknorhaan — Piper.

Rouge assez vif sur le dos, palissant sur les côtés, blanc en dessous; flancs non striés. Les nageoires sont rouges aussi. Pectorales très longues comme chez la *T. lineata*. Front déclive et concave et museau terminé par deux lobes saillants des os préorbitaires portant des épines. Une des épines de l'opercule est très forte. Emet un son prolongé lorsqu'il est pris. Taille atteignant 80 centimètres et même plus. Mer du Nord et côtes atlantiques, Méditerranée. Plus abondant dans la Manche que dans la Mer du Nord. Chair peu différente de celle du perlon.

14. *Gobiidae*. Famille de la buhotte.

Nageoires ventrales très rapprochées formant souvent un disque. Les yeux sont très dorsaux.

Gobius minutus Linn. Fig. 46



La buhotte ou la gobie — Kleine govie ou zoetemonde
Spotted gohy.

Très petit poisson, le plus petit de notre faune après l'epinoche. Les yeux sont placés très près l'un de l'autre. Pas de barbillons.

Gris rosé, tacheté de brun clair; une tache plus grande à la base de la nageoire caudale. Présente des variétés dans la pigmentation. Ne dépasse guère 7 centimètres. Attache ses œufs dans des coquilles vides, particulièrement des valves de Mactra sur notre côté. Très répandu depuis la Norvège jusqu'à la Méditerranée. Très commun sur nos côtes sableuses et jusque sur l'estran; les pêcheurs de crevettes le prennent en masse mais n'en font aucun usage. Il est comestible mais trop petit pour être usité comme aliment. Employé comme amorce pour la pêche à la ligne. Fournit une abondante nourriture à une foule de poissons littoraux. Se nourrit surtout de petits crustacés, d'annélides, etc.

Il existe à la côte anglaise six autres espèces de *Gobius* qui pourraient nous arriver occasionnellement : *Gobius Ruthensparri*, *niger*, *paganellus*, *Parnelli*, *pictus* et *quadrimaculatus*. Tous les spécimens que nous avons examinés jusqu'ici étaient des *G. minutus*.

2. *Aphya pellucida* Nord. Fig. 47.



Le nonnat — — Transparent goby.

Ressemble à la buholte mais s'en distingue par sa faible pigmentation et par sa translucidité remarquable pendant la vie, par sa tête plus grosse et ses dents plus fortes, alignées en une seule rangée au lieu d'être en cardes ou en velours comme chez les *Gobius*. Blanchâtre et d'une transparence qui permet de voir la vésicule hydrostatique à travers les parois du corps. Longueur 5 à 6 centimètres.

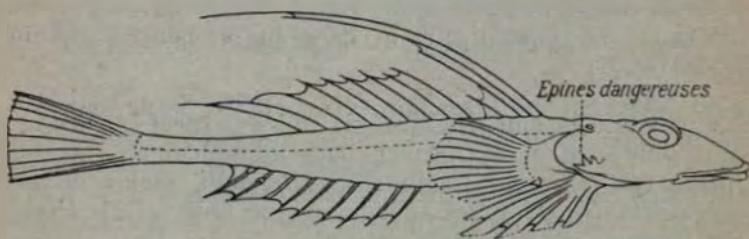
Très répandu depuis les côtes scandinaves — golfe de Christiania — jusqu'au Nord de l'Afrique. Commun dans la Méditerranée, surtout dans l'Adriatique où il fait l'objet d'une pêche. Très estimé en friture dans les endroits où on le pêche. Peu commun sur nos côtes où il n'était pas

signalé; on l'obtient cependant assez facilement en péchant au filet très fin, le plus près possible de l'estran. Ne vit qu'une année dans les conditions normales.

15. *Callionymides*. Famille du callionyme.

Nageoires ventrales placées en avant des pectorales et aussi grandes, corps élargi en avant et déprimé, yeux très rapprochés l'un de l'autre.

1. *Callionymus lyra* Linn. Fig. 48.



Le callionyme, le doucet, le cornard — Abschauer
ou police vent — Dragonet.

Petit poisson, atteint à peine 20 centimètres, à peau lisse, tête triangulaire. Sa couleur de fond est brun pâle, mais maculé de jaune par endroits, avec des bandes d'un bleu de lurquoise. Ces couleurs deviennent extrêmement brillantes au printemps. Sur le dos, il y a une tache sombre en forme de lyre. Chez le mâle, le rayon de la 1^{re} nageoire dorsale est très allongé et atteint le niveau de la caudale. Sur chaque côté de la tête, on remarque une forte apophyse de l'os préoperculaire qui porte trois fortes épines triangulaires dirigées en arrière et en haut et une autre dirigée en avant. Ces épines très aiguës font des blessures très douloureuses. Pas de vésicule hydrostatique.

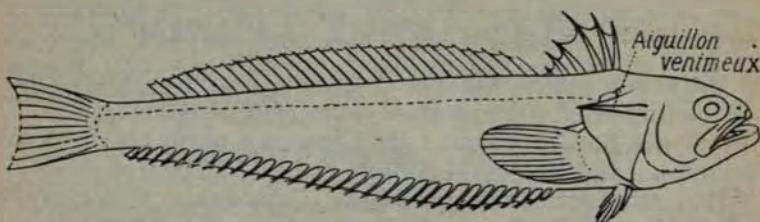
Répandu dans la Mer du Nord et sur les côtes atlantiques de France. Existe mais est peu commun dans la Méditerranée.

Comestible mais sa chair douce est peu usitée à cause de sa petite taille.

16. *Trachinides*. Famille de la vive.

Nageoires ventrales en avant des pectorales comme chez les callionymides, mais plus petites que les pectorales. Mandibule dépassant en avant la mâchoire supérieure. Corps non déprimé mais comprimé. Pas de vésicule hydrostatique.

1. *Trachinus draco* Linn. Fig. 49.



La grande vive — Arend ou pielman — Weever.

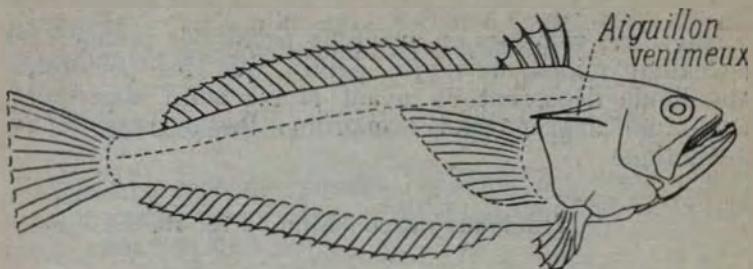
Corps très allongé, comprimé latéralement, tête courte. 1^{re} dorsale à 5 rayons épineux et presque entièrement noire. 2^{me} dorsale et ventrale très longues. Le bord postérieur de l'opercule porte un fort aiguillon aplati, en partie couvert par la peau. Grisâtre sur le dos avec des raies brunes et jaunes descendant obliquement sur les flancs; atteint 40 centimètres.

Habite la Mer du Nord, toutes les côtes d'Europe et la Méditerranée et est signalé à Madère, à la côte ouest de l'Afrique, au Cap de Bonne-Espérance et au Pérou; il semble donc cosmopolite. Très commun sur nos côtes. C'est un des rares poissons que l'on y voit parfois à la surface de la mer.

Rapporté par tous les pêcheurs. Sa chair n'est pas très estimée bien que très ferme et fort bonne lorsqu'elle est bien préparée; elle a l'avantage de se conserver longtemps dans les transports sans glace. On sait qu'elle sert à contrefaire les filets de sole!

L'aiguillon operculaire de la vive est dangereux: il cause de profondes blessures très douloureuses et qui suppurent souvent.

2. *Trachinus vipera* Cuv. Fig. 50.



La petite vive — Pukkel — Little weever.

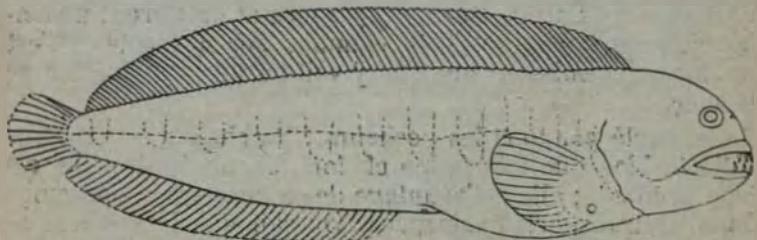
Beaucoup plus petite que la grande vive, ne dépasse pas 12 centimètres. Corps plus court et plus épais que le *T. draco*. Le bord postérieur de l'opercule porte un ou deux aiguillons aigus blessant comme ceux de *T. draco*.

Répandu comme son congénère. Comestible, même supérieur à la grande vive, mais n'est guère consommé, à cause de sa petite taille. Très commun sur notre côte, surtout à l'Ouest d'Ostende, dans le chalut des pêcheurs de crevettes.

17. *Blenniides*. Famille de la blennie.

Nageoires ventrales en dessous des pectorales ou devant elles, toujours moins développées que les pectorales et parfois absentes. Dorsale simple ou divisée, occupant presque toute la longueur du corps.

1. *Anarrhichthys lupus* Linn. Fig. 51.



Le loup de mer — Zeewolf — Sea wolf.

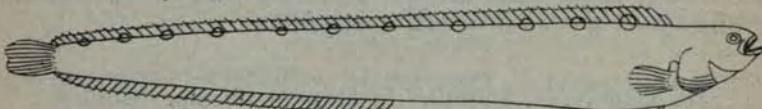
Grand poisson : 80 centimètres, mais atteint jusqu'à 2 mètres. Front tronqué, fente buccale dépassant en arrière

le niveau de l'œil. Dents très grosses et peu nombreuses. Nageoires dorsales commençant à la nuque et s'étendant sans se diviser jusqu'à la caudale. Ecailles rudimentaires. Gris-brun sur le dos, gris sur le ventre, bandes latérales foncées descendant jusque près du ventre. Nageoires ventrales totalement absentes.

Vorace et féroce ; se nourrit surtout de mollusques, d'échinodermes et de crustacés ; sa puissante denture lui sert surtout à broyer grossièrement les parties dures de ces animaux qu'il avale sans rien en rejeter.

Habitant des régions du Nord : Groenland, Islande, Mer du Nord. Fréquent sur le marché d'Ostende. Chair d'un aspect peu appétissant, diversement appréciée. Se consomme surtout fumée.

2. *Centronotus gunnellus* Linn. Fig. 52.

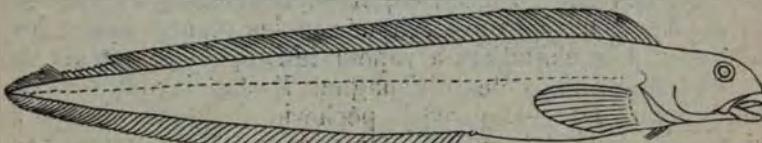


La gonnelle — Botervisch — Butterfish.

Petit poisson anguiforme mais plus haut que l'anguille et petite tête ; jaunâtre, avec de 8 à 13 taches noires, arrondies et bordées de blanc ou parfois de bleu sur la partie supérieure du dos. Une bande noire descendant de l'œil vers la bouche. Bandes foncées irrégulières descendant sur les flancs. Nageoires ventrales présentes mais rudimentaires. Dorsale sur toute la longueur du corps ; anale en occupant la moitié. Caudale bien distincte.

Habite les côtes, depuis le Groenland, Mer du Nord et côtes atlantiques. Les crevettiers le prennent à la côte et un peu au large. Sans valeur alimentaire quoique comestible. Jolie espèce d'aquarium.

3. *Zoarces viviparus* Linn. Fig. 53.



La blennie vivipare — Puitaal — Blenny.

Petit poisson allongé et comprimé anguiforme, plus haut encore que la gonneille. Grosse tête, couleur gris-verdâtre marbré de dessins foncés — variétés. Nageoires ventrales très petites. Dorsale commençant un peu en arrière de la tête et présentant en arrière une partie qui devient tout à coup plus basse. L'anale se poursuit plus loin en avant que chez la gonneille.

Il n'y a pas de nageoire caudale distincte, la dorsale et la caudale s'unissant simplement au bout de la queue qui est effilée. Comme son nom l'indique, il est vivipare. Répandu depuis la Norvège jusqu'à l'Espagne. Se tient à la côte, surtout dans les entrées et les ports, mais paraît s'en éloigner à la fin de l'été. Commun dans le port d'Ostende où il se prend surtout au filet carré. Chair grossière.

D'autres blenniides vivent sur les côtes britanniques et pourraient donc nous arriver accidentellement : *Blennius galloragine*, *galerita*, *ocellaris* et *pholis*.

18. *Cepolides*. Famille du serpent de mer rouge.

Poissons serpentiformes à queue effilée, à nageoires dorsale et ventrale très longues et continues.

Cepola rubescens Linn.

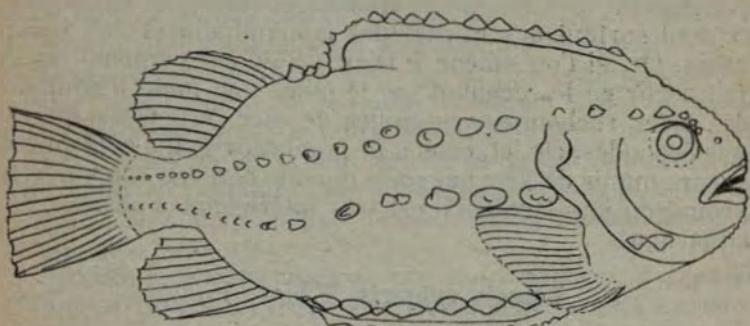
Le serpent de mer rouge — — Red snake fish.

