

Die Lamprette.

Die Lamprette sowohl ein Meer, als Flußfisch, hält sich größtentheils im tiefen Gewässer auf: sie sauget, und lecket an den Felsen und Oberflächen der Gefäße, in die man sie leget. Dieser Fisch ist lang, schlüpfertig, Knorpelicht, und einem Hais nur den eyfemigen Kopf ausgenommen, sehr ähnlich: sein Leib ist rund, der Schwanz dünn, und ein wenig flach: die Oberflache flebricht, und anstatt der Schuppen mit einem zähen Schleime bedeckt: er hat weder Zunge, noch Flossfedern; zum Schwimmen dient ihm die große Biegsamkeit des Leibes. Die Stelle der Gräten vertitt eine Gattung Knorpels, der die auf den Rücken der Länge nach läuft, und das Mark in sich enthält. Dem Anbruche des Frühlings begiebt sich die Lamprette in die Flüße, um allda ihre Eier abzulegen, worauf sie wieder ins Meer zurückkehret; und zu dieser Zeit wird sie in Menge gefangen, da man im Meere derer nur wenige bekommt. Sie ernähret sich vom Wasser und Schlamme; nach Ablegung der Eier wird sie trocken und hart; lebt nicht über zwey Jahre; ihr Fleisch ist ziemlich weich, doch etwas flebricht. Der Lamprette sind drey Arten: die eine klein, von länglichten schmahlem Leibe, braun, und roten Rücken, und weißem Bauche, wohnt im süßen Wasser: diese fängt man um die Frühlingszeit in der Elbe, und sie giebt frisch oder geräuchert eine köstliche Speise. Zur andern Zeit ist ihr Fleisch sehr zähe. Die zweyte Art ist die kleinste; findet sich ebensfalls in Flüßen, und besonders in denen von Schweden: sie gleicht in der Dicke kaum einem

Lampetra.

Lampetra piscis tam maris, quam fluminum, plerumque innatat majoribus aquis: lambit, fugitque petras, & saxa, & vasorum in qua componitur superficiem internam. Piscis hic est oblongus, lubricus, cartilaginis plenus, anguillæ haud absimilis, ovale si demas caput. Corpore cylindrico, tenui, & nonnihil latiori cauda: corporis extrema sunt viscida, quæ pro squamis glutinosa tegit spuma: pisci huic nec lingua est, nec ad nandum pinnulæ, inflexionibus corporis illi ad nandum subservientibus. Spinarum loco cartilago quædam medullam continens per dorsum spinam funis instar porrigitur. Appetente vere, huius lampetra subit, quo illic sua deponat ova, tum deinde mare repetit, atque tempus hoc est, quo illius vis magna capitur, cum in mari nonnihil exiguo numero prehendantur. Victitat aqua & sordibus. Cum deposuit ova indurescit macie, plus biennio non facile vivit: tenera est illius caro, at paululum adhærescens. Lampetræ sunt species tres. Una minor, aquæ dulcis Piscis oblongus, tenuis, dorii fusci, & rubri; ventris albi; verno jejünio adpropinquante in Albi flumine piscatu capitur. Sive recens, seu sit exsiccatus fumo, delicatum semper præbet cibum: aliis anni temporibus caro illius est exsuccior. Species altera est minutissima, quam in dulcibus item aquis reperies, idque in Suecia potissimum, latitudine vix vermem æquat unum, sesquipedem in longitudine. Species tertia est marina, & Lampetra major dicitur. Pro va-

La Lamproie.

La Lamproie poisson de mer & de riviere, se tient ordinairement dans les grandes eaux, elle leche & suce les pierres, les cailloux, & la surface intérieure des vases dans lesquels on la met. Ce poisson est long, glissant, cartilagineux, & ressemble à l'anguille excepté la tête, qui est de figure ovale. Elle a le corps cylindrique, la queue mince & un peu large, la surface du corps visqueuse, & couverte d'une bave gluante au lieu d'écailles: elle n'a ni langues ni nageoires, les inflexions de son corps lui en tiennent lieu. Elle a sur le dos au lieu d'arête, un cartilage en forme de ficelle, qui contient la moëlle. Vers le commencement du printemps, la lamproie passe dans les rivieres pour y jeter ses oeufs, après quoi elle retourne dans la mer; c'est alors qu'on en pêche en grande quantité, tandis que l'on en prend fort peu dans la mer. Ce poisson vit d'eau & d'ordures. Quand il s'est déchargé de ses oeufs, il devient sec & dur, il ne vit ordinairement que deux ans, la chair en est fort tendre, & un peu gluante. Il y a trois especes de lamproie, l'une se nomme la petite, & est un poisson d'eau douce: elle est longue & mince, elle a le dos brun & rouge & le ventre blanc: elle se pêche dans l'Elbe, vers le carême. Elle fait soit fraiche soit salée un mets excellent; mais en d'autres temps la chair en est fort seche. La seconde est appelée la plus petite, & se trouve pareillement dans les eaux douces, & principalement dans la Suede, elle est à peine de la grosseur d'un ver, mais

La Lampreda.

