

Der Thonfisch.

Der Thaum oder Thon ist ein Meerfisch: sein Körper ist mit einer zarten Haut und ganz kleinen Schuppen bedeckt: die Schnauze ist dick und zugespitzt, die Zähne scharf und klein, die Kiemen doppelt mit zweien dahinter stehenden Flossen, der Rücken ist schwarzlich, der Schwanz breit und Gabelförmig: in diesem besteht seine Stärke und Vertheidigung.

Dieser Fisch ist ungemein furchtsam: daher ist jedes große Getöse oder der Donner genug dazu, daß er sich flüchtet, oder in die Gruben stürzt, wo man ihm die Netze gelegt hat: er hält sich in sumpfigten Meerestümpfen auf, und ernähret sich mit Meerestränen, und andern dergleichen Meerestpflanzen, und schwimmt jederzeit schaarweise. Seine nahe Herankunft wird aus dem großen Geräusche bemerkt, das er mit der gewaltthätigen Bewegung des Wassers, wodurch er zieht, verursacht.

Man trifft diesen Fisch im Ueberflusse in dem mittelländischen Meere, und besonders in der Gegend von Provence anwie nicht weniger im Adriatischen Meere, namentlich an den untern Küsten Istriens, Dalmatiens, und anderwärts. Es ist unglaublich, was für eine Menge alle Jahre gefangen werde, und zu was für einem Nutzen dem Lande dieser Fang gereiche: indem man eine große Anzahl Fische von diesem in Stücke zerhacken und eingesalzene Fische nach Deutschland, Ungarn, und andere benachbarte Länder verschickt. Doch ist der Vortheil nicht alle Jahre gleich, so wie der Fang nicht alle Jahre gleich ausfällt: denn da dieser Fisch ein Zugfisch

Thynnus.

Thynnus marinus piscis subtilibus operitur squammis, & pelle perquam molli. Rictum habet acuminatum, & magnum, acutos parvosque dentes, branchias duplices duabus instructas pinnis, dorsum subnigrum, longam, & lunam in morem falcatam caudam.

Piscis hic admodum timidus est, hinc nulla re alia opus est, quam aut strepitus excitetur, aut tonet, ad hoc ut sese in tutum recipiat, aut immitat in fossas ubi eidem structæ sunt insidiæ. Degunt plerumque Thynni in palustribus locis, vescuntur alga aliisque marinis plantis, & turmatim semper incedunt. Prodit cum strepitus, quem facit vehementi agitatione aquarum, per quas transit.

Frequentissimus est in Mediterraneo præsertim circa Provinciæ oras, & in Adriatico penes littora partis Itriæ, Dalmatiæque, nec non etiam alibi. Vix credibile est, quanta eorundem copia singulis annis capiatur, quantumque utilitatis adferat hæc piscatio; magnus enim numerus doliorum, quæ pisces hoc in frustra conciso, falsoque replentur in totam Germaniam, Ungariam, aliasque circumstitas regiones mittitur. Neque tamen eadem est, quæ singulis annis ex eo provenit utilitas,

Le Thon.

Le Thon est un poisson de mer, couvert de minces écailles, & d'une peau délicate: il a le museau gros & pointu, les dents petites & aiguës, les branchies doubles avec deux nageoires, le dos noirâtre, la queue large & fourchue, c'est en elle que consiste la force & la défense.

Ce poisson est extrêmement peureux, & il suffit que l'on fasse du fracas, ou qu'il tonne, pour qu'il se sauve, ou qu'il se jette dans les fossés ou les embouches lui sont dressées: il se tient dans les endroits marécageux de la mer, & il marche toujours en troupe. On le reconnoît quand il approche, par le bruit, qu'il excite, en agitant violemment l'eau de la mer, où il passe.

On trouve le Thon en très grande abondance dans la mer méditerranée, & sur tout vers les côtes de la Provence, & dans la mer Adriatique, particulièrement vers la partie inférieure de l'Istrie & de la Dalmatie. Il est incroyable quelle quantité il s'en prend tous les ans, & quel profit le pays tire de cette pêche; en envoient un très grand nombre de tonneaux remplis de ce poisson coupé en pièces & salé, dans toute l'Allemagne en Hongrie, & en d'autres pays voisins. Le profit n'est cependant pas également considérable tous les ans; parcequ'on ne prend pas toujours une égale quantité de poisson, car c'est un poisson de passage, qui n'arrive

Il Tonno.