Long ruban s'atténuant jusqu'à l'extrémité caudale. Nageoires ventrales devant les pectorales; lente buccale profonde et mandibule proéminente. Oeil très grand. Rougeâtre avec un peu de jaune aux nageoires; en somme faiblement pigmenté. Petites écailles. Poisson de la Méditerranée remontant le long des côtes atlantiques et même dans la Mer du Nord où il est toutefois fort rare. C'est un poisson des côtes rocheuses; il se tient dans les parties profondes. On le trouve échoué sur les plages après les tempêtes. Les chalutiers à vapeur le rapportent parfois de la Manche ou des côtes d'Espagne. Il était inconnu à Ostende avant la création de la pêcherie à vapeur. Sa chair se mange dans les pays méditerranéens mais ne passe pas pour très bonne.

19. *Cycloptérides*. Famille du cycloptère.

Nageoires ventrales réunies et transformées en un disque adhésif.

1. *Cyclopterus lumpus* Linn. Fig. 54.



Le cycloptère — Snoldolf ou Strontvreter — Lump sucker.

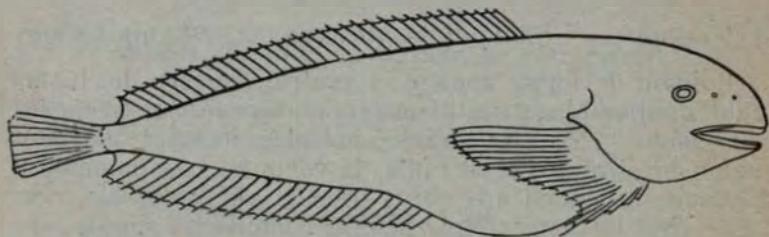
Poisson de forme épaisse et ventru; couvert de tubercules dont les plus gros, osseux, sont disposés sur 4 rangées de chaque côté. Nageoires ventrales formant par leur union un grand disque radié, la ventouse, par laquelle il s'attache fortement aux corps solides. La 1^{re} dorsale, normale chez les jeunes, devient chez l'adulte un simple lobe charnu; la 2^{me} dorsale est courte et située au dessus de l'anale.

La couleur du cycloptère est variable : la femelle est d'un gris sale, sombre jusqu'au noir sur le dos; le mâle est brun foncé sur le dos, plus clair et rougeâtre sur les côtés. A l'époque de la reproduction, il prend des teintes plus vives. Taille : 45 à 50 centimètres, mais on capture parfois des individus de 75 centimètres. Espèce plutôt septentriionale. Vit sur les côtes d'Islande et du Nord des continents européen et américain, descend jusque sur la côte d'Espagne mais en devenant plus rare. Il aime les côtes rocheuses où il trouve facilement des points d'attache et y vit parmi les fucus et les laminaires; il y pond, au printemps, une masse d'œufs de couleur rosée, près de la surface. Plus tard, il s'éloigne davantage des côtes et c'est alors surtout que les chalutiers le trouvent dans leurs filets. Il est assez souvent rapporté à Ostende. Sa chair est d'un

aspect peu appétissant et n'est d'aucun usage chez nous.

Bien qu'il ne vive pas au voisinage immédiat de nos côtes, il nous arrive à l'état jeune en assez grand nombre après les tempêtes du Sud-Ouest. On voit alors flotter en mer, surtout au large, de gros paquets de plantes marines arrachées aux côtes Sud d'Angleterre et aux rochers de Normandie, des îles de la Manche et même de Bretagne : ce sont surtout des *Fucus*, des *Himanthalia* et des *Laminaria*. Or, si l'on amène à bord un de ces paquets, on en fait sortir en le secouant sur le pont, une foule d'animaux des côtes rocheuses : anguilles de mer, crustacés divers, gastéropodes, etc. et, en été, de nombreux petits cycloptères encore munis de leur nageoire dorsale et d'une couleur vert bronzé ou jaunâtre, qu'il est très intéressant d'observer en aquarium.

2. *Liparis vulgaris* Flem. Fig. 55.



Le Sucel ou limace de mer — Zeeslak ou Zuiger — Sea snail.

Petit poisson très ventru, en forme de têtard, portant sur sa face antérieure un disque adhésif analogue à celui du grand cycloptère et formé aussi par les nageoires ventrales modifiées. Fig. 56.

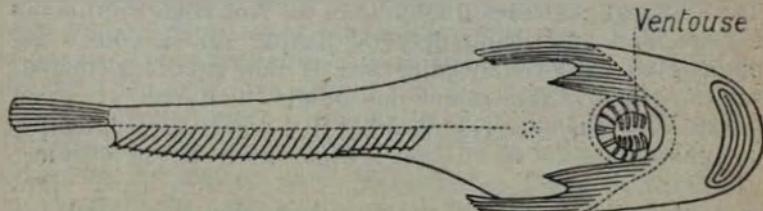


Fig. 56.

Contrairement aux cycloplères, il a une nageoire dorsale très longue et indivise s'étendant jusqu'à la caudale. La peau est mince, sans écailles et visqueuse. La couleur est brun-gris, parfois pourprée avec des lignes horizontales plus ou moins marquées.

Sa taille moyenne est de 8 à 9 centimètres, mais à l'arrière saison on en capture, surtout à quelques milles de la côte, de très grands exemplaires atteignant 12 centimètres. Il est probable qu'il ne vit guère plus qu'une année.

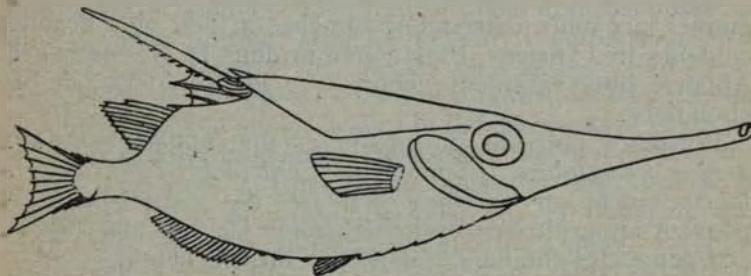
Répandu sur toutes les côtes depuis les régions polaires jusqu'vers l'entrée de la Méditerranée où il paraît manquer. Très commun sur notre littoral; capturé par les crevetiers, mais on les prend surtout en grand nombre avec les Gobius en pêchant à mer basse, le plus près possible de l'estran. Se nourrit surtout de crustacés, Schizopodes, crevettes, etc. Sans usage.

Il existe à la côte anglaise une autre espèce, le *Liparis Montagui* Donov. et trois espèces du genre voisin *Lepadogaster*, qui pourraient nous arriver accidentellement.

20. *Centriscides*. Famille de la bécasse de mer.

Museau allongé en tube, ressemblant à celui des syngnathides, groupe cependant fort éloigné.

1. *Centriscus scolopax* Linn. Fig. 57.



La bécasse de mer — — Trumpet ou snipe fish.

Ce curieux poisson se reconnaît sans peine au long museau qui lui vaut son nom spécifique. Sa couleur est rougâtre avec un peu de blanc sur les flancs. Il porte sur le

dos un fort aiguillon épineux qui est le 2^{me} rayon de la première dorsale. Sa taille est d'environ 15 centimètres. Les chalutiers à vapeur travaillant sur les côtes d'Espagne en rapportent de temps en temps. Répandu sur une aire considérable, il ne paraît abondant nulle part. Méditerranée, côtes atlantiques.

21. *Labrides*. Famille de la vieille.

Une seule nageoire dorsale, mais avec lobe postérieur souvent distinct. Lèvres en fourreau.

1. *Labrus bergylta* Ascan.

Le labre commun ou vieille — Lipvisch — Wrasse.

Beau poisson, variablement coloré, ordinairement avec du vert sur les flancs, écailles avec un centre clair, blanc ou bleu. Habite les côtes rocheuses, depuis les pays du Nord jusqu'à la partie Ouest de la Méditerranée. Ne vit pas normalement sur nos côtes, mais il est apporté de temps en temps par les chalutiers à vapeur. Peu estimé dans les pays où il se pêche couramment.

2. *Labrus mixtus* Linn.

Le labre varié — — Red ou striped wrasse.

D'un aspect un peu différent du labre commun; plus aminci aux deux extrémités, bouche un peu plus grande; couleurs très variées. Plus commun dans la Méditerranée. Apporté plus rarement encore que le précédent par les chalutiers.

Plusieurs poissons du même groupe appartenant aux genres *Crenilabrus*, *Ctenilabrus*, *Centrolabrus* et *Acantholabrus* vivent sur les côtes rocheuses des mers voisines et peuvent apparaître exceptionnellement sur nos marchés ou être rapportés comme curiosité par nos pêcheurs.

3. *Coris julis* Linn.

La girelle — — Rainbow wrasse.

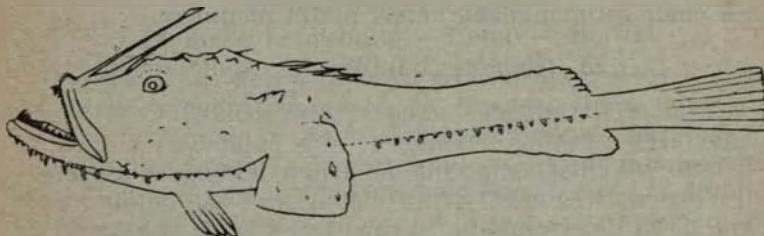
Voisin des labres; de couleur variée mais toujours une bande dentelée jaune ou orangée sur le milieu des flancs,

surmontée d'une bande foncée dorsale. Ce joli poisson n'a été que très rarement signalé à la minque d'Ostende parmi le produit des pêches faites dans la Manche près des côtes.

22. *Lophiides*. Famille de la baudroie.

Deux nageoires dorsales; l'antérieure comprend d'abord quelques rayons séparés, puis une partie à rayons unis. Nageoires ventrales situées en avant des pectorales.

1. *Lophius piscatorius* Linn Fig. 58.



La baudroie — Zeeduivel ou roggrevreter — Angler.

Grand poisson aplati, ventru, à tête large, à gueule énorme presque aussi large que le corps et armée de deux rangées de dents très pointues. Nageoires pectorales robustes, pédiculées et servant à ramper sur le fond. Dépasse un mètre de long. Couleur gris sale sur le dos. Peau lisse. Les trois rayons antérieurs de la dorsale sont très longs et mobiles. Le premier porte à son sommet un lobe de peau flottant. Mauvais nageur, il emploie un stratagème pour capturer des proies plus agiles : blotti sous les plantes, les polypes ou les bryozoaires, ou bien en partie enfoui dans le sable, il tient la bouche ouverte et dresse ses trois rayons antérieurs. On dit que ces rayons sont des sortes d'amorces auxquelles les poissons sont tentés de mordiller et se font prendre ainsi par la baudroie qui, d'un saut, les engloutit dans son énorme gueule. La baudroie serait donc un poisson qui pêche. Mais il est plus vraisemblable que ces longs rayons sont simplement des tentacules avertisseurs : au moindre contact, la baudroie avertie s'élance et happe, et ce mouvement est peut-être réflexe. Dès lors, ce n'est plus de la pêche mais une simple embuscade telle que la pratiquent beaucoup de poissons de proie.

La baudroie ne dépasse guère le 60° degré de latitude Nord, mais elle descend au Sud jusqu'au Cap de Bonne-Espérance; elle existe dans la Méditerranée et aussi sur la côte orientale d'Amérique. C'est un poisson d'une extraordinaire voracité. Il mérite son nom de « mangeur de raies » (roggevreter); il nous est arrivé d'extraire de son estomac, trois *Raja clavata* de bonne taille et très fraîches, outre plusieurs merlans à demi-digérés.

La chair de la baudroie était autrefois dédaignée, à cause de l'aspect plutôt repoussant de l'animal. Aujourd'hui, on vend couramment la queue écorchée, sous des noms divers. Sa chair est mangeable, mais plutôt médiocre.

23. *Gadides*. Famille du cabillaud.

Nageoires ventrales situées très en avant: toutes les nageoires à rayons flexibles et sans épines.

Cette famille comprend un grand nombre d'espèces et il n'est pas très facile de les distinguer l'une de l'autre. En vue de la détermination, on peut ranger en deux groupes les genres qui se rencontrent communément sur nos marchés :

a) Ceux qui n'ont que *deux* nageoires dorsales et *une* anale. Ils comprennent les genres *Lota*, *Motella* et *Merluccius*;

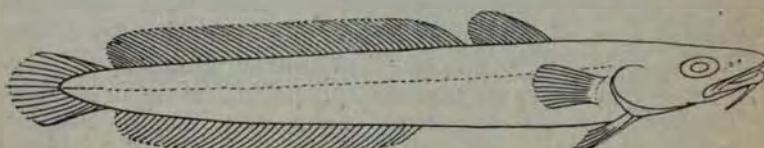
b) Ceux qui ont *trois* nageoires dorsales et *deux* anales; ce sont les genres *Gadus* et *Merlangus*.

Premier groupe : 2 nageoires dorsales, 1 anale.

1. *Lota* : 2 dorsales, dont la première est normale; une anale et *un seul barbillon mentonnier*.

Il y a deux espèces : *Lota lota* Linn. *Lota vulgaris* Cuv.

1. *Lota lota* Linn. Fig. 59.



La lingue ou la morue longue — Leng — Ling.

Poisson marin, 2 dorsales, 1 dorsale normale, un seul barbillon mentonnier, longues dents coniques à la mandibule.

bule. Corps très allongé, dos grisâtre, ventre blanc. Longueur 1 mètre et même 1 m. 50. La morue allongée se pêche depuis le Spitzberg jusqu'à la partie Ouest de la Méditerranée; elle semble pénétrer de la côte Atlantique dans la Mer du Nord vers le mois d'avril. Très commune sur nos marchés. Se mange fraîche ou salée. Elle fait l'objet d'une pêche importante et constitue un des éléments du commerce général de la morue. Elle aime les eaux profondes et cependant on en prend parfois de petits exemplaires aux estacades.