La Lampreda pesce si di mare, che di fiume nuota ordinarmente in grand' acqua: lecca e sugge le pietre, i sassi, e la superficie interiore de'vasi, ne'quali vien riposta. Questo pesce è lungo, sdruciolante, cartilaginoso, e rassomiglia all'Anguilla; fuorchè nel capo, il qual è di figura ovale. Il suo corpo è rotondo, la sua coda sottile, e alquanto larga: la superficie del corpo viscosa, e in luogo di squame coperta d'una bava glutinosa: non ha nè lingua, nè nuotatoje, ma le piegature del suo corpo le servono a nuotare. In luogo di spini la Lampreda ha sulla spina del dorso una cartilagine in forma di corda, in cui sta la midolla. Correndo la primavera la Lampreda entra nei fiumi per deporre in essi le sue uova, e torna poscia in mare; quest'è il tempo, in cui se ne pesca quantità, mentre nel mare avviene di pigliarne poche. Vive questo pesce di acqua, e di lezzo. Quando si è scaricato delle sue uova, diviene secco, e duro; vive ordinariamente due soli anni: la sua carne è molle assai, e alquanto appiccaticcia. Danzi tre specie di Lamprede: una dicefi la piccola, ed è pesce d'acqua dolce; questa è lunga e stretta: il dorso è bruno e rosso, ed il ventre bianco: essa si pesca nell'Elba verso la quaresima. Sia fresca, sia fumata, è dessa un delizioso cibo: in altro tempo la sua carne è molto secca. La seconda dicefi picciolissima, e trovasi parimente nell'acqua dolce: essa è comune in Isvezia, è appena della grossezza d'un verme, ma lunga circa un piede e mezzo. La terza o sia la Lampreda di Mare nominasi la

Wurme, in der Länge
mist sie beynähe ander-
halb Schube: die Lam-
prette der dritten, und
größten Art ist ein Meer-
fisch; Nach Verschieden-
heit des Alters und der
Größe ist ihr Namen
auch verschieden: die Le-
ber ist grün; man findet
derer auch in der Elbe,
die oft 3. Pfunde wagen
sie kehren mit den Sal-
men wieder ins Meer.
Einige glauben, daß der
fürchterliche Wuem am
Ganges, von eben der
Größe und blauer Farbe
aus dieser Art der Lam-
pretten sey. Derh. de
la Condamine versich-
ert, es gebe in den
Amazonenflusse Lampret-
ten, die die Eigenschaf-
ten des Zitteraals haben:
berührt man derer eine
mit der Hand, oder mit
dem Stöcke, so empfindt
man gähling am Arme
ein schmerzvolles, und
oft so heftiges Erstarren,
daß man davon zu Boden
sinkt. Das Fleisch der
Lampretten ist sehr nahr-
haft; und läßt sich besser
im Frühlinge, als zu
irgend einer andern Zeit
genießen. Das Fett dar-
von ist ein erweichendes
und versüßendes Mittel:
man reibt damit das Ge-
sicht und die Hände der
Blatternden um die Pfin-
nen zu verhüten.

ria ætate, & pro varia
magnitudine illius item
nomen est varium: hep-
par est illi viride. Lam-
petrarum genus hoc in
Albi fluvio etiam depre-
henditur, appenditque
etiam tria pondo, in
mare subinde cum sul-
monibus revertitur.
Sunt, qui putent, for-
midolosum illum Gan-
gis vermem, qui cum
hoc Lampetrarum genere
paris est longitudinis &
coloris cærulei, esse lam-
petra speciem. M. de
la Condamine asserit in
Amazonum fluvio esse
lampetras, quarum pro-
prietates eadem sint,
quæ torpedinis: qui sine
manu, sive baculo ear-
um unam attingit, il-
lius brachium occupat
continuo torpor, dolo-
rem adferens, imo dici-
tur talis nonnunquam
in terram dejici. Vere
primo lampetra ad ve-
scendum est melior,
quam aliis anni tempo-
ribus. Caro illius nu-
trit plurimum: Adeps
vero emollit, & dulce-
facit. Qui ex variolis
laborant, illorum facies
& manus fricantur hoc
adipe, ut ne illis super-
stat vestigia.

elle a environ un pied &
demi de longueur. La
troisième est la lamproie
de mer, & est appelée la
plus grande. Elle change
de nom à proportion
de son âge & de sa gran-
deur: son foie est verd.
Il s'en trouve aussi de
cette espèce dans l'Elbe,
qui pèsent jusqu'à trois
livres, elles retournent
souvent dans la mer avec
les saumons. Quelques
uns croient, que le for-
midable ver du Gange,
qui est si long, & de
couleur bleue, est une
espèce de lamproie. M.
de la Condamine assure
qu'il y a dans la rivière
des Amazones des lam-
proies, qui ont la même
propriété que la Torpille.
Celui qui touche une
des dites lamproies soit
de la main, soit avec un
bâton, sent un engour-
dissement douloureux
dans le bras, & on dit
qu'il est quelquefois ter-
rassé. La Lamproie est
meilleure à manger dans
le printemps, qu'en au-
cune autre saison. La
chair en est fort nour-
rissante, la graisse est
émolliente & adoucif-
sante. On en frotte le vi-
sage de ceux, qui ont la
verole, pour empêcher
qu'ils n'en demeurent
gravés.

grande. Questa cangia
di nome secondo la sua
età, e la sua grandezza;
il suo fegato è verde.
Se ne trovano di tal for-
ta anche nell'Elba, che
pesano fin tre libbre, e
rientrano in mare coi Sa-
lamoni. Credesti da cer-
tuni, che il formidabil
verme del Gange, ch'è
si lungo, e di color ar-
zurro, sia una specie di
Lampreda. M. de la
Condamine dice che nel
fiume delle Amazoni dien-
delle Lamprede, che han-
no la stessa proprietà
della Torpedine. Colui
che tocca una delle dette
Lamprede con la mano
o col bastone, risente un
doloroso torpore nel brac-
cio e talvolta dicefi, che
venga rovesciato a terra.
La Lampreda è migliore
da mangiare in primavera
che in alcun altro tempo.
La sua carne nodrisce
molto: il suo grasso è
ammolliente, e addolcien-
te. Con esso si fregano
il viso, e la mani di co-
loro, che hanno il vajuolo,
affin d'impedire, che non
rimangano segnati.

