

## Die Sardelle.

Die Sardelle ist ein kleiner Meerfisch mit weichen Flossen, den man hauptsächlich in der Provence und in Italien in ungeheurer Menge fisset, davon man auch andere Länder versiehet.

Der Körper dieses Fisches ist mit großen Schuppen von verschiedener Farbe ausgerisset: der Kopf ist goldfarbig, der Bauch weiß, der Rücken grün und blau; diese zwei Farben sind glänzend, da der Fisch lebendig ans Land kömmt: die grüne verliert sich mit dem Leben; und bleibet nur die blaue über, die aber auch den Glanz verliert: er hat keine Galle; weswegen man ihm auch ohne auszumeiden, essen kann. Die Sardellen schwimmen in Haufen beisammen: den Fang davon unternimmt man auf den mittelländischen und Weltmeere: an den Küsten Großbritanniens macht er einen beträchtlichen Handlungszweig, der sich auf 2. Millionen beläuft.

Es wurden sich die Sardellen nur allein an den Küsten Kleinbritanniens sehen lassen, wenn man sie nicht durch eine Lockspeise, die man aus Holland und dem Norde erhält, zurückhielte: diese ist nichts anders, als eine Zubereitung der Eyer des Stockfisches und anderer Fische: der Gebrauch davon ist erstaunlich groß: die Handlungs-gesellschaft Britanniens erstaunet darüber, daß die französischen Schiffe, die auf den Stockfischfang ausgehen, gedachte Eyer, anstatt sie vermbg einer unvergeblichen erNachlässigkeit ins Wasser zu werfen, nicht selbst zubereiten.

Indem dieser Fang ziemlich vortheilhaft ist: so machte die brittische Gesellschaft vor viel Jahr

## Sarda.

Sarda est parvus piscis marinus, cujus tanta in Provincia praesertim ceteraque Italia copia est, ut reliquis omnibus regionibus sufficiat.

Corpus habet instructum magnis squammis iisque variis coloribus, caput ejus auratum est, albus venter, viride ac ceruleum dorsum, hique duo colores conspicui sunt, quum ex mari educitur; viridis cum vita piscis evanescit manente tantum caeruleo; qui tamen non ita splendet. Pelle caret, hinc etiam quin exenteretur comeditur passim. Sarda natantur in Mediterraneo & Oceano. In oris Britannicis proveniens ex his lucrum ultra bis decies centena millia conficit.

Sarda non vagarentur procul ab oris Britannicis, nisi allicerentur composita quadam esca quae in Hollandia aliisque septentrionalibus regionibus paratur. Haec constat ovis salpae, aliorumque piscium. Miratur Britannica societas naves Gallicas, quae ad salpae piscationem mittuntur, ova ejus piscis dicto modo minime parare, quin potius, quod summæ negligentiae dixeris, ea in mare ejicere.

Cum valde utilis haec piscatio sit, Britannica societas ante non multos annos instituerat

## L'Anchois.

L'Anchois est un petit poisson de mer, qui se pêche principalement vers les côtes de la Provence & de l'Italie, & en si grande quantité, qu'ils peuvent en pourvoir aussi les autres pays.

Le corps de ce petit poisson est garni d'écailles de différentes couleurs: la tête est dorée, le ventre blanc, le dos verd & bleu; & ces deux couleurs resplendent quand le poisson est tiré vivant hors de la mer; le verd disparaît avec la vie, le bleu demeure mais il perd sa splendeur. Ce poisson n'a point de fiel, c'est ce qui fait qu'on peut le manger sans les éventrer. Les Anchois nagent toujours par bande: la pêche s'en fait dans la Méditerranée & dans l'Océan. Cette pêche est d'un profit très considérable sur les côtes de la Bretagne, on le fait monter au de la de deux millions.

Les Anchois ne feroient que se montrer sur les côtes de Bretagne, si on ne les alléchoit par une amorce composée, que l'on tire de la Hollande & du Nord. Cette amorce n'est composée que d'oeufs de merluche & d'autres poissons. La société de Bretagne est très étonnée de ce que les vaisseaux Français qui vont à la pêche du merluche n'emploient point les dits oeufs au même usage, au lieu de les jeter dans la mer, ce qui est une pratique très blâmable.

Comme cette pêche est très avantageuse, la compagnie de Bretagne proposa de faire ces

## La Sardella.

La Sardella è un piccolo pesce di mare, che si pesca principalmente in Provincia ed in Italia in grandissima copia, da provvederne anche gli altri paesi.