Il Tonno è pesce di mare, coperto di squame sottili, e d'una pelle delicata: ha il muso puntuto e grosso, i denti acuti piccioli, le branchie doppie con due nuotoiole d'appresso; il dorso nerastro, e la coda larga, e formata a foggia di luna falcata: in essa consiste la sua forza, e la sua difesa.

Questo pesce è grandemente pauroso, onde basta fare molto strepito, o che tuoni, acciò si metta in salvo, o si gitti nelle fosse, ove gli stanno tese le insidie: abita nei luoghi pantanosi del mare; si ciba d'alga, e di parecchie altre piante marine, e va sempre in truppa. Si conosce, quando egli si avvicina, dallo strepito che fa, agitando violentemente l'acqua del mare dove passa.

Trovasi il Tonno in grandissima abbondanza nel mare Mediterraneo, principalmente verso le coste della Provenza, e nell'Adriatico presso le spiagge segnatamente della parte infima dell'Istria, e della Dalmazia, ed altrove. È incredibile quanta copia se ne prenda ogni anno, e quant'utile rechi al paese questa pesca, mandandosi numero ben grande di botti ripiene di questo pesce tagliato in pezzi, e salato, in tutta la Germania, Ogheria, ed altre parti circonvicine. Non è però ogni anno uguale l'utile, non essendo ogni anno uguale la copia del pesce che prendesi: poiché questo è un pesce di passaggio, e che arriva soltanto in certe

ist, so pflegt er nur zu gewissen Zeiten des Jahres anzukommen, und dieses gemeiniglich im Sommer.

Um sich dieses Fisches zu bemächtigen, bereitet man eine Gattung Verhaltes, wozu man ein starkes Netz von Seilen braucht: er traüt sich nicht daraus zu entwisphen, besonders wenn man Mittel gefunden hat, ihn auf den Rücken zu legen. Er stirbt bald, nachdem er gefangen worden.

Sein Fleisch gleicht in etwas dem Kalbfleische, das von der Brust ist das schmackhafteste. Wenn er noch frisch vom Fange ist, so sieht das Fleisch roth aus; aber dabey ist es sehr gut und nahrhaft. Die Verdauung davon ist nicht die leichteste, und eben daher verursacht es bisweilen Fieber. Man pflegt sie geröstet zu essen; um sie zu erhalten legt man sie in Essig, nachdem sie gesotten und gesalzen worden. Das auf solche Art zubereitete und verführte Fleisch wird unter dem Namen des gesalzenen Thonfisches gemeiniglich Tonnina verkauft.

non enim singulis annis æque magna copia capitur, cum sit transitorius piscis, & non nisi quibusdam anni temporibus adveniat.

Ad hunc capiendum quædam quasi piscina adparatur, adhibeturque rete funibus contextum. Exire ex retibus nullo modo potest, præsertim si supinus jaceat. Captus brevi emoritur.

Caro ejus vitulinæ similis est, pectus vero delicatissimum; recens dum est, carnem rubram habet, optimi saporis & nutriens sed difficile concoquitur & interdum febres efficit. Assus comeditur, ut autem servetur diutius, postquam coctus & salsus est, acetum eidem superinfunditur. Caro hæc alio translata Thynnulæ vel Tonninæ nomine venit.

qu'en certains temps de l'année, & ordinairement en été.

Pour prendre ce poisson, l'on forme avec un rets de corde une espece de reservoir. Le poisson ne sauroit sortir de ce rets, principalement quand on a trouvé moyen de le faire coucher sur le dos: il meurt bientôt après avoir été pris.

La chair en ressemble à la viande de veau, l'endroit le plus délicat est la poitrine. Quand il est nouvellement pêché, la chair en est rouge, & très bonne à manger, & fort nourrissante, mais de difficile digestion, & cause quelquefois la fièvre. On la mange rotie, & pour la conserver on la met dans le vinaigre, après l'avoir fait bouillir & salée. Cette chair transportée ailleurs, se vend sous le nom de Thonnine.

parti dell'anno, e d'ordinario la state.

Per coglier questo pesce si prepara una specie di peschiera, e si fa uso di una rete di corda. Esso non osa uscir da coteffa rete, e principalmente quando abbiati trovato il modo di farlo coricare sulla schiena: presto che egli sia, fa presto a morire.

La sua carne rassomiglia a quella del vitello, e il sito più delicato è il petto. Quando sia recentemente pescato, la sua carne è rossa, e buonissima da mangiare e non dritiva; ma di difficile digestione e talvolta cagione la febbre. Si mangia arrostita, e per conservarla si mette nell'aceto, dopo d'averla cotta, e salata. Questa carne trasportata altrove si vende sotto il nome di Tonnina.

