

Der Stör.

Es giebt hauptsächlich zwey Arten der Stör: welche Bemertung des Nukens wegen, den man daraus zieht, sehr wichtig ist. Die erste und gemeinere Art des Störs wird des guten Geschmacks halber hochgeschätzt. Die zweyte Art, oder der grosse Stör ist nicht gut zum essen; aber bereitet daraus den Mundleim, wovon man in den Handbüchern starken Gebrauch macht. Der gemeine Stör hat einen dicken Leib, und eine fünfseitige Gestalt; die von eben so vielen Reihen der Schuppen gebildet wird. Sein Kopf ist von mittelmässiger Größe, die Augen klein, das Maul zähnelos, und wie ein Rohr gestaltet, das sich bis auf eine gewisse Weite ausdehnen und zurückziehen kann. Indem dieser Fisch keine Zähne hat, so ist es klar, daß er sich nur vom Saugen, und den Meerungeliefer ernähret, wie eben dieses die Untersuchung jener Dinge bestäetiget, die man in seinem Magen fand. Man sagt, daß der Stör, so lang er sich in Meere aufhält, niemals fett werde, und sein Fleisch diese ganze Zeit über von keinem gutem Geschmacke sey; da er hingegen zu der Größe eines Wallfisches anwachse, wenn er in dem süßen Wasser der Flüsse wohnt. Man trifft ihn in den großen Flüssen als dem Nil, Roder, Donau häufig an. Die Stör, die man in der Loire fängt, haben bisweilen drey Ellen in der Länge. Franz dem I. brachte man einen von 18. Schuben. Die Eibe liefert manchmal einzie, die 200. Pfund schwer sind. Es können die Stör nicht mit Angel, sondern nur mit Netz gefangen werden, so wie überhaupt die Fische, die sich mehr durchs Saugen, als Weissen erhal-

Acipenser.

Duae praecipue sunt horum piscium species, exque ob adnexam utilitatem scitu perquam necessariae. Primam speciem constituit Acipenser communis, a sapore multum commendatus; aliam vero speciem magnus Acipenser constituit, cujus caro nequaquam edulis; ex ea tamen exprimitur glutinosus quaedam materia cujus magnus est usus in artibus. Acipenser communis longum habet corpus, illudque figuræ pentagonæ, seu quinque angulorum, qui a totidem squamarum seriebus formantur. Ejus caput mediocriter est magnitudinis; oculi fati parvi; os caret dentibus structumque est in modum tubi; nam usque ad certum quemdam terminum produci, ac subin retrahi potest. Cum hoc animal maxillis dentaturum sit, clare adparet, ab eo vitam sugendo sustineri, ejusque maximum nutrimentum esse maris insecta, prout ab illis observatum fuit, qui penitus cibum in ejus stomacho contentum examinarunt. Acipenser toto tempore quo in mari versatur, prout fama fert, non facile pinguescit, ejusque caro tunc non adeo boni saporis est; ast dum rursus in fluviales descendit aquas, crescit adeo, ut balenæ magnitudinem adæquet: reperitur frequenter in magnis fluminibus, uti in Nilo, Danubio, Pado &c. Qui in Ligeri capitur non raro trium ulnarum longitudinem habet. Obsatus fuit Francisco Primo Acipenser octodecim pedibus longus. In Albi capiuntur interdum hujusmodi pisces, qui ducentas libras ponderis adæquant. Pisces hi nequeunt hamo

L'Éturgeon.

Il y a deux especes principales d'ésturgeons, qu'il est très important de connoître, pour l'avantage que l'on en tire. La premiere est l'ésturgeon commun, qui est très estimé à cause de son bon gout, & l'autre espece est le grand ésturgeon, dont la chair n'est pas bonne à manger, mais dont on tire la colle de poisson, qui est d'un très grand usage dans les arts. L'ésturgeon commun a le corps long, mais en même temps pentagone, c'est à dire à cinq angles, qui sont formés par autant de lignes d'écailles. Sa tête est de moyenne grosseur, ses yeux son petits, la bouche dépourvue de dents, & est faite comme une espece de tube qui peut s'allonger jusqu'à un certain point, & puis se retirer. Comme cet animal n'a point de machoire, il est évident qu'il ne se nourrit qu'en suçant, & que son aliment principal consiste en insectes de mer, comme on observa dans l'examen que l'on fit de ce qui se trouva dans son estomac. On dit que l'ésturgeon ne s'engraisse gueres, pendant tout le temps qu'il demeure dans la mer, & qu'alors la chair n'est pas de trop bon gout, mais que quand il remonte dans les rivieres d'eau douce, il devient grand comme une balaine. Ce poisson se rencontre fréquemment dans les grands fleuves, comme dans le Nil, dans le Danube, dans le Pô &c. Les ésturgeons que l'on pêche dans la Loire ont quelquefois jusqu'à trois aunes de longueur. On en presenta un à François premier, qui avoit 18. pieds de longueur. On en pêche quelquefois dans l'Elbe,