2. *Lota vulgaris* Cuv.

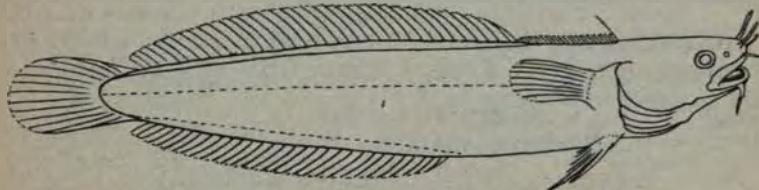
La lotte ou la barboite — Lomp — Burbot.

Poisson d'eau douce qu'on a trouvé égaré dans le port d'Ostende, venant du canal de Bruges. Deux dorsales, 1^{re} dorsale normale, 1 seul barbillon mentonnier, pas de dent conique plus longue à la mandibule. Corps moins allongé que la lingue. Couleur plus foncée, brune sur le dos. Habite les rivières et les lacs. Sa chair est bonne, mais diversement appréciée suivant les pays.

2. *Motella* : 2 nageoires dorsales mais la 1^{re} est basse, à rayons faibles et un peu enfoncée dans un sillon; le premier rayon est plus long; 1 anale et un barbillon mentonnier mais, en outre, au moins 2 barbillons près des fossettes olfactives.

Il y a trois espèces observées à Ostende.

3. *Motella mustela* Linn. Fig. 60.



La mustèle ou motelle à 5 barbillons ou encore loche de mer — Lompje — Five bearded rockling.

Outre le barbillon mentonnier et les 2 barbillons olfactifs, elle porte encore 2 barbillons labiaux, au milieu de la lèvre supérieure.

Petit poisson ne dépassant guère 20 centimètres. Brun sur le dos, bronzé sur les flancs. Très commun à la côte et dans le port; pêché couramment par les crevettiers, mais il n'est jamais très abondant. Répandu depuis l'Islande

jusqu'aux côtes d'Espagne. Comestible, mais sans importance économique.

4. **Motella tricirrata** Bloch.

La motelle à 3 barbillons ou loche renard — — Three bearded rockling.

Diffère de la *Motella mustela* par l'absence des 2 barbillons labiaux et aussi par sa couleur plus claire et par ses larges taches noirâtres du dos et des flancs.

Sa taille est supérieure à celle de la mustèle : jusqu'à 35 centimètres. Elle est aussi plus épaisse. Répandue depuis la Norvège jusqu'à la Méditerranée. Beaucoup plus rare sur nos côtes; elle paraît prédilection les côtes rocheuses. Les chalutiers à vapeur la rapportent parfois et les crevettiers en prennent de jeunes exemplaires. Comestible mais peu estimée.

5. **Motella cimbria** Linn.

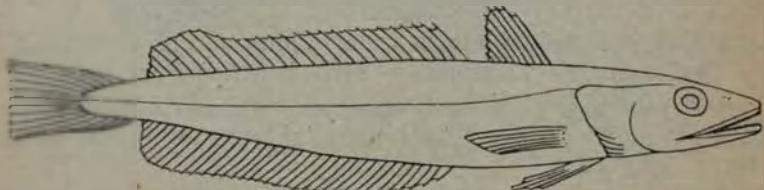
La motelle à 4 barbillons — — Four bearded rockling.

Outre le barbillon mentonnier, il y a 2 barbillons devant les vésicules olfactives et 1 impair au-dessus de la lèvre supérieure. Sa taille atteint 30 centimètres. Brun plus ou moins châtain sur le dos, plus clair sur les flancs et le ventre. Une tache ovale sombre au bout postérieur de la dorsale et une tache semblable sur le même bout de l'anale.

Signalée depuis l'Islande et le Finmark jusqu'à la Méditerranée. Accidentellement rapportée par les chalutiers venant de la Manche.

3. *Merluccius* : 2 nageoires dorsales, la 1^{re} étant normale comme celle de la *Lota*, 1 anale mais pas de *barbillon mentonnier*.

6. **Merluccius vulgaris** Flem. Fig. 61.



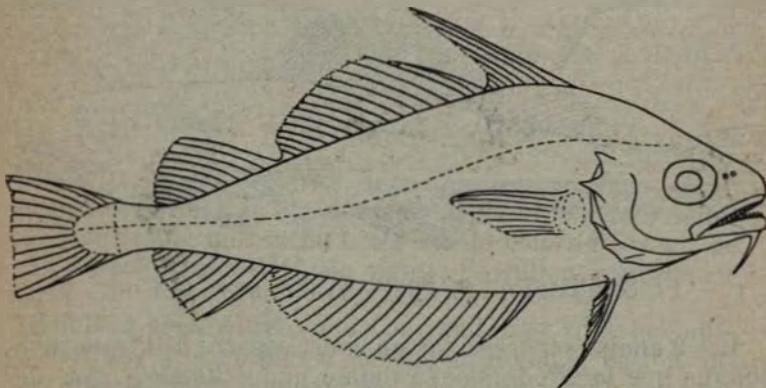
Le merlu ou la merluche, ce dernier nom étant donné au poisson salé — Moonneisje — Hake.

Le merlu est un des poissons qui sont appelés couramment cabillaud sur les marchés de l'intérieur du pays. On le distingue aisément en comptant ses nageoires : 2 dorsales seulement, alors que les *Gadus* et les *Merlangus* en ont 3. De plus, la nageoire anale est longue et simple, tandis qu'elle est divisée en deux nageoires chez les deux autres genres; enfin, la bouche du merlu est noire à l'intérieur. Ce beau poisson atteint 1 mètre de longueur. Il se pêche comme le cabillaud dans toutes les mers d'Europe et sur les côtes Est de l'Amérique du Nord, mais il est moins septentrional et tandis que le *Gadus morrhua* cesse d'être abondant au sud du 50^{me} degré de latitude Nord, le merlu pullule sur les côtes atlantiques de France et dans la Méditerranée jusque dans l'Adriatique. Sa pêcherie est importante, surtout en France et dans le Sud de l'Angleterre. Sa chair est un peu moins estimée que celle du cabillaud franc.

Deuxième groupe : 3 nageoires dorsales, 2 anales.

1. *Gadus* : 3 dorsales, 2 anales, 1 barbillon mentionné, 4 espèces dans nos régions.

7. *Gadus luscus* Linn. Fig. 62.



Le tacaud — Steenpost — Bib.

Les 2 anales contigües; la 1^{re} anale beaucoup plus longue que la 2^{me} dorsale qui est au-dessus; caudale non

échancrée; une tache noire sur la base de la nageoire pectorale. Poisson assez épais, lourd, bronzé ou violacé; œil grand et saillant. Les premiers rayons des nageoires ventrales plus longs que les suivants. Taille faible : 30 à 35 centimètres.

Très commun mais pas très abondant sur toutes les côtes d'Europe depuis l'Islande jusqu'à la Méditerranée où il est toutefois peu répandu. Peu estimé; chair flasque et fade.

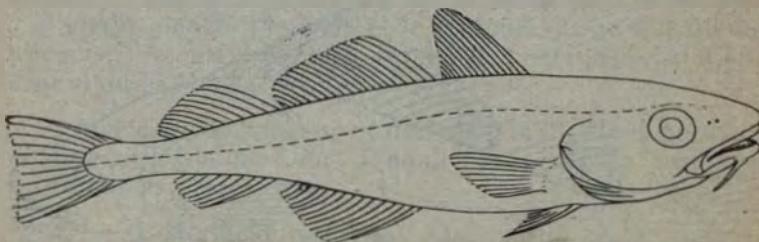
8. *Gadus minutus* Linn.

Le capelan — — Poor Cod.

2 anales contiguës, la 1^{re} anale encore un peu plus longue que la 2^{me} dorsale; caudale échancrée; pas de tache sur la base de la pectorale.

Ressemble au tacaud mais plus petit et plus allongé; atteint 25 centimètres, existe depuis la Norvège où il est rare, jusqu'à la Méditerranée, où il est très commun. N'apparaît que très accidentellement sur nos côtes. Peu estimé et de peu d'importance économique.

9. *Gadus morrhua* Linn. Fig. 63.



Le cabillaud ou morue — Kabeljauw — Cod.

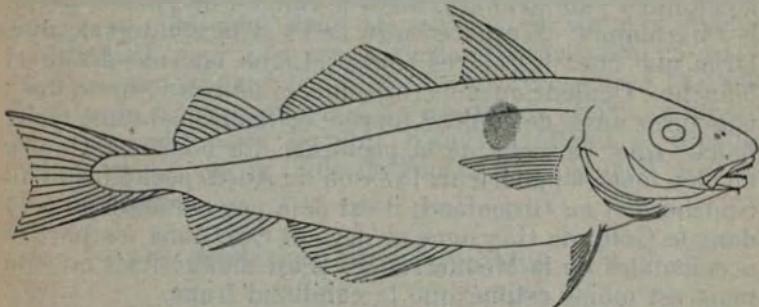
Les 2 anales séparées par un court espace; la 1^{re} pas plus longue que la 2^{me} dorsale; caudale non échancrée; pas de tache noire sur le côté; ligne latérale blanchâtre. Sa taille atteint 1 m. 50.

Poisson du Nord; ne se montre guère au Sud du 50^{me}/degré de latitude Nord. S'avance plus au Nord sur les côtes d'Europe réchauffées par le Gulf Stream que sur la

côte américaine. S'engage très loin dans la Baltique. Poisson très vorace; en aquarium il avale tout ce qu'on lui présente. Donne lieu à une pêcherie d'une importance énorme. Se trouve constamment à la minque. Il se mange frais et aussi salé, sous le nom de morue salée, en tonneau ou en vrac; séché sans sel il prend comme tous les gadides traités de la même façon, le nom de stockfish ou stockvisch, préparation que l'on ne pratique que dans le Nord et qui ne réussit pas bien dans nos climats. Sous des formes diverses le cabillaud conservé se consomme en quantité sous toutes les latitudes.

Le jeune cabillaud est connu de nos pêcheurs sous le nom de « geul »; il se pêche couramment aux estacades d'Ostende; sa chair est alors très aqueuse et peu estimée.

10. *Gadus aeglefinus* Linn. Fig. 64.



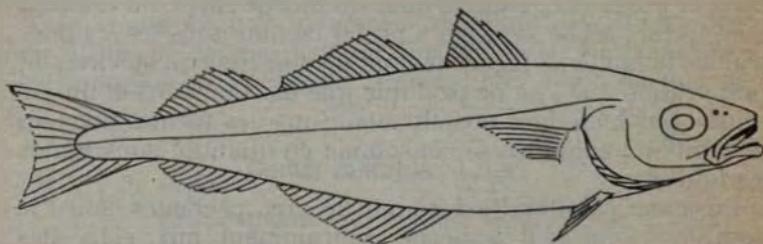
L'églefin — Schelvisch — Haddock.

Les deux anales séparées, bien que très voisines; la 1^{re} à peu près égale à la 2^{me} dorsale; nageoire caudale nettement échancrée; une tache noire sur le côté au niveau de la 1^{re} dorsale; ligne latérale noire. Barbillon menlonnier court.

Atteint 70 centimètres, mais on remarque que la taille moyenne sur les marchés a fortement diminué, ce qui indique que le stock résultant de l'équilibre établi entre la production et les causes de destruction avant l'intervention de l'homme, est sérieusement entamé par la pêche excessive à laquelle on s'est livré avant la guerre. Très répandu, à peu près comme le cabillaud. Pêcherie très importante. Plus estimé que le cabillaud. Se mange surtout frais, mais

aussi fumé légèrement (smoked haddock). Il est d'une grande importance économique.

11. *Gadus virens* Linn. Fig. 65.

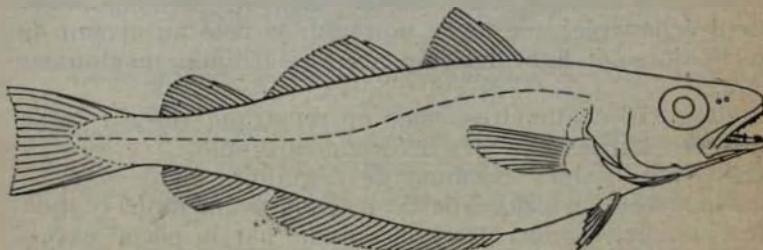


Le colin ou charbonnier — Koolvisch — Coalfish.

Les 2 anales séparées, la 1^{re} un peu plus longue que la 2^{me} dorsale; caudale très légèrement échancrée; 1 barbillon mentonnier *rudimentaire*, aussi le range-t-on parfois parmi les *Merlangus*. L'espace entre la 1^{re} et la 2^{me} dorsale plus large que chez les autres *Gadus*. Ligne latérale droite et blanche. Couleur en général sombre; noirâtre sur le dos; nageoires aussi de couleur foncée; ordinairement une tache foncée sous l'aisselle de la pectorale. La bouche est noire ou bleu foncé à l'intérieur. Poisson du Nord, pêché jusqu'au Spitzberg et au Groenland; il est déjà peu commun au Sud dans le Golfe de Gascogne et devient rare dans les parties occidentales de la Méditerranée. Il est mangé frais ou salé mais est moins estimé que le cabillaud franc.

1. *Merlangus* : 3 dorsales, 2 anales, *pas de barbillon mentonnier*. Trois espèces dans notre région.

