

Die Musser.

Die Musser ist unter allen Schaalthieren das beste: und man hielt es auch in der That sowohl in den spätern als neuern Zeiten für einen Leserbissen. Macrobius schreibt, daß die Tafel der großen in Rom allzeit damit versehen war: Horaz selbst spricht das Lob den Mussern. Die Alten priesen an die Mussern der Dardanellen, die des Bezirks um Cuma, und des Meerbusens von Venedig. Apicius, der von der Kochkunst schrieb, besaß das Geheimniß sie gut zu erhalten; er überschickte denselben aus Italien bis nach Persien an den Kaiser Trajan, und man fand sie da eben so frisch, als sie den Tag ihres Fangens waren.

Jeder bewohnte Erdtheil liefert Mussern von verschiedenen Geschmache, so wie deren Schaalten verschieden an Farbe sind. In Spanien giebt es Mussern von rother oder rothlicher Farbe; in Illyrien von brauner, deren Fleisch schwarz ist: das rothe Meer enthält viele die gleich dem Regenbogen gefärbt sind: noch anderstho finden sich Mussern von schwarzer Farbe, und schwarzem Fleische.

Die Venediger ziehen jene Mussern allen übrigen vor, die im Adriatischen Meere in den Untiefen von Venedig, und besonders die in den Kanälen des Zeughauses dieser Hauptstadt gefangen werden. In Frankreich schätzt man die Mussern klein Britaniens vor allen, die man an den übrigen Küsten findet.

Die Mussern bestehn aus eben den Theilen, die man an andern Schaalthieren findet. Ihre Muschel ist unbeweglich: sie öffnet sich nicht über einen Zoll weit, um Luft,

Ostreum.

Ostreum optimum est testaceorum. Hinc veteres æque ac moderni ei inter exquisitas escas locum tribuerunt. Macrobius testatur Romæ Principum mensas iis semper fuisse instructas. Horatius ipse Ostreis elogium texuit. Veteres laudarunt Dardania, Cumana, & Veneta. Apicius, qui de re coquinaria scripsit, modum ea conservandi repererat; namque ex Italia in Persiam ad Trajanum Imperatorem ostrea miserat, quæ ad recentia illuc advenerunt, ac si nuper ex mari fuissent extracta.

Regio omnis habitati orbis ostrea suppeditat saporis, colorisque diversi. Rubra vel quasi rubra in Hispania reperitur. Fusci coloris in Illyrico, quorum caro nigra. In mari rubro iridis colorem imitantur; & alibi tum carnem tum concas negras habent.

Veneti Adriatici maris Ostrea reliquis præponunt, eaque præfertim quæ in venetis lacubus, imprimisque quæ in aquis canalium Navalis capiuntur. Galli Britanicas reliquis Gallici littoris anteponunt.

Ostreum iisdem, quibus alia testacea partibus gaudet. Concha est immobilis, quæ cum ad respirandum, tum ad aquam & alimenta sibi necessaria comparanda

L'Huitre.

L'Huitre est le meilleur de tous les poissons à écaille: en effet elle a toujours été regardée tant chez les anciens que chez les modernes pour un mets exquis. Macrobius rapporte, que les tables des Pontifes Romains en étoient toujours garnies. Horace même a fait l'éloge des huitres. Les anciens estimoient celles des Dardanelles, du détroit de Cuma, & du golfe de Venise. Apicius qui a écrit sur l'art de la Cuisine, avoit le secret de les conserver, il en envoya d'Italie en Perse à l'Empereur Trajan, qui y arriverent aussi fraîches & récentes, que les jour qu'elles furent pêchées.

Chaque partie du monde habitée fournit des huitres d'un goût différent, & dont les écailles sont pareillement de différentes couleurs. Il y a en Espagne des huitres rouges, ou tirant sur le rouge; dans l'Illyrie il y en a de brunes, & dont la chair est noire, dans la mer rouge il s'en trouve de couleur d'iris, & il y en a en d'autres lieux, dont la chair & l'écaille sont noires.

Les Vénitiens préfèrent à toutes les autres celles que l'on pêche dans la mer Adriatique, celles des lagunes de Venise, & particulièrement celles des canaux de l'arsenal de cette ville. Les François préfèrent les huitres de la Bretagne à celles de toutes les autres côtes de France.

L'huitre est composée de toutes les parties qu'ont tous les autres animaux à écaille. Sa coquille est immobile, & elle ne s'ouvre par au de là d'un pouce, pour

L'Ostrica.

