

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Der Nagelroche

[urn:nbn:de:bsz:31-263256](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263256)

ein sicheres Mittel gegen den Biss giftiger Schlangen. Einige Nationen in Amerika und Südindien schärfen ihre Pfeile damit. Bäume, die mit demselben geritzt werden, sollen absterben, und der Rochen soll sogar den Hay damit angreifen.

In den europäischen Meeren ist der Stachelrochen gar nicht selten. Man ißt sein Fleisch, nachdem man vorher den Stachel abgesehritten hat.

Der Nagelrochen.

(*Raja clavata.*)

Die Reihe Stacheln, die über den Rücken und Schwanz hinläuft und einer Reihe von Nägeln gleicht, gab Anlaß zu dem Namen dieses Rochens. Die Zahl der Nägel oder Stacheln ist verschieden. Sie steigt von 15 bis zu 30. Außer dieser Reihe von Stacheln sind deren noch mehrere hie und da unten und oben, so wie an den Seiten des Körpers angebracht. Die Oberfläche desselben ist übrigens von kleinern Stacheln rauh. Die größern Stacheln bestehen aus einem runden Kopfe und aus einem zugespitzten cylindrischen Theile, der auf dem Kopfe sitzt. Es ist wahrscheinlich, daß der Rochen diese größern Stacheln jährlich wechselt, denn man sieht mitunter einige, die kleiner sind, als andere. Fallen sie ab, so hinterlassen sie einen weißen Fleck.

Der Schwanz ist länger als der ganze Körper, oben gewölbt, unten flach, und gegen das Ende mit einigen häutigen Flossen besetzt. Die obere Fläche des Körpers ist braun, und hat viele runde weiße Flecken. Die untere Fläche ist ganz weiß. In Ostindien sind diese Rochen schön gezeichnet, und daselbst, wie in Amerika, auch viel größer. Man fängt sie wohl 12 Fuß lang und 10 Fuß breit. In der Nordsee und andern europäischen Gewässern werden sie nur etwa gegen 2 Fuß lang. Im Juni und Juli kommt dieser Rochen nach den Meeresufern, um unter den Seekräutern seine Jungen abzusetzen. Alsdann fängt man ihn häufig. Sein Fleisch ist so hart und zähe, daß es nicht genossen werden kann; doch ißt man es von jungen Thieren. Aus der Leber erhält man einen guten Thran zum Brennen. Um deswillen beleihtigt man sich des Fanges vornehmlich in Norwegen sehr. Die Isländer essen das Fleisch gern, wenn es halb verfaut ist.