12. *Merlangus vulgaris* Cuv. Fig. 66.



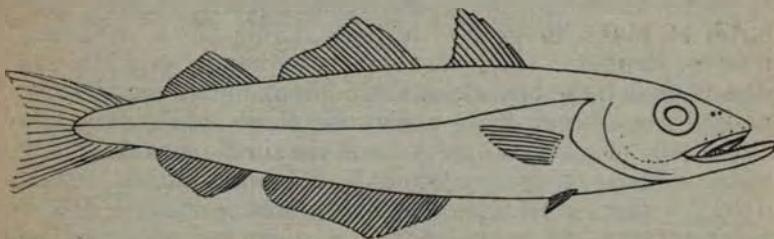
Le merlan — Witting — Whiting.

Mandibule non proéminente; ligne latérale fléchie vers

le haut en avant ; caudale non échancrée. Ressemble à l'églefin mais n'a pas de tache noire sous la 1^{re} dorsale ; il y a cependant une petite tache noirâtre, entre l'opercule et la nageoire pectorale, qu'il ne faut pas confondre avec la tache sous-dorsale de l'églefin. Sa taille ne dépasse pas 40 centimètres.

Le merlan est très répandu dans le Nord, jusqu'en Islande, et dans le Sud jusqu'à la Méditerranée, mais il n'est pas tout à fait certain que celui de la partie orientale de cette mer soit une simple variété plutôt qu'une espèce distincte. Il fait l'objet d'une importante pêcherie dans la Manche et dans la mer du Nord. Il est très estimé partout où il est pêché à l'hameçon parce qu'il arrive alors au marché sans avarie grave ; pêché au chalut il a moins de valeur, aussi est-il plutôt déprécié sur le marché d'Ostende parce que la pêche sur nos côtes se fait presque exclusivement avec cet engin. On cherche souvent à faire passer les grands individus pour des églefins, en vue d'en obtenir un meilleur prix. Les jeunes merlans se prennent en masse au printemps dans les filets de nos crevettiers. Comme beaucoup d'autres poissons il s'éloigne de l'estran à mesure qu'il grandit ; vers le mois d'août il atteint à quelques milles de la côte la taille de l'éperlan et fournit d'excellentes fritures.

13. *Merlangus pollachius* Linn. Fig. 67.



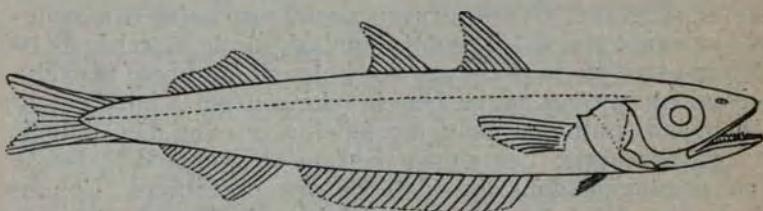
Le merlan jaune ou lieu — Vlaswitting — Pollak.

Mandibule proéminente ; ligne latérale fléchie vers le haut comme celle du *M. vulgaris* ; caudale non échancrée ou très peu ; première anale longue et commençant en avant sous la première dorsale. Couleur très différente de celle du merlan ordinaire ; gris sombre, jaunâtre ou verdâtre sur

le dos, flancs d'un gris assez brillant; nageoires brun-noir. La bouche est rosée à l'intérieur, ce qui le distingue du *Gadus virens*. Répandu depuis le nord de la Norvège jusqu'à la Méditerranée où il est rare. Fréquente surtout les fonds rocheux. Sa taille est supérieure à celle du merlan ordinaire, il atteint 60 centimètres.

Très estimé, surtout les jeunes individus. Ne se prend qu'accidentellement près de notre côte, mais est apporté par les pêcheurs de la Manche et des côtes anglaises.

14. *Merlangus poutassou* Risso. Fig. 68.

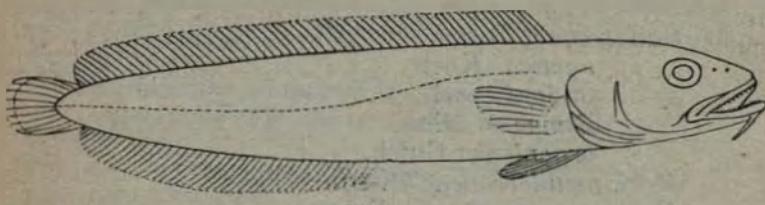


Le poulassou — — Poulassou ou Couch's whiting.

Mandibule proéminente; ligne latérale droite; caudale échancrée; un long espace entre la 2^{me} et la 3^{me} caudale; la 1^{re} anale est longue et commence très loin en avant, sous la partie antérieure de la deuxième dorsale. Corps plus étroit et plus allongé que le lieu. Taille 35 à 40 centimètres. Brunâtre sur le dos avec une bande jaunâtre au dessus de la ligne latérale et une ou deux autres en dessous, mais il y a assez bien de variations dans la coloration des flancs. Il y a parfois une tache noire sur l'opercule et une autre à l'aisselle de la 1^{re} dorsale. Répandu comme le lieu dans les mers d'Europe jusqu'à la Méditerranée. Pêché rarement près de notre littoral, il y est apporté par les pêcheurs. Se conserve moins bien que les autres merlans et jouit de peu de faveur sur les marchés.

Outre les 14 gadides qui se rencontrent communément dans notre région, il y a lieu de mentionner le brosme qui ne s'intercale pas dans le tableau basé sur le nombre des nageoires dorsales et anales.

15. **Brosmius brosme** Asç. Fig. 69.



Le brosme — Torsk ou Lom — Torsk.

Une seule longue nageoire dorsale et une anale. Poisson d'un facies différent de celui du cabillaud : corps presque cylindrique; peau épaisse et rude même sur les nageoires. Ecailles petites. 1 barbillon mentonnier. Cinq rayons aux nageoires ventrales. Taille : jusqu'à 1 m. Répandu depuis le Spitzberg jusque dans la Mer du Nord. Il fréquente des eaux très profondes. Pêché avec les cabillauds, dans le Nord. Très estimé. Sert aux mêmes préparations que les autres grands gadides, entre autres à celle du stockfish. Il est rapporté de temps en temps par nos chalutiers à vapeur.

16. **Raniceps raninus** Linn.

Le trident — — Fork beard.

C'est encore une espèce du Nord qui paraît parfois dans le Sud de la Mer du Nord, mais y est toujours rare. Poisson de forme étrange, très large en avant et étroit en arrière, comme un tétard. Tête déprimée. Deux nageoires dorsales dont la première est rudimentaire et une anale. Vit dans les profondeurs, mais vient parfois échouer sur les plages. Chair détestable et sans usage. A paru très accidentellement à la minque.

Une série d'autres gadides vivent soit dans les mers arctiques, soit au contraire plus au Sud sur les côtes atlantiques ou sur les côtes méditerranéennes, mais sont incon-

nus dans le Sud de la Mer du Nord où n'y ont été signalés que comme grandes raretés.

Tels sont :

Gadus ogac Rich.

“ *navaga* Koelr.

“ *saida* Lepech.

“ *Esmarki* Nilss.

“ *argenteus* Guich.

Mora mediterranea Risso.

Merluccius argentatus Faber.

Phycis blennoides Brunn.

“ *Aldrichi* Bourne.

Molva byrkelandi Walb.

Motella septentrionalis Collett.

“ *macrophthalma* Günth.

“ *glauca* Couch.

“ *Reinhardti* Kröyer.

“ *ensis* Rhd.

Haloporphyrus eques Günth.

Antimora viola Goode & Bean.

Les familles voisines des Lycoides et des Macrurides, presque entièrement septentrionales, pourraient aussi nous envoyer des représentants accidentels.

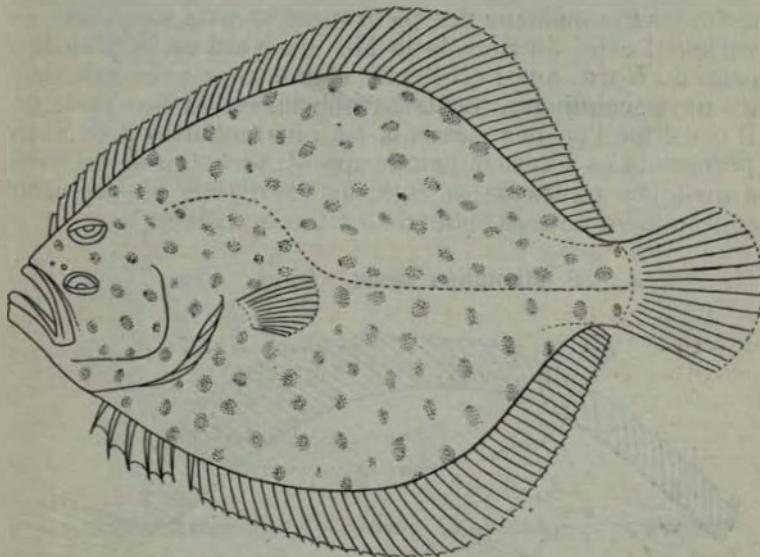
24. *Pleuronectides*. Famille du turbot.

Poissons aplatis, vivant couchés sur une de leurs faces latérales qui est blanche, l'autre étant pigmentée. Les deux yeux, dont l'un est ordinairement plus petit, sont situés sur la face colorée. Ils sont donc dissymétriques à l'état adulte, mais au moment où ils se dégagent de l'œuf, les jeunes sont symétriques et nagent dans la position normale des autres poissons. Au cours du développement larvaire ils se transforment : la tête subit une dislocation, un des yeux se déplace et vient se loger sur l'autre face, tandis que l'animal commence à se coucher sur le côté devenu aveugle. Le crane est dissymétrique. Les nageoires impaires, dorsale et anale sont indivises et très longues. On remarque que les pleuronectes changent de coloration en s'adaptant à la teinte du fond sur lequel ils vivent; ils échappent ainsi à la vue et jouissent des avantages du camouflage pour l'attaque et la défense.

Cependant il faut se garder de penser que les pleuronectes sont des formes sédentaires; ils exécutent au contraire de longs voyages et les expériences de marquage ont montré qu'ils se déplacent avec rapidité. Ils voyagent surtout la nuit.

Cette famille comprend un grand nombre d'espèces et plusieurs sont l'objet de pêcheries importantes.

1. **Rhombus Maximus** Linn. Fig. 70.



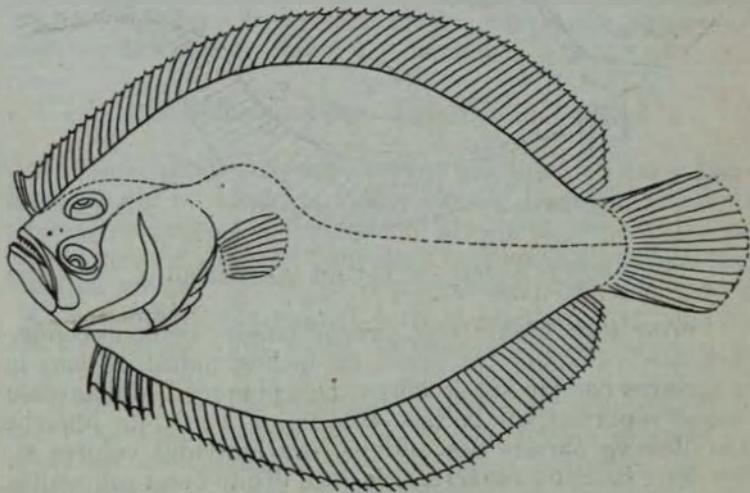
Le turbot — Tarbot — Turbot.

Forme losangique; côté gauche coloré; couleur cendrée brunâtre. Ponctué et semé de taches noirâtres sur les nageoires comme sur le corps. Des plaques à pointe assez aiguë réparties sur la face colorée. Face droite blanche. On observe parfois des albinos, des individus colorés sur les deux faces ou renversés, la face droite étant pigmentée; enfin, on en trouve d'irrégulièrement bigarrés, mais ces observations sont rares. Ligne latérale relevée en avant au dessus de la nageoire pectorale. La nageoire dorsale commence *en avant* des yeux; elle s'élargit vers l'arrière, atteint son maximum au delà de son milieu et diminue ensuite

jusqu'à la queue. La nageoire anale commence beaucoup plus en arrière et présente vers son milieu sa plus grande largeur.

C'est un des plus grands pleuronectes : il peut atteindre 1 mètre et peser 25 kilog. Son épaisseur et son poids varient beaucoup, un turbot de 50 centimètres peut peser 8 kil. Il se nourrit de crustacés, crabes, etc., de mollusques et de petits poissons. Très répandu depuis la Norvège jusqu'à la Méditerranée. Se pêche sur les fonds sableux et aussi coquilliers et graveleux. C'est un des poissons les plus estimés et le meilleur des pleuronectes, mais sa qualité est variable; celui du Sud de la Mer du Nord est supérieur à celui du Nord; aussi est-il plus estimé chez nous que dans les pays scandinaves où la barbue lui est parfois préférée. Il constitue l'un des éléments les plus importants de notre pêcherie. Les jeunes individus appelés turbolins se prennent à quelques milles de la côte; les crevettiers en capturent couramment de très petits de 3 à 6 centimètres.

2. *Rhombus lœvis* Linn. Fig. 71.



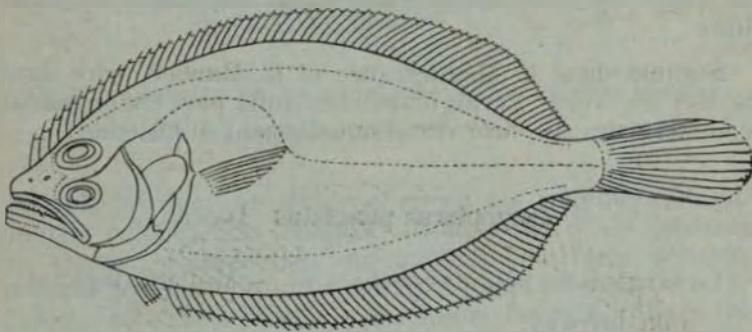
La barbue — Griet — Brill.

Corps ovale; côté gauche coloré, grisâtre avec petites taches foncées. Face droite blanche, parfois avec quelques

taches noirâtres le long de la base de la dorsale et de l'anale. Écailles lisses sans pointes sur les deux faces. Ligne latérale relevée au dessus de la pectorale comme chez le turbot. Nageoire dorsale commençant en avant de l'œil, élargie dans sa partie supérieure; anale un peu élargie au milieu,

Fréquente les fonds sableux; se prend parfois tout près de la côte. Répandu comme le turbot depuis la Norvège jusque dans la Méditerranée. Taille moindre que celle du turbot: 50 à 60 centimètres, et moins épaisse. Moins estimée, chair moins ferme, mais compte cependant parmi les poissons fins. Très commune sur les marchés où on cherche à la faire passer pour le turbot.

3. *Rhombus megastomus* Donov. Fig. 72.



La cardine — Dunne scharrelong — Whift.

Corps ovale, la longueur égalant trois fois la hauteur; côté gauche coloré; bouche grande; écailles sur les deux faces. Brunâtre jaunâtre; face droite blanche souvent un peu rouge.

Nageoire dorsale commençant devant les yeux; l'anale et la dorsale plus large en arrière; les rayons de leur partie antérieure sont divisés et libres sur une certaine longueur. Ligne latérale décrivant une courbe plus prononcée encore que chez les deux précédents. Taille 40 à 50 centimètres; généralement très mince. Plus côtier que le turbot. Signalé depuis l'Islande jusqu'à la Méditerranée, mais jamais très abondant. Rapporté de temps en temps

par les chalutiers à voile et à vapeur. Sa chair est très bonne mais il est peu recherché à cause de sa minceur.

4. *Zeugopterus unimaculatus* Risso.

Le turbot à une tache ou le rombou — — One spotted top-knot.

Petit pleuronecte, atteint à peine 15 centimètres, *ovale large*. Côté *gauche* coloré; brun rougeâtre avec des taches sombres. Face droite blanche; ligne latérale peu visible, relevée au-dessus de la nageoire pectorale. Nageoires pectorale et anale plus large en arrière; la pectorale commence en avant des yeux, son premier rayon est long et en partie libre.

Signalé dans la Méditerranée et la Manche, rare dans la Mer du Nord. Parait n'abonder nulle part. Sans valeur commerciale. Apporté occasionnellement à Ostende.

5. *Zeugopterus punctatus* Bloch.

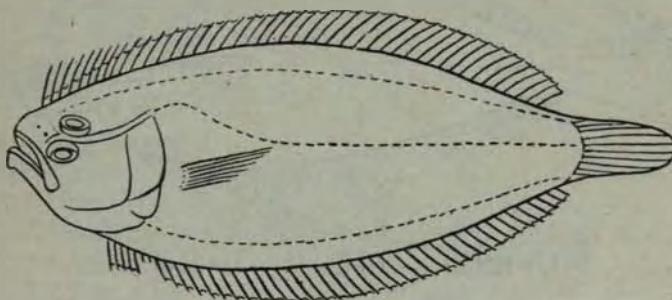
Le largeur ou sole des rochers — — Muller's topknot ou brownay.

Beaucoup plus grand que le précédent, atteint 50 centimètres. Forme analogue; côté *gauche* coloré, brun très sombre avec bande très foncée partant de chaque œil et plusieurs taches arrondies; ce côté porte une infinité de petites écailles donnant à la peau l'aspect d'un velours rude. Face droite blanche, nageoires dorsale et anale longues atteignant la caudale en arrière; la dorsale commence en avant des yeux. Habite les fonds couverts de plantes marines mais se prend aussi sur les fonds de sable près des côtes. Répandu depuis la Norvège jusqu'à la Méditerranée, mais peu abondant; assez commun cependant sur la côte de Cornouailles. Chair très bonne. Apporté de temps en temps par les chalutiers venant de la Manche.

Deux autres zeugoptères, *Z. Boscii*, Risso et *Z. norve-*

gicus. Günther, sont signalés dans les mers voisines mais n'ont pas encore été constatés à Ostende.

6. **Arnoglossus laterna** Walb. Fig. 73.

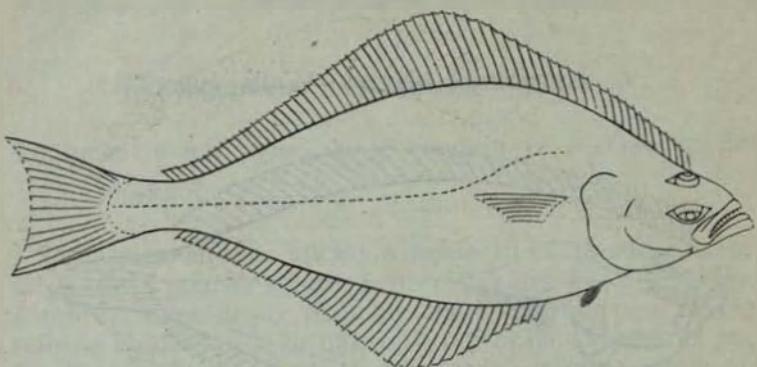


L'arnoglosse ou sole maudite — Vervlockte tong
Scaldfish ou megrim.

Petite espèce; ne dépasse guere 15 centimères. Côté gauche coloré, gris-jaunâtre; forme ovale mais atténuee en arrière; écailles très caduques et peau très délicate, presque toujours déchirée sur les exemplaires capturés au chalut; côté droit blanc sale. Ligne latérale relevée au dessus de la pectorale mais décrivant une courbe moins prononcée que chez les zeugoptères. Nageoire dorsale commençant en *avant* des yeux; ses premiers rayons séparés les uns des autres et libres sur une certaine longueur. Répandu depuis le Sud de la Norvège jusque dans la Méditerranée. Très commun sur nos côtes dans les filets des crevettiers, mais a échappé jusqu'ici aux naturalistes. Les jeunes individus qui conservent longtemps la forme symétrique sont très abondants au début de l'été et s'y prennent en masse dans les pêches au filet fin faîles tout près de l'estran. Comestible mais de trop petite taille pour être utilisable.

Un autre arnoglosse : *A. Grahmanni* Bonap, vit à la côte Ouest d'Angleterre et d'Irlande, à l'entrée de la Manche et dans la Méditerranée. Non signalé jusqu'ici à Ostende.

7. *Hippoglossus vulgaris* Flem. Fig. 74.

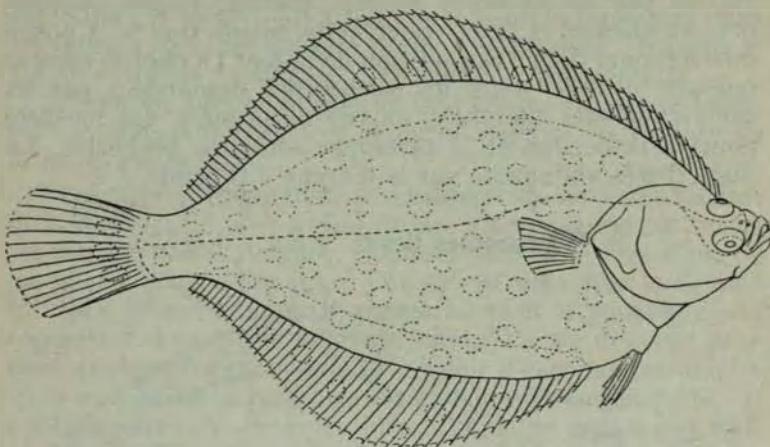


Le flétan — Heilbot — Halibut.

C'est le plus grand de nos pleuronectes; il peut dépasser deux mètres de long. Sa forme est beaucoup plus allongée que celle du turbot et effilée aux deux extrémités. Côté droit coloré. Gris olivâtre avec des nuages sombres. Ecailles petites. Ligne latérale relevée au dessus de la pectorale. Nageoire dorsale commençant au dessus de l'œil supérieur, élargie en avant du milieu. Nageoire anale beaucoup plus courte et élargie au milieu. Caudale échancree. Poisson très vorace, dévore toute espèce d'aliment : poissons, crustacés, mollusques, et avale parfois le plomb de sonde des pêcheurs. Très répandu dans le Nord, depuis le Groenland, l'Islande, la côte de Murman, jusqu'à la Méditerranée où il n'entre guère. Terre-Neuve et côte Est d'Amérique. Sa chair est loin d'être aussi fine que celle du turbot; elle exhale une odeur spéciale, analogue à celle de l'acide laurique, que l'on retrouve mais à un moindre degré chez d'autres pleuronectes. Il est mangé frais ou fumé. Se pêche avec les cabillauds à Terre-Neuve et dans la Mer du Nord. Les pêcheurs nous disent que lorsqu'un grand individu mord à l'hameçon « ce n'est pas un jeu d'enfant » que de l'amener à bord. Fréquemment apporté à la minque d'Oslande, mais inconnu près de la côte.

Une espèce voisine, le *Platysomalichthys hippoglossoides* Walb. est signalé dans l'extrême Nord : Groenland, île des Ours, côte de Murman.

8. **Pleuronectes platessa** Linn. Fig. 75.



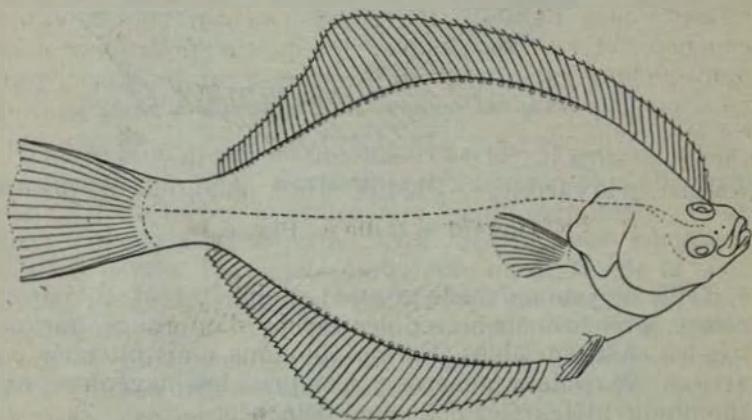
La plie ou le carrelet — *Pladijs, schol, plaat, ieke ou plaatje suivant la taille — Plaice.*

Taille moyenne dans le groupe: atteint 70 cent. côté droit coloré, gris brunâtre avec des taches d'un rouge parfois très vif mais variables. Forme oblongue mais atténuee en arrière; le contour général y compris les nageoires est rhombique; tête assez nettement détachée.

Nageoire dorsale commençant au dessus de l'œil supérieur et s'arrêtant à quelque distance de la caudale. Ligne latérale légèrement relevée au dessus de la pectorale. Une épine dirigée en avant à l'extrémité antérieure de la nageoire anale. Se nourrit de toute proie vivante de taille à être avalée. Répandue depuis les mers d'Islande, la mer Blanche, la côte de Murman, jusque dans la Méditerranée. Sa couleur varie beaucoup suivant celle des fonds sur lesquels elle vit; ainsi elle est noirâtre sur les fonds de sable des côtes volcaniques d'Islande. Sa qualité varie aussi suivant la nature du fond; à Ostende les plies noires d'Islande sont moins estimées que celles du Dogger bank ou de la mer Flamande, qui sont d'un ton clair. La plie sans être un poisson fin est très estimée dans les pays riverains de la Mer du Nord; elle l'est beaucoup moins à la côte française. Salée puis séchée elle se consomme en Belgique et en Hollande sous le nom de *Scholle*. Elle donne lieu à une

très importante pêcherie à voile et à vapeur qui est exercée surtout par les pêcheurs anglais, danois, belges, hollandais et allemands. C'est pour cette raison que le Conseil international pour l'exploration de la mer l'a choisie comme poisson d'étude dans les recherches demandées par les gouvernements intéressés, en vue de prendre des mesures pour la protection et le développement des pêcheries. La plie est très abondante sur le marché d'Ostende.

9. *Pleuronectes flesus* Linn. Fig. 76.



Le flet — Bot — Flounder.

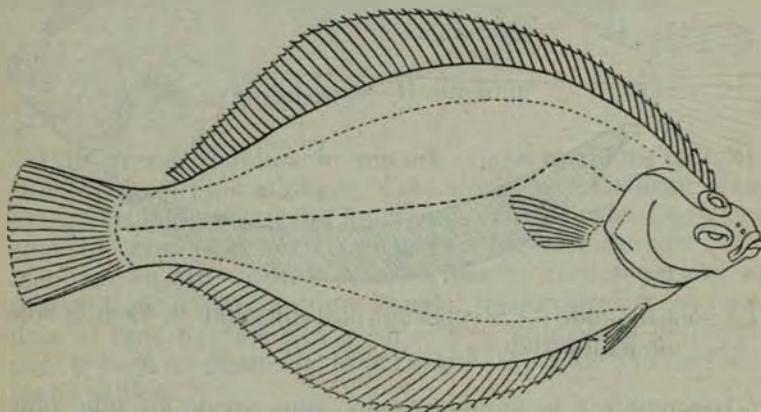
Taille moindre que celle de la plie. Côté droit coloré ; gris olivâtre ; face gauche blanche. Forme un peu plus allongée, la partie élargie des nageoires dorsale et anale présentant un angle plus marqué. Nageoire dorsale commençant au niveau de l'œil supérieur et s'arrêtant aussi un peu en avant de la caudale. Epine comme chez la plie à l'extrémité antérieure de la nageoire anale. Ecailles petites ; une écaille à tubercule rude entre les rayons de la dorsale et de l'anale ; en somme le moyen le plus élémentaire de distinguer le flet des variétés de plies consiste à passer la main sur la base de ces deux nageoires : on constate ainsi la présence ou l'absence de ces tubercules. Ligne latérale presque droite simplement défléchie au dessus de la pectorale ; elle est bordée d'écailles rudes.