L'Ostrica è il migliore tra tutti i testacei. Infatti si gli antichi come i moderni l'hanno riguardata come una squisita vivanda. Macrobio scrive, che sempre n'erano imbandite sulle mense de' grandi di Roma. Orazio stesso ne fece già l'elogio all'Ostriche: gli antichi vantavano quelle del Dardanelli, del distretto di Cuma, e del golfo di Venezia. Apicio che scrisse sull'arte della cucina avea l'industria di conservarne, poichè ne spedì dall'Italia in Persia all'Imperadore Trajano, che al loro arrivo erano fresche appunto come nel dì della loro pescagione.

Ogni parte del mondo abitato somministra delle Ostriche di differenti sapori, e le cui scorze sono di varj colori. V' hanno in Ispagna delle Ostriche di color rosso, o traente al rosso; nell'Illyrio di color bruno, e la cui carne è nera; nel mar rosso di color a' iride e in altri luoghi se ne trovano con carne e scorze nere.

I Viniziani preferiscono a tutte le altre quelle che si pescano nell'Adriatico, quelle della laguna di Venezia, e specialmente quelle delle acque dei canali dell'Arsenale di quella dominante. I Francesi antepongono le Ostriche di Bretagna a tutte quelle delle altre costiere delle Francia.

L'Ostrica è composta di tutte le parti, che hanno tutti gli altri testacei. È cotesta una conchiglia immobile, che non si apre oltre un pollice per respirare, prender acqua,



Wasser, und andere nöthige Nahrungen einzunehmen, die der Sage nach in dem Saft einiger kleiner Würmer, Kräuter, und gewisser Theile einer schlammichten Erde bestehen solle. Nur der obere Theil der Muschel läßt sich bewegen, indem der untere als unbeweglich statt des Ruhepunkts dient. Sie fasset viel Wassers in ihrem Behältnisse, und dieß ist die Ursache, warum sie außer dem Meere ihr Leben verlängert.

Die Muscheln bleiben an allem, was ihnen vor- kömmt, fest hängen: Felsen, Pfähle, Meereszeug, nissen alles eignen sie sich zu: oft befestiget sich eine auf der andern mittels eines sehr klebrichten Schleimes, den sie von sich lassen. In den Untiefen von Venedig, und in Istrien findt man eine große Anzahl Pfähle, die von Muscheln so stark besetzt sind, daß sie sich vor Schwere biegen.

ultra pollicem aperitur. Alimenta porro ejus esse dicuntur fucci ex animalculis quibusdam, plantisque, & partibus nescio quibus cœni. Sola superior pars moveri potest manente immobili, & hypomoclii locum tenente inferiori parte. Magnam aquae copiam in sua conservat concha; quod idem in causa est, cur diutius extra aquam vivat.

Quidquid lignorum, saxorum, & maritimarum productionum occurrat, iis omnibus adherent ostrea; saepe etiam invicem adherent ope cujusdam glutinis, quod emittunt, quodque tenax admodum est. In Venetis Lacunis, & in Istria frequentes pali in fundum littoris adiguntur, qui non raro pondere adherentium ostrorum curvantur.

respirer, prendre de l'eau & les aliments nécessaires, que l'on dit consister en sucs de petits animaux, de plantes, & de certaines parties d'une terre boueuse. Il n'y a que la partie supérieure de la coquille qui se meuve, l'inférieure demeure immobile, & sert de point d'appui. L'huitre conserve beaucoup d'eau dans son réservoir, & c'est ce qui lui prolonge la vie hors de la mer.

Les huitres s'attachent à tout ce qu'elles trouvent: les pierres, les bois, les productions marines, tout leur convient: elles s'attachent aussi souvent les unes aux autres, par le moyen d'une espèce de colle qui sort du poisson, & qui est fort gluante. L'on voit dans les lagunes de Venise, & de l'Istrie, un grand nombre de perches, si chargées d'huitres, que le poids les fait quelque fois plier.

e gli alimenti a senecassari, i quali si dicono consistere in succhi di piccioli animali, di piante, e di certe parti di una terra fangosa. Non v'ha che la parte superiore dell'Ostrica, la quale abbia un movimento, sendo l'inférieure immobile, e servendole di punto di resistenza. Ella conserva molta acqua nel suo serbatojo, e questo è ciò che prolunga la sua vita fuori del mare.

Le Ostriche si attaccano a tutto ciò che ritrovano; perciò le pietre, i legni, le marine produzioni, tutto è loro proprio: spesso anche se attaccano le une alle altre col mezzo di una specie di glutine ch' esce dal pesce, e ch'è molto appiccaticcio. Nelle lacune di Venezia, e nell'Istria trovasi un gran numero di pali sì carichi di Ostriche, che talvolta dal peso si piegano,