Lo Storione.

Dansi principalmente due specie di Storioni molto interessanti a conoscersi per l'utilità, che sene trae. La prima è lo Storione comune molto stimato pel suo buon sapore; e l'altra specie è il grande Storione, la cui carne non è punto buona da mangiare, ma da cui traesi la colla di pesce, che è d'un uso ben grande nelle arti. Lo Storione comune ha il corpo lungo, ma nel medesimo tempo d'una forma pentagona, o a cinque angoli, che vengono formati da altrettanti ordini di squame. La sua testa è di mediocre grossezza, i suoi occhi sono piccoli, la bocca va sprovvista di denti, ed è fatta come una specie di tubo, che può allungarsi sino ad un certo segno, poi ritirarsi. Siccome quest'animale non ha mascelle, apparisce chiaramente che si nutrichi solamente succhiando, e che il suo maggior nutrimento consista in insetti di mare come fu osservato nell'esame fatto di ciò, che trovavasi nel suo stomaco. Si dice, che per tutto il tempo, che lo Storione si ferma nel mare, ei non diviene troppo grasso e che la sua carne non è allora di troppo buon sapore, ma che quando rimonta nei fiumi d'acqua dolce diventa grande al pari d'una balena. Coteso pesce si riscontra frequentemente nei grandi fiumi, come nel Nilo nel Danubio, nel Po &c. Gli Storioni che si pescano nella Loire hanno talvolta sino a tre braccia di lunghezza. Ne fu presentato uno a Francesco I. che era lungo diciotto piedi; nell'Elba talvolta si pescano di tai pesci, che pesano sin a dugento libbre. Gli Storioni non possono esser

ten: in ihrem Magen
findt man nie eine geb-
bere Speiß; daher kömmt
das Sprichwort: in a se
fig wie ein Stör.
Er ist überdieß von un-
gemeiner Stärke, doch
nur im Wasser; kann er
sich mit dem Bauche it-
gendwo fest stellen, so
wird er auch den stärk-
sten Mann mit dem
Schwanz zu Boden schla-
gen, wenn er ihn noch
so wenig berührt. Wenn
die Fischer nicht alle Vor-
sicht brauchen, so laufen
sie oft Gefahr gebrochene
Reine davon zu tragen.
Das Fleisch wird einge-
salzen, und in Menge
nach Griechenland ge-
bracht, wo es so gemein
ist, als die Häring in
Frankreich, und der ge-
salzene Thonfisch in Ita-
lien. Die Milch des
Störs ist ungemein köst-
lich. Von seinem Rogen
werden Kuchen in Gestalt
der Seife gemacht, und
in entfernte Länder, be-
sonders nach Russland
verschiedt, wo sie diesem
Volke in seiner 3 stren-
gen Fastenzeiten gute
Dienste thun. Der große
Stör hat eine süße, wei-
ße Haut, ohne Geäten
und Schuppen; er kömmt
jährlich aus dem Meere
in die Donau, wo man
ihn in Menge fängt;
aber besonders in der
Wallachei nahe an den
Mündungen dieses Flu-
ses: dieser Fisch ungeach-
tet seiner ungeheuren
Größe, ist doch so furcht-
sam, daß ihn auch der
kleinste Fisch in die Flucht
jaget.