C'est un des rares poissons que l'on pêche sur les fonds de vase noire de notre littoral. Il s'accommode bien des eaux saumâtres et même tout à fait douces ; on le rencontre dans les fleuves très loin de leur embouchure : dans l'Escaut, le Rupel et même parfois dans le canal de Willebroeck.

Se nourrit comme la plie de tout ce qui vit sur le fond : vers, mollusques crustacés et parmi ceux-ci les *Podocerus* et les *Corophium*.

Nous avons trouvé dans son estomac de nombreux *Dias-tylis Rathkei*, le plus grand de nos *Cumacés* qui lui aussi vit dans les fonds de vase. Commun depuis la Mer Blanche jusqu'aux côtes d'Espagne. Peu estimé, sauf dans certaines localités de la Baltique. Il a généralement le goût de vase : cependant il n'est pas mauvais lorsqu'il a été dégorgé pendant quelque temps dans un réservoir d'eau pure ou mieux dans une caisse à poissons maintenue en eau courante. Il est très commun sur notre littoral mais ne paraît pas souvent à la minque.

10. **Pleuronectes limanda** Linn. Fig. 77.



La Limande — Schar — Dab.

Taille : ne dépasse guère 40 cent. Côté droit coloré : brun tantôt sombre tantôt clair jusqu'au jaunâtre ; souvent des taches sombres ou rougeâtres. Côté gauche blanc. Forme plus ovale que la plie et le flet.

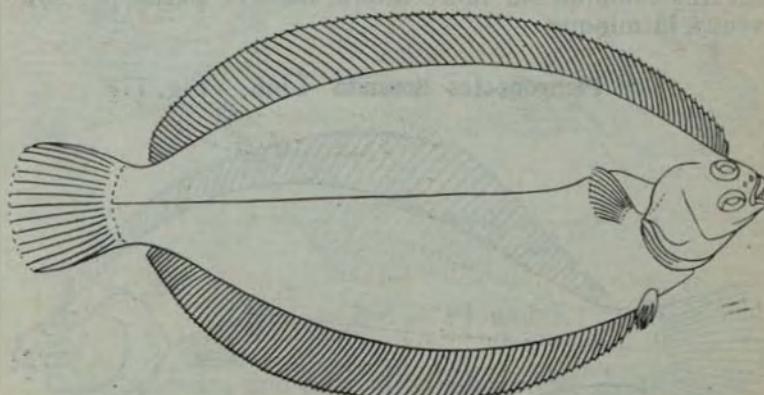
Nageoire dorsale commençant au-dessus de l'œil supé-

rieur et s'arrêtant un peu plus loin de la caudale que l' anale, mais plus petite que chez la plie. Ecailles nettement clénoïdes sur le côté coloré.

Ligne latérale aussi fortement incurvée que chez les *Rhombus* et les *Zeugopterus*, au dessus de la nageoire pectorale. Vit surtout sur les fonds sableux ou coquilliers. Répandue comme la plie, depuis l'Islande et la côte de Murman jusqu'aux côtes d'Espagne. Sa chair est supérieure à celle de la plie, plus ferme, et se rapproche un peu de celle de la sole.

Moins abondante que la plie elle constitue un élément beaucoup moins important de nos pêcheries. Nos pêcheurs la font sécher en plein air sans la saler; ainsi préparée elle ne répand aucune odeur et est supérieure à la scholle.

11. **Pleuronectes microcephalus** Donov. Fig. 78.



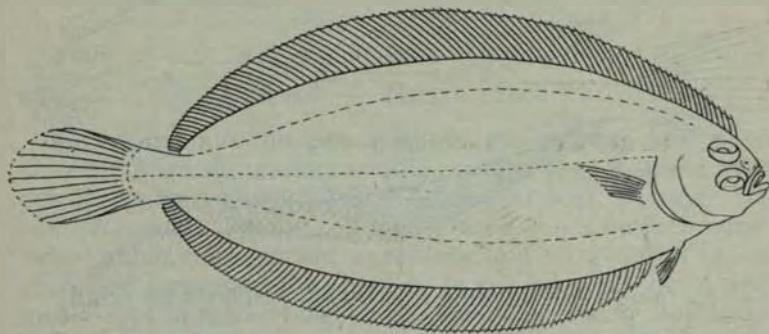
La sole limande — Steenschol ou tongschar — Lemon sole ou lemon dab.

Ressemble à la limande, mais plus ovale et tête plus petite, comme l'indique son nom latin; bouche très petite. Côté droit coloré : brun jaunâtre à peu près comme chez la limande. Ecailles cycloïdes. Ligne latérale avec une incurvation beaucoup moins marquée que chez la limande.

Nageoire dorsale commençant au dessus de l'œil supérieur et atteignant presque en arrière la nageoire caudale. Pas d'épine devant la nageoire anale. Il semble qu'elle passe la plus grande partie de l'année sur les fonds rocheux.

côtiers; au printemps on la pêche avec les plies sur les fonds sableux. Répandue depuis l'Islande et le Finmark jusqu'au Sud de l'Espagne; sa présence dans la Méditerranée est douteuse. Moins importante que la limande au point de vue de la pêcherie. Assez estimée mais moins que la limande; sa chair très fine est un peu douceâtre.

12. *Pleuronectes cynoglossus* Linn. Fig. 79.



La plie cynoglosse — Hondstong — Witch.

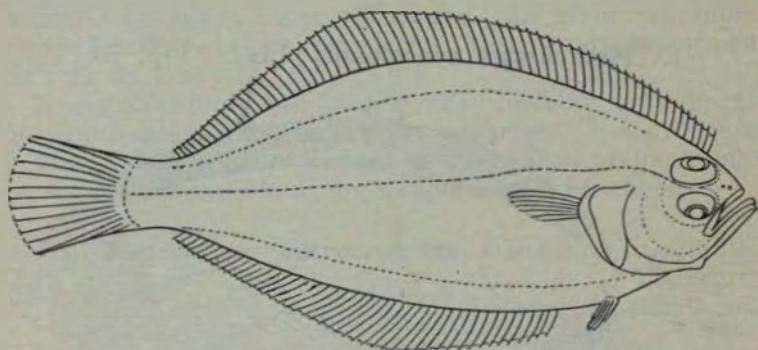
Plus grande que la sole limande : peut atteindre 50 cent. Plus ovale et plus allongée. Côté droit coloré : brun clair assez variable ; une lache foncée sur la pectorale. Les yeux sont très grands et très rapprochés. Nageoire dorsale commençant au niveau du bord antérieur de l'œil supérieur et arrivant en arrière, comme l'anale, jusque près de la caudale. Ligne latérale peu visible, très faiblement défléchie vers le haut au dessus de la pectorale. C'est un habitant des fonds sableux.

Répandue depuis l'Islande et la côte de Norvège jusqu'au Golfe de Gascogne. Bon poisson plutôt plus estimé que la sole limande. Peu important au point de vue de notre pêcherie. Elle avait jusqu'il y a peu d'années une certaine importance dans la Baltique occidentale mais elle y devient beaucoup plus rare.

Un autre *Pleuronectes*, *P. glacialis* Pallas est signalé à la

Nouvelle Zemble, à la côte de Murman et à l'entrée de la Mer Blanche. Il pourrait donc être apporté par nos chalutiers.

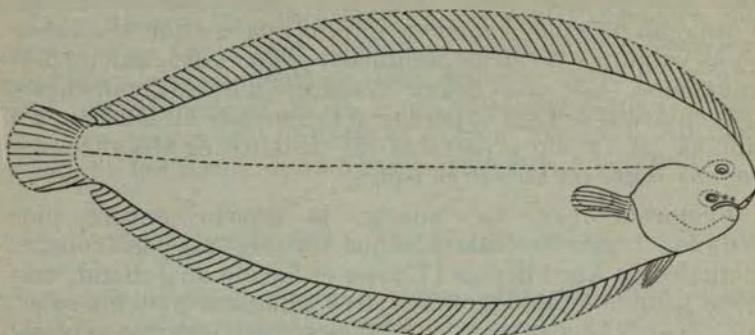
13. **Drepanopsetta platessoides** Faber. Fig. 80.



La fausse sole ou sole d'Ecosse — Schotsche schol
Long rough dab.

Ressemble plus à la limande qu'à la sole, forme allongée, atténuee en arrière. Côté droit coloré : gris brunâtre, sableux. Atteint 50 cent. Nageoire dorsale commençant au bord antérieur de l'œil supérieur, s'arrête à quelque distance de la caudale; l'anale se poursuit plus loin en arrière et possède en avant une petite épine. Les yeux sont très grands et la bouche plus grande que celle du *cynoglossus* rappelle celle du *Rhambus megastomus* (poisson coloré à gauche). Ecailles ctenoïdes. Ligne latérale presque droite, à peine un peu défléchie au dessus de la nageoire pectorale. Poisson du Nord : Islande, Faroë, Groenland, Spitzberg, Mer de Barents. Peu commun à la côte atlantique d'Irlande, dans la Manche et dans le Sud de la Mer du Nord. Est apporté en assez grandes quantités à Ostende par les chalutiers à vapeur. Joue un rôle assez important dans les pêcheries du Nord. Se vend parfois pour la sole. Sa chair est très bonne quand le poisson n'est pas amaigrí.

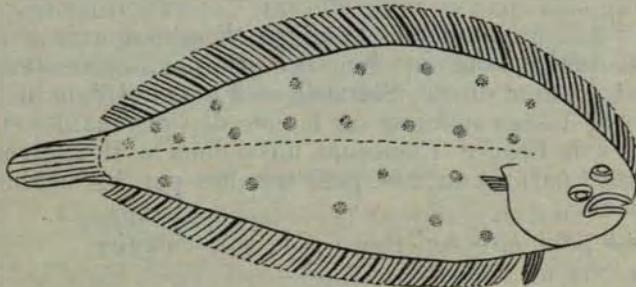
14. **Solea vulgaris** Cuv. Fig. 81.



La sole — Tong — Sole.

Forme ovalaire un peu atténuee en arrière. Côté droit coloré : brun de teinte variable suivant les localités, avec des taches nuageuses. Taille jusque 50 cent. et même 60 cent. Nageoire dorsale commençant en avant de l'œil supérieur; anale commençant aussi très loin en avant; l'une et l'autre se terminant tout près de la caudale. Les deux pectorales ont la même largeur et portent une tache noire distincte surtout chez les jeunes individus. Ligne latérale droite. Fréquente surtout les fonds sableux ou graveleux. Habite toutes nos mers depuis la Norvège jusqu'à la Méditerranée. Très abondante dans la Mer du Nord surtout du côté continental. Très estimée. Son abondance et les prix élevés qu'elle obtient en font un des éléments principaux de notre pêcherie. De très jeunes individus se pêchent tout près de l'estran.

15. **Solea lutea** Riso. Fig. 82.



La solenette — Solenette.

Très petite sole, 12 cent. Espèce réellement naine qui est très généralement prise pour une jeune sole ordinaire. Forme un peu plus ramassée et plus épaisse que les jeunes soles vulgaires de même longueur; peau rude; couleur plus rougeâtre. Côté droit coloré. Nageoire dorsale commençant très en avant de l'œil supérieur à l'extrémité du museau. La dorsale et l'anale présentent de distance en distance des rayons noirs ou bleuâtres isolés.

Pectorale droite très courte, la gauche encore plus réduite. Ligne latérale presque droite, un peu courbe. Signalée au Nord depuis l'Ecosse et la côte du Jutland, descend jusqu'à la Méditerranée; très commune sur nos côtes, mais non signalée par les naturalistes. Capturée par les crevettiers mais prise par eux pour une jeune sole ordinaire et rejetée comme sans valeur. Comestible et même excellente en friture mais trop petite pour être vendue.

16. *Solea lascaris* Riss.

N'existe pas dans nos eaux mais est parfois rapportée en petit nombre par les chalutiers à vapeur. Moins longue et un peu plus épaisse et portant des taches noirâtres. Sa couleur est grisâtre avec un peu d'orange. Une tache noire très nette sur la nageoire pectorale. Espèce méridionale : côte Sud de l'Angleterre, côte atlantique de France, Méditerranée. Moins bonne et moins estimée que la sole ordinaire.

17. *Solea variegata* Donov

La sole panachée — Fransche tong — Baslard sole.

Petite sole épaisse; taille 20 cent. Coloration brune, avec 6 ou 7 bandes verticales sombres, interrompues, à l'âge adulte, dans la zone moyenne occupée par la ligne latérale qui est presque droite. Signalée en Ecosse et dans la Mer du Nord. Assez commune sur la côte de Carnouailles et sur les côtes de France. Commune aussi dans la Méditerranée. Apportée parfois en très petit nombre par les chalutiers à vapeur.

Passe pour être supérieure à la sole vulgaire.

La *Solea Greenii*, Gunther, poisson d'eau profonde, a été signalée sur la côte d'Irlande.

GROUPÉ DES PLECTOGNATHES

Cette division des *Physoclystes* comprend une série de formes d'un facies tout particulier, remarquables par les caractères exceptionnels de leur denture, de leur squelette, de leur peau et de leurs nageoires impaires: les nageoires paires sont réduites et peuvent manquer. Aucune espèce ne fait partie de la faune normale de nos régions.