Il corpo di questo pesce è correato di grandi squame di varj colori: la sua testa è dorata, il ventre bianco, il dorso verde e turchino, e questi due colori risplendono, quando vien tratta viva dal mare; il verde sparisce colla vita, e vi resta il turchino, ma perde il suo splendore: non ha fele, locchè fa che si possa mangiarla senza votarla. Le Sardelle nuotano in gran truppa: si fa la pescagione delle medesime nel Mediterraneo e nell'Oceano. Siffatta pescagione forma su le coste della Bretagna un prodotto considerabile, che può ascendere oltre a due milioni.

Le Sardelle si farebbero soltanto vedere sulle coste della bassa Bretagna, se per ritenerle non venissero adescate con una composizione, che si trae dall'Olanda e dal Nord. Cotesta altro non è, che una preparazione di uova di baccalami, e di altri pesci. La società di Bretagna resta sorpresa, che i vascelli Francesi, che vanno alla pesca del baccalame non preparino le dette uova in luogo di gittarle in mare, come si pratica con una biasimevole negligenza.

Essendo questa pescagione assai vantaggiosa, la società di Bretagna anni sono propose, che

ren einen Vorschlag, um die Mißbräuche, die diesen so nützlichen Handel verderben könnten, abzustellen. Einer von diesen Mißbräuchen ist, daß manche Fischer sich anstatt dieser Zubereitung eines andern Rödgers gebrauchen, welcher in einer Gattung Kuchen aus allerhand Fischen, wenn sie auch nur eine Linse groß sind, bestehen; und dieses verderbet die Sardelle in weniger als 3. Stunden: und was noch schädlicher ist, so vermindert und richtet es die Art der Fische selbst zu Grunde.

Die Sardellen sind eins aus den besten Gerichten; man ist sie rohe: auch so sind sie noch sehr schmackhaft, und werden damit die Eyer, der Reis, und viel andere Speisen zubereitet. Die französischen Rödger gebrauchen sich sehr der Sardellen um den Brühen und überhaupt den Speisen einen guten Geschmack zu geben.

Man drückt aus den Sardellen ein Del, was ebenfalls einen Gegenstand des Handels ausmacht.

tollere abusus, qui huiusmodi tam utile commercium possent evertere. Reliquos inter & ille est nonnullorum piscatorum abusus, qui esca dicto modo parata uti reuolentes, adhibent aliam confectam ex omni piscium genere, etiam si lentis magnitudinem vix exæquet, quæ Sardam intra 3. circiter horas corrumpit, & quod est perniciosissimum ad imminutionem, & destructionem speciei piscium tendit.

Inter delicias haberi possunt Sardæ maxime si sint recentes. Etiam salæ valdeapidæ sunt, iisque condiuntur ova, oriza, alique cibi. Iis coqui Galli utuntur quam qui maxime ad intinctus parandos, & cibos sapore nouo condiendos.

Ex Sardis exprimitur oleum quoddam, quod commercio inservit.

fer les abus qui pourroient nuire à un commerce si utile. Un de ces abus est, que plusieurs pêcheurs au lieu de se servir de la sus dite amorce, en emploient une autre, qui est une espece de pâte composée de toutes sortes de poissons, même de ceux qui ne sont que de la grosseur d'une lentille, ce qui gâte les Anchois en moins de trois heures, & qui pis est, diminue & détruit l'espece des poissons.

Les Anchois sont un mets excellent, sur tout si on les mange frais. Ils sont aussi fort bons étant salés, & on a coutume d'en assaisonner les œufs, le ris, & plusieurs autres mets. Les cuisiniers Français en font grand usage pour les sauces, & pour assaisonner les mets.

On exprime des Anchois une huile, qui fait un grand objet de commerce.

si facessero cessare gli abusi, che distrugger potrebbero questo commercio sì utile. Uno difatti abusi è, che in luogo di servirsi di tal preparazione, parecchi pescatori fanno uso d'un'altra esca, la quale è una specie di pasta fatta da pesci d'ogni sorte, quand'anche eglino si trovino della grossezza solo d'una lenticchia. Il che corrompe la Sardella in meno di tre ore, e quel che è più, diminuisce, e distrugge le specie de pesci.

Le Sardelle sono un ottimo cibo, specialmente se mangiansi fresche. Anche salate sono molto saporite, e con esse sogliono condirsi le uova, i risi, e molt'altri cibi. I cuochi Francesi ne fanno grand'uso per le sause, e per dare buon sapore alle vivande.

Dalle Sardelle si sprema un olio, che forma un oggetto di commercio.