capi, sed solummodo
retibus; vitam enim non
mandendo, sed sugendo
sustentant. In illorum
stomacho non facile re-
peritur crassioribus cibis,
unde & proverbium
Sobrius & frugalis sicut
Acipenser. Hic in aqua
summis pollet viribus
non item extra eandem:
dum ventri incumbit,
unico caudæ ictu quem-
cumque fortissimum vi-
rum proternit, si cum
vel modicum attingat.
Nisi Piscatores debitum
utantur præcautionibus
non raro pedibus peri-
clicantur. Caro hujus
piscis sale condita in
Græciam transfertur,
ubi non minus commu-
nis est, quam in Galliis
Harængus, aut in Ita-
lia Thynnus: ejus lac
est cibus valde exquisi-
tus: ex ovis vero ejus-
dem conficitur massa
quædam in modum sa-
ponis, vulgo garum,
quæ in distitas regiones
æ præcipue in Mosco-
viam transfertur, ubi
magnus ejusdem est usus,
cum gens illa tres an-
nuas Quadragesimas ma-
gna cum religione ser-
vare soleat. Acipenser
vulgo magnus pellem
habet dulcem, caretque
squamis: hic quotannis
ex mari in Danubium
reminat, ubi magna ejus-
dem multitudo capitur,
præcipue in Valachia
ad ostium ejus fluminis.
Piscis hic, quamvis
enormis magnitudinis,
adeo tamen timidus est,
ut alius quiscunque mi-
nimus piscium eum in
fugam conjicere queat.

qui pesent jusqu'à 200.
livres. Comme les étur-
geans se nourrissent plu-
tôt en sugant qu'en
mangeant, ou ne sau-
roit les prendre à l'ha-
meçon, mais seulement
avec des filers. Il ne se
trouve jamais dans leur
estomac aucune nourri-
ture grossiere, c'est d'où
est venu le proverbe,
Sobre & frugal comme
un éturgeon. Ce poisson
est d'une force extraor-
dinaire dans l'eau, mais
point sur la terre; quand
il a le ventre appuyé,
il renverse d'un coup
de queue l'homme le
plus robuste, pour peu
qu'il le touche. Si les
pêcheurs ne prennent
pas bien leurs précauti-
ons, il risquent de par-
tir avec les jambes cas-
sées. La chair de ce
poisson étant salée, on
la transporte dans la
Grèce, ou elle est aussi
commune, que les ha-
rengs en France, & les
Thonnines en Italie:
la laite en est d'une dé-
licatesse extrême; l'on
fait de ses œufs une
pâte en guise de savon,
& que l'on nomme ca-
viar, & que l'on trans-
porte dans les pays éloi-
gnés, en sur tout en
Moscovie, où les peuples
ont trois carêmes, qu'
ils observent scrupuleu-
sement. Le grand étur-
geon a la peau douce,
blanche & sans écailles:
il passe tous les ans de
la mer dans le Danube
ou on en prend une
grande quantité, mais
principalement dans la
Valachie vers les embou-
chures dudit fleuve ce
poisson quoique d'une
grandeur monstrueuse,
est néanmoins si timi-
de, que le plus petit
poisson le fait fuir.

pigliati coll'amo, ma sol-
tanto colle reti, giacchè
tai pesci si nutricano
piuttosto succhiando, che
divorando. Nel loro sto-
m. co non trovano mai no-
drimento grossolano, on-
de è venuto il proverbio:
Sobrio e frugale come
uno Storione. Questo
pesce è d'una forza con-
siderabile nell'acqua ma
non su la terra; quand'
abbia il ventre appoggia-
to, arrovescia con un
colpo di coda qualunque
uomo robusto, per poca
che lo tocchi, Se i pe-
scatori non prendano le
loro precauzioni, vanno
a pericolo d'andarvene
colle gambe rotte. La
carne di detto pesce sa-
lata che sia, viene tras-
portata in Grecia, ove
è tanto comune, come
appresso i Francesi le A-
ringhe, e in Italia la
Tonina; il suo latte è d'
una delicatezza molto
squisita; dalle sue uova for-
masi una pasta a foggia di
sapone, e dicesi caviare,
e viene trasportato in
paesi lontani, e massima-
mente in Moscovia, ove
quei popoli hanno tre
quaresime da essi osserva-
te scrupolosamente. Il
grande Storione ha la
pelle dolce, bianca,
senza spine, e senza squa-
me: esso passa ogni anno
dal mare nel Danubio,
ove ne vien presa una
gran quantità; ma prin-
cipalmente in Valacchia
verso le imboccature di
detto fiume. Cotesto pe-
sce benchè cotanto mo-
struoso in grandezza, pu-
re è sì timido, che il
menomo pesce lo fa fug-
gire.