25. *Sclerodermes*. Famille des balistes.

Ce sont les moins aberrants: corps comprimé assez long; dents bien distinctes peu nombreuses; fente buccale petite; ordinairement 2 dorsales.

1. *Balistes capriscus* Linn.

Le baliste caprisque — — File fish.

2 dorsales dont l'antérieure épineuse; dents distinctes, saillantes et inégales. Peau écaillée rugueuse. Le 1^{er} rayon de 1^{re} dorsale est très fort et en rape sur son bord antérieur. Pélagique. Existe dans la Méditerranée, sans y être commun. Pris accidentellement sur les côtes atlantiques d'Irlande, d'Ecosse et d'Angleterre ainsi qu'aux Orcades.

Passe comme comestible mais les balistes en général sont peu recommandables et plusieurs passent pour vénéneux. Un exemplaire a été rapporté par un chalutier.

2. *Balistes maculatus* Linn.

Tacheté; à éperon dorsal moins développé. Plus exceptionnel encore que le premier. A été signalé dans la Baltique et sur les côtes d'Angleterre.

26. *Gymnodontes*.

Famille des tétrodonts et des poissons lune.

Corps assez court. Dents soudées formant un bec, divisé ou non en deux parties latérales.

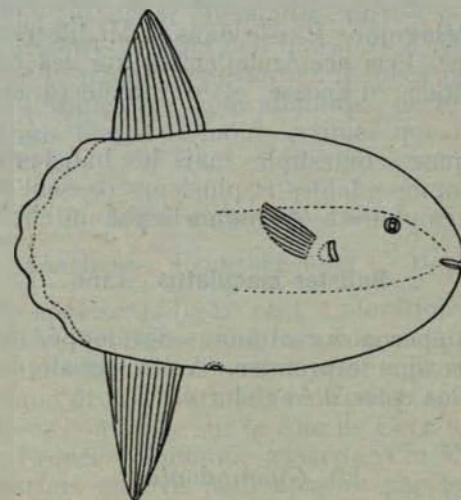
1. **Tetrodon lagocephalus** Linn.

Le tétrodon — — Globe fish.

Poisson ventru; bec dentaire divisé en 2 parties et semblant formé de 4 grandes dents; peau épaisse armée d'épines sur le ventre. Comme d'autres formes voisines il est pourvu d'une vésicule hydrostatique très développée qui lui permet, lorsqu'elle est distendue par les gaz, de venir flotter à la surface. Signalé sur la côte atlantique de l'Angleterre et de l'Irlande et aux Orcades. Commun dans les mers tropicales.

Un genre voisin, le *Diodon*, est ce poisson sphéroïdal et hérissé de piquants que l'on voit parfois empaillé et gonflé outre mesure, à l'étal des poissonniers. Il est tropical et ne paraît pas dans nos mers, mais les marins le rapportent souvent desséché, comme curiosité. Sa chair est vénéneuse.

2. **Orthagoriscus mola** Linn Fig. 83



Le poisson lune ou mole — Maanvisch — Sun fish ou moon fish.

Grand poisson d'aspect très étrange : sa silhouette paraît

être celle de la tête d'un énorme poisson allongé dont on aurait tranché le corps derrière la nageoire pectorale. Sa forme est oblongue, tronquée en arrière; sa couleur est foncée brune ou gris noirâtre; peau épaisse et rude. Nageoire dorsale et anale opposées, très hautes et situées très en arrière, en contact avec la caudale qui s'étend comme une bordure verticale sur toute l'extrémité postérieure. Sa taille dépasse 1 m. 50. Il est pélagique et fréquente la surface; on l'y voit nager en ondulant et roulant et faisant saillir sa nageoire dorsale; il lui arrive de s'élanter d'un bond à quelques pieds hors de l'eau.

Existe dans toutes nos eaux depuis la Mer d'Islande jusqu'en Méditerranée, mais il n'est jamais très commun; cependant on le voit parfois en bande sur la côte Ouest de l'Irlande. Très rare sur nos côtes; un individu capturé par un crevettier tout près de l'estran nous fut remis en 1905. Son estomac était rempli d'aiguilles de mer de l'espèce *Nerophis æquoreus* qui n'existe pas sur notre littoral. Ce fait indique qu'il est capable de parcourir en peu de temps d'assez grandes distances. Sa chair est mangeable mais peu appétissante.

Une autre espèce : *Orthagoriscus oblongus* Bl. à corps plus allongé a été capturée dans la Manche mais beaucoup plus rarement.

G. GILSON,
Directeur du Musée Royal
d'Histoire Naturelle.

Table des groupes et des espèces

	Page
I. Cyclostomes	
1. <i>Petromyzon marinus</i> Linn	183
2. <i>Petromyzon fluvarialis</i> Linn	183
3. <i>Petromyzon Planeri</i> Block	183
II. Poissons	
4. <i>Myxine glutinosa</i> Linn	184
1. SELACIENS	
1. SQUALIDES	
1. <i>Carcharias glaucus</i> Rond. Le requin bleu. — Blauwe Haai — Blue Shark.	186
2. <i>Mustelus vulgaris</i> Mull & Henle. L'émissole. — Zandhaai. — Smooth shark.	186
3. <i>Galeus canis</i> Bonap. Le milandre. Zandhaai. Tope.	186
4. <i>Scyllium canicula</i> Linn. La petite roussette. — Zeehond. — Lesser spotted dog fish.	187
5. <i>Scyllium catulus</i> Linn. La grande roussette. — Zeehond. — Large spotted dog fish ou nurse.	187
6. <i>Lamna cornubica</i> Gmel. La lame. — Intour. — Port-beagle	188
7. <i>Alopecias vulpes</i> Gmel. Le squale renard. — Voshaai. — Thresher.	188
8. <i>Selache maxima</i> Gunn. Le squale pélerin. — Reuzenhaai. — Basking shark.	189
9. <i>Centrina salviana</i> Linn. La centrine ou l'humantin. — Don Pedro.	189
10. <i>Acanthias vulgaris</i> Risso. L'aiguillat. — Doornhaai. — Picked dog fish.	190
11. <i>Laemarginus microcephalus</i> Bloch et Sch. La leiche ou la laimargue. — Apekal. — Greenland shark.	190
12. <i>Echinorhinus spinosus</i> Linn. Le squale bouclé. Spinous shark.	191
13. <i>Rhina squatina</i> Linn. L'ange de mer. — Speelman. — Angel fish.	191
2. RAJIDES	
14. <i>Torpedo nobiliana</i> Bonap. La torpille. — Elektrische rog. — Electric ray.	192
15. <i>Torpedo marmorata</i> Risso.	193
16. <i>Raja batis</i> Linn. La blette. — Schate. — Skate.	194
17. <i>Raja clavata</i> Linn. La raie bouclée. — Ruige rog. — Thornback.	194

	Page
18. <i>Raja maculata</i> Mont. La raie stellée. — Gladderog. — Spotted ray.	195
19. <i>Raja radiata</i> Don. La raie radiée. — Keilrog. — Starry-ray.	195
20. <i>Raja circularis</i> Couch. La raie circulaire. — Zendrog. — Sandy ray.	195
21. <i>Raja fullonica</i> Linn.	196
22. <i>Raja macrorhynchos</i> Raf.	196
23. <i>Raja alba</i> Lacép.	196
24. <i>Raja oxyrhynchos</i> Linn.	196
25. <i>Raja blanda</i> Holt et Cald.	196
26. <i>Raja microcellata</i> Mont.	196
27. <i>Trygon pastinaca</i> Linn. Le pastengue ou raie armée. — Pvisnart. — Slingy ray.	196
28. <i>Myliobates aquila</i> Linn. L'aigle de mer. — Grootte pvl-slanrt. — Eagle ray.	197

II. HOLOCEPHALES.

29. <i>Chimacra monstrosa</i> Linn. La chimère ou roi des harengs. — Zeerat. — King of the herrings ou rabbit fish.	198
---	-----

III. TELEOSTOMES.

I. CHONDROSTEIDES.

30. <i>Accipenser sturio</i> Linn. L'esturgeon. — Steur. — Sturgeon	199
---	-----

2. TELEOSTENS

A. PHYSOSTOMES

1. Clupeides.

31. <i>Glupea harengus</i> Linn. Le hareng. — Haring. — Herring.	200
32. <i>Glupea sprattus</i> Linn. L'esprot. — Sprot. — Spratt.	201
33. <i>Glupea pilchardus</i> Wohl. La Sardine. — Sardyn. — Pilchard	202
34. <i>Alosa finta</i> Cuv. L'alose finte. — Meivisch. — Twaite shad.	203
35. <i>Alosa vulgaris</i> Cuv. L'alose ou la grande alose. — Elst ou gronde meivisch. — Allis shad.	203
36. <i>Engraulis encrasicolus</i> Linn. L'anchois. — Ansjovis. — Anchovy	204

2. Salmonides.

37. <i>Salmo salar</i> Linn. — Le Saumon. — Zalm. — Salmon.	204
38. <i>Salmo trutta</i> Linn. La truite de mer. — Zee forel. — Sea trout	206
39. <i>Osmerus eperlanus</i> Linn. L'éperlan. — Spiering. — Smelt.	206

	Page
40. <i>Coregonus oxyrinchus</i> Linn. Le hauzin ou coregone. — Houting. — Coregone.	207
3. <i>Cyprinides.</i>	
41. <i>Leuciscus</i>	208
4. <i>Muraenides.</i>	
42. <i>Anguilla vulgaris</i> Cuv. L'anguille — Paling ou aal. — Eel.	208
43. <i>Conger vulgaris</i> Cuv. Le congre ou anguille de mer. — Konger ou Zeepaling. — Conger	211
B. PHYSOCYSTES.	
1. <i>Scomberesocidae.</i>	
44. <i>Belone vulgaris</i> Flem. L'orphie ou la belone. — Geep. — Garfish	213
45. <i>Scomberesox saurus</i> Walb. L'orphie maquereau. — Makreelgeep. — Skipper.	213
2. <i>Ammodytidae.</i>	
46. <i>Ammodytes lanceolatus</i> Lesauv. Le lançon. — Smelt. — Larger sandeel	213
47. <i>Ammodytes tobianus</i> Linn. L'équille. — Lesser sandeel.	214
3. <i>Mugilidae.</i>	
48. <i>Mugil Chelos</i> Cuv. Le muge. — Herder. — Leser gray mullet	214
49. <i>Atherina presbyter</i> Cuv. Le prêtre. — Schrappet ou Noordsche spiering. — Sandsmelt or silver side.	215
4. <i>Gasterosteidae.</i>	
50. <i>Gasterosteus aculeatus</i> Linn. L'épinoche. — Poddesteker. — Three spined stickleback.	216
51. <i>Gasterosteus pungitius</i> Linn. L'épinochelle. — Klein paddesteker. — Ten spined stickleback.	216
52. <i>Spinachia vulgaris</i> Cuv. L'épinoche de mer. — Zeepaddesteker. — Fifteen spined stickleback	216
5. <i>Syngnathidae.</i>	
53. <i>Syngnathus acus</i> Linn. L'aiguille de mer. — Zeenaald. — Great pipe fish	217
54. <i>Syngnathus Dumerilii</i> . — Le Syngnath de Dumeril.	217
55. <i>Siphonostoma typhle</i> Linn. Le siphonostome. — Trompetter — Broad nosed pipe fish	218
56. <i>Nerophis aequoreus</i> Fall. — L'entelure de mer. — Snake pipe fish	218
57. <i>Nerophis lumbriciformis</i> . — Kroyer.	218
58. <i>Nerophis ophidion</i> Linn.	218
59. <i>Hippocampus antiquorum</i> Leach. L'hippocampe ou cheval marin. — Zeepaard — Seahorse or Hippocampus.	218

	Page
6. <i>Sparides.</i>	
60. <i>Cantharus lineatus</i> Mont. La brème de mer. — Zeekarpel. — Black sea bream	219
61. <i>Pagellus centrodontus</i> de la Roche. Le Rousseau. — Zee- brasem. — Sharp toothed sea bream	219
62. <i>Pagellus erythrinus</i> Linn. Le Pagel. — Zeebrasem. — King of breams	220
63. <i>Pagellus acarne</i> Risso	220
64. <i>Pagellus Owenii</i> Gunth.	220
65. <i>Pagellus bogaraveo</i> Brünn	220
7. <i>Scorpaenides.</i>	
66. <i>Sebastes norvegicus</i> Cuv. Le sébastie. — Klipvisch. Bergyll or Norway haddock	220
8. <i>Percides.</i>	
67. <i>Perca fluviatilis</i> Linn. — La perche. — Baas. — Perch	221
68. <i>Labrax lupus</i> Cuv. Le bar. — Zeebaars. — Bass	221
9. <i>Sciaenides.</i>	
69. <i>Sciaena aquila</i> Rifi. Le maigre. — Onze Lieve Vrouw- visch. — Maigre ou meager	222
10. <i>Scombrides.</i>	
70. <i>Scomber scombrus</i> Linn. Le maquereau. — Makreel. Mackerel	222
71. <i>Thynnus vulgaris</i> Cuv. et Val. Le Thon. — Thonyn. Tunny	223
72. <i>Thynnus germo</i> Lacép. Le germon. — Germon ou long finned tunny	224
73. <i>Thynnus pelamys</i> Linn. La bonite	224
74. <i>Pelamys sarda</i> Risso	224
75. <i>Echeneis remora</i> Linn. Le remora	224
76. <i>Xiphias gladius</i> Linn. L'espadon. — Zwaardvisch. Swordfish	224
11. <i>Carangides.</i>	
77. <i>Caranx trachurus</i> Linn. Le scaurel ou maquereau batard. — Poor. — Horse mackerel or scad	225
78. <i>Zeus faber</i> Linn. La dorée ou poisson St-Pierre. — Zonne- visch. — John Dory	226
79. <i>Capros aper</i> Linn. Le sanglier — Zeeverken. — Boarfish	227
80. <i>Brama Rayi</i> Bloch.	228
81. <i>Lampris luna</i> Risso	228
12. <i>Mullides.</i>	
82. <i>Mullus surmuletus</i> Linn. Le mullet ou rouget de la Méd- iterranée. — Koningsvisch. — Red mullet	228

	Page
13. <i>Triglides.</i>	
83. <i>Cottus scorpius</i> Sinn. Le cotte ou chaboisseau. — Bolskop. — Sea scorpion.	229
84. <i>Agenus cataphractus</i> Linn. L'aspidophore. — Oude vent. — Armed bull head.	229
85. <i>Peristedion cataphractum</i> Linn. Le malarmat. — Gewapende knorhaan. — Armed gurnard.	230
86. <i>Trigla gurnardus</i> Linn. Le grondin. — Knorhaan. — Grey gurnard.	231
87. <i>Trigla hirundo</i> Block. Le rouget trigle ou perlon. — Roodbaard. — Sapphirine gurnard	232
88. <i>Trigla cucullus</i> Linn. Le grondin rouge. — Engelsche soldaat. — Red gurnard.	232
89. <i>Trigla lineata</i> Linn. Le rouget camard. — Gestreepte knorhaan. — Streaked gurnard.	233
90. <i>Trigla lyra</i> Linn. La lyre ou rouget lyre. — Lierknorhaan. — Piper	234
14. <i>Gobides.</i>	
91. <i>Gobius minutus</i> Linn. La buhotte ou la gobie. — Kleine govie ou Zoetmondje. — Spotted goby.	231
91. <i>Aphya pellucida</i> Nord. Le nonal. — Transparent goby.	235
15. <i>Callionymidae.</i>	
92. <i>Callionymus lyra</i> Linn. Le callionyme, le doucel, le cornard. — Abschauer ou police vent. — Dragonet.	236
16. <i>Trachinides.</i>	
93. <i>Trachinus draco</i> Linn. La grande vive. — Arend ou pie-terman. — Weever.	237
94. <i>Trachinus vipera</i> Linn. La petite vive. — Pukkel. — Little weever	238
17. <i>Blenniides.</i>	
95. <i>Anarrhichthys lupus</i> Linn. Le loup de mer. — Zeewolf. — Seawolf	238
96. <i>Centronotus gunnellus</i> Linn. La gonnelle. — Botervisch. — Butterfish	239
97. <i>Zearces viviparus</i> Linn. La blennie. — Puitaal. — Blenny	239
98. <i>Blennius gattoragine, galerita, ocellaris et pholis</i>	240
18. <i>Cepalides.</i>	
99. <i>Cepola rubescens</i> Linn. Le serpent de mer rouge. — Red snake fish.	240
19. <i>Cycloptérides.</i>	
100. <i>Cyclopterus lumpus</i> Linn. Le cycloptère. — Snoldolf ou strontvretter. — Lumpsucker.	241
101. <i>Liparis vulgaris</i> Flem. — Le sucet ou limace de mer. — Zeeslak ou zuiger. — Sea snail	242

	Page
102. <i>Liparis Montagui</i>	242
103. <i>Lepadogaster</i>	242
20. <i>Centriscides.</i>	
104. <i>Centriscus scolopax</i> Linn. La bécasse de mer. — Trumpet ou snipe-fish	248
21. <i>Labrides.</i>	
105. <i>Labrus bergylta</i> Ascan. Le labre commun ou vieille, — Lipvisch. — Wrasse.	244
106. <i>Labrus mixtus</i> Linn. Le labre varié. — Red ou striped wrasse	244
107. <i>Grenilabrus</i> , <i>Gentilabrus</i> , <i>Centrolabrus</i> , <i>Acantholabrus</i> .	244
108. <i>Coris julis</i> Linn. La Girelle. — Rainbow-wrasse	244
22. <i>Lophiides.</i>	
109. <i>Lophius piscatorius</i> Linn. La baudroie. — Zeeduivel. — Angler	245
23. <i>Gadides.</i>	
110. <i>Lota lota</i> Linn. La lingue ou morue longue. — Leng Ling	246
111. <i>Lota vulgaris</i> Linn. La lotte ou la boubotte. — Lomp. — Burbot	247
112. <i>Motella mustela</i> Linn. La mustèle ou motelle à 5 bar- billons, loche de mer. — Lompje. — Five bearded rockling	247
113. <i>Motella tricirrata</i> Bloch La Motelle à 4 barbillons ou loche renard. — Three bearded rockling	248
114. <i>Motella cimbria</i> Linn. La motelle à 4 barbillons. — Four bearded rockling	248
115. <i>Merluccius vulgaris</i> Flem. Le merlu ou la merluche. — Mooiheisje. — Hake	248
116. <i>Gadus lucis</i> Linn. Le tacaud. — Steenpost. — Bib.	249
117. <i>Gadus minutus</i> Linn. Le capelan. — Poor cod.	250
118. <i>Gadus morrhua</i> Linn. Le cabillaud ou la morue. — Kabel- jauw. — Cod	250
119. <i>Gadus aeglefinus</i> Linn. L'églefin. — Schelvisch. — Had- dock	251
120. <i>Gadus virens</i> Linn. Le colin ou charbonnier. — Kool- visch. — Coalfish.	252
121. <i>Merlangus vulgaris</i> Cuv. Le merlan. — Whiting.	252
122. <i>Merlangus pollachius</i> Linn. Le merlan jaune ou le lieu. — Vlaswitting. — Pollak.	253
123. <i>Merlangus poutassou</i> . Le poutassou. — Poutassou ou Couch's whiting	254
124. <i>Brosme brosme</i> Ascan. Le brosme. — Torsk ou lom. — Torsk.	255
125. <i>Raniceps raninus</i> Linn. Le trident. — Fork beard.	255
126. <i>Gadus ogac</i> Rich. <i>G. navaga</i> Koelr. — <i>G. aaida</i> Lepesh. <i>G. esmarkii</i> Nilss. — <i>G. argenteus</i> Guich.	256
127. <i>Mora mediterranea</i> Risso.	256

	Page
128. <i>Merluccius argentatus</i> Faber.	256
129. <i>Physis blennoides</i> Brunn. Ph. <i>Aldrichi Bournei</i> .	256
130. <i>Molva byrkefange</i> Walb.	256
131. <i>Motella septentrionalis</i> Coll. <i>M. macrophthalmus</i> Gunth. M. <i>glauca</i> , Couch. <i>M. Reinhardti</i> , Kröyer. <i>M. ensis</i> Rdt.	256
132. <i>Haploporphyrus eques</i> Gunther.	256
133. <i>Antimora viola</i> Goode & Beau.	256
24. Pleuronectides.	
134. <i>Rhombus maximus</i> Linn. Le turbot. — Tarbot. — Turbot.	257
134. <i>Rhombus laevis</i> Linn. Le barbue. — Griel. — Brill.	258
136. <i>Rhombus megastomus</i> Donov. Le Cardine. — Dunne scharretong. — Whiff.	259
137. <i>Zeugopterus unimaculatus</i> Riss. Le turbot a une tâche ou le rombou. — One spotted lop knot.	260
138. <i>Zeugopterus punctatus</i> Bloch. Le largeur ou sole des rochers. — Muller's top knot ou brownry.	260
139. <i>Zeugopterus Bosci</i> Riss. et <i>Z. norvegicus</i> Gunth.	260
140. <i>Arnoglossus laterna</i> Walb. L'arnoglosse ou sole maudite. — Vervinekle tong. — Scaldfish ou megrim.	261
141. <i>Hippoglossus vulgaris</i> Flim. Le flétan. — Heilbot. Halibut.	262
142. <i>Platysomichthys hippoglossoides</i> Walb.	262
143. <i>Pleuronectes platessa</i> Linn. La plie ou le carrelet. Pladijs, plaat, schol, ieke ou plaatje. — Plaice.	263
144. <i>Pleuronectes flesus</i> Linn. Le flet. — Bot. — Flounder.	264
145. <i>Pleuronectes limanda</i> Linn. La limande. — Schar- — Dah.	265
146. <i>Pleuronectes microcephalus</i> Donov. La sole-limande. — Steenschol ou tongschar. — Lemon sole ou lemon dab.	266
147. <i>Pleuronectes cynoglossus</i> Linn. La plie cynoglosse. Hondslong — Witch Pleuronectes glacialis, Pallas.	267
148. <i>Drepanopsetta platessoides</i> Faber. La fausse sole ou sole d'Ecosse. — Schotsche schol. — Long rough dab.	268
149. <i>Solea vulgaris</i> Cuv. La sole. — Tong. — Sole.	269
150. <i>Solea lutea</i> Riss. La soleneite.	269
151. <i>Solea lascaris</i> Riss.	270
152. <i>Solea variegata</i> Donov. La sole panachée. — Fransche tong. — Bastard sole.	270
153. <i>Solea Greenii</i> Gunther.	270
25. Sclerodermes.	
154. <i>Balistes capricornis</i> Linn. Le baliste caprique. — Filefish	271
155. <i>Balistes maculatus</i> Linn.	271
26. Gymnodontes.	
156. <i>Tetradon lagocephalus</i> Linn. Le tétrodon. — Globe fish.	272
157. <i>Diodon</i>	272
158. <i>Orthagoriscus mola</i> Linn. Le poisson lune. — Moon- visch ou Moon fish	272
159. <i>Orthagoriscus oblongus</i> Bl.	273

Table des noms Français

	Page		Page
Aigle de mer.	197	Epinoche.	216
Aiguillat.	190	Epinochette.	216
Aiguille de mer.	217	Epinoche de mer.	216
Anchois.	204	Equille.	214
Ange de mer.	191	Espadon.	224
Anguille.	208	Esprot.	201
Anguille de mer.	211	Esturgeon.	199
Alose.	203	Fletan.	262
Alose fine.	203	Flet.	264
Arnoglossie.	261	Flotte.	194
Aspidophore.	229	Germon.	224
Baliste.	271	Girelle.	244
Bar.	221	Gobie.	234
Barbie.	258	Gonnelle.	239
Baudrole.	245	Grondin.	231
Bécasse de mer.	243	— rouge.	232
Belone.	213	Hareng.	200
Blennia.	239	Hautin.	207
Brème de mer.	219	Hippocampe.	218
Brosme.	255	Humantin.	189
Buhotte.	234	Holocéphale.	197
Cabillaud.	250	Labre commun.	244
Callionyme.	236	— varié.	244
Capelan.	250	Laimargue.	190
Cardine.	259	Lamie.	188
Carrelet.	263	Lamproie.	183
Centrine.	189	Grande lamproie.	183
Chaboisseau.	229	Petite lamproie de mer.	183
Charbonnier.	252	Petite lamproie des ruisseaux	183
Cheval marin.	218	Langon.	213
Chimère.	198	Leiche.	190
Civelle.	209	Leuciscus.	208
Collin.	252	Lieu.	253
Congre.	211	Limande.	265
Corégone.	207	Limace de mer.	242
Cornard.	236	Lingue.	246
Cotte.	229	Lotte.	247
Cycloptère.	241	Loup de mer.	238
Dorée.	226	Lyre.	234
Doucet.	236	Maigre.	222
Eglefin.	251	Malarmat.	230
Emiacole.	186	Maquereau.	225
Entelure de mer.	218	— batard.	225
Eperlan.	206		

Page		Page
252	Rouget tringle.	232
253	Rousseau.	219
248	Roussette.	187
248	Sanglier.	227
186	Sardine.	202
272	Saumon.	204
250	Scaurel.	225
246	Sébaste norvégien.	220
248	Serpent de mer rouge.	240
248	Siphonostome.	218
247	Sole.	269
214	Solenette.	269
228	Sole d'Ecosse.	268
247	— limande.	266
235	— maudite.	261
213	— panachée.	270
213	— des rochers.	260
220	Squale pélerin.	189
196	— renard.	188
221	Squale bouclé.	191
232	Sucet.	242
263	Syngnathus.	217
267	— de Duménil.	217
272	Tacaud.	249
226	Targeur.	260
254	Tétrodon.	272
215	Thon.	223
196	Torpille.	192
194	Trident.	255
195	Trigle.	232
195	Truite de mer.	206
195	— saumonée.	206
186	Turbot.	257
260	— à une tache.	260
233	Vive.	237
234	Grande vive.	237
228	Petite vive.	238
232	perlon.	

Quelques Ouvrages à consulter

- F. G. AFLALO.** British saltwater fishes. — The Woburn Library. London 1904.
- J. T. CUNNINGHAM.** Marketable marine fishes of the British Islands. — London 1896.
- F. DAY.** The fishes of Great Britain and Ireland. — London 1880-84
- B. DEAN.** A bibliography of fishes. — The American Museum of natural history. New-York 1916.
- A. GUNTHER.** Introduction to the study of fishes. — Edinburgh 1880.
- P. HOEK.** Catalogue des poissons du Nord de l'Europe. Conseil permanent international pour l'Exploration de la Mer. Publications de circonstance. — Copenhague 1904.
- J. JOHNSTONE.** British fisheries. — London 1905.
- W. G. MAC INTOSH and T. MASTERMAN.** The life history of the British marine food fishes. — London 1897.
- E. MOREAU.** Manuel d'Ictyologie française. — Paris 1892.
-