

Der Aal ist ein langer schlüpferiger Fisch ohne Schuppen: seine Flossen sind klein, und mit einer Haut überdeckt, daher taucht er sich gerne in die trüben Wasser, und lebt ziemlich lange ausser demselben. Man beobachtet, daß der Aal fast der einzige Fisch des süßen Wassers sey, der sich ins Meer waget, man fängt ihn leichter, wenn das Wasser trüb ist: er wohnt nur bey dem Grunde, und wenn er sich auch emporhebt, so geschieht dieses nur bey Annäherung eines Ungeheimers, denn alsdann läßt sich wahrrscheinlicher Weise der Druck des Dunstkreises bis in den Grund des Wassers spüren, und dieses verursacht die Unruhe des Fisches.

Es ist glaublich, daß es nur eine Gattung von Aalen gebe, und daß der Unterschied ihrer Größe von nichts andern abhänge, als von der Verschiedenheit der Gegenden, der Nahrung, und noch andern dergleichen Umständen.

Die Aalen des süßen Wassers haben einen weißern Bauch. Man sagt es befinden sich in dem Ganges Aalen von mehr als 30. Schuhen in der Länge.

Der Aal ist gefräßig, und da er sich mit Fischen, Fröschen, und Würmern nähret, so ist es ein leichtes ihn mit dem Angel zu fangen. Man erzählt, daß solche Aalen gesehen wurden, welche sich aus ihrem Weib her herausbegaben, um in einen andern überzugehen, oder um kleine Schnecken ausfindig zu machen die unter dem Grase verborgen lagen. Der Aal soll gemeinlich sieben oder acht Jahre leben.

In der Donau nicht weniger, als in allen an-

Anguilla in longum porrectus piscis, lubricus, & sine squamis: parvis instructa falcibus contextis pelle; turbidis aquis immergi amat, & diu plane vitam extra aquas protrahit. Ex omnibus aquae dulcis piscibus una Anguilla est observata in mare etiam sese immittere: captu facilior est, dum aqua est turbida: non nisi in aquarum imo degit, inde si quando attollitur, id tunc accidit, cum procella imminet. Vero simile est, vim pressionis atmosphaerae tunc ad imum usque aquarum pertinere, & causam esse agitationis anguillae.

Valde probabile est speciem anguillae esse unicam, & diversam illam anguillarum magnitudinem ab locorum, nutrimenti, & similitum adjunctorum diversitate unice repetendam esse.

Fluentium aquarum anguillae ventris sunt alboris, & magis lucidi. In Gange dicuntur reperiri anguillae longae pedes triginta.

Vorax est anguilla, & cum pisciculis, ranulis vescatur, & vermiculis, facile hamo capitur. Literis est proditum, conspectas esse anguillas ex stagno proserpere, sive quo migrent in stagnum aliud sive quo exquirant parvos limaces latitantes in herba. Septem aut octo annorum vitam vivere dicitur anguilla.

Danubius, quique fluvii in Danubium in-

L'Anguille est un poisson long, glissant, & sans écailles: ses branchies sont petites & couvertes d'une peau, c'est pourquoi il se plonge volontiers dans les eaux troubles, & il vit aussi assez long-temps hors de l'eau. On remarque que l'anguille est presque le seul poisson d'eau douce qui entre dans la mer. On le prend plus aisément quand l'eau est trouble: il se tient toujours au fond des eaux, & il ne s'élève qu'à l'approche de quelque orage, vraisemblablement que la pression de l'atmosphère se fait sentir alors jusqu'au fond des eaux, ce qui cause le mouvement du poisson.

Il est probable qu'il n'y a qu'une espèce d'anguilles, & que la diversité de leur grandeur ne dépend que de la différence des lieux, de la nourriture, ou d'autres circonstances semblables.

Les Anguilles des eaux courantes, ont le ventre plus blanc & plus clair. On dit qu'il a des anguilles dans le Gange, qui ont jusqu'à trente pieds de longueur.

L'Anguille est gourmande, & comme elle se nourrit de petits poissons, de grenouilles, & de vers, il est aisé de la prendre à l'hameçon. L'on rapporte qu'il s'est vu des anguilles sortir d'un étang pour passer dans un autre, ou pour aller chercher de petits limaçons cachés dans l'herbe. On croit que l'anguille vit ordinairement sept ou huit ans.

Il n'y a point d'anguilles dans le Danu-

L'Anguilla è un pesce lungo, sdruciolante, e senza squame: le sue branchie son piccole e ricoperte d'una pelle; quindi s'affoga volentieri nelle acque torbide, e può anche vivere assai lungo tempo fuori dell'acqua. Osservasi, che l'Anguilla sia il solo tra i pesci d'acqua dolce, ch'entra nel mare, Pescasi più facilmente, quando l'acqua è torbida: non abita, che in fondo all'acqua, e se alzasi, ciò avviene al farsi delle burrasche, allora verisimilmente la pressione dell'atmosfera si fa sentire fino in fondo all'acqua; lo che cagiona l'agitazione del pesce.

Avvi molta probabilità esservi solamente una specie di Anguille, e che le diversità, che si osservano fra esse in grandezza, non dipendano, che dalla varietà dei luoghi del nutrimento, o per altri simili accidenti.

Le Anguille delle acque correnti hanno il ventre più bianco, e più lucido. Dicefi, che nel Gange si trovano delle Anguille, che hanno fin trenta piedi di lunghezza.

L'Anguilla è vorace, e comechè si nutrica di piccoli pesciolini, di rannocchiele e di vermini, prendesi perciò facilmente coll'amo. Viene scritto, che furon vedute delle Anguille uscire da uno stagno, o per passare in un altro, o per andar a cercare delle piccole Lumache nascoste fra l'erba. Dicefi, che l'Anguilla viva ordinariamente sette in otto anni.

Nel Danubio non meno, che negli altri fu-



dem Flüssen, die sich in selbe ergießen, findet man keine Aalen, und wenn man auch einige hinein wirft, so sterben sie augenblicklich.

Die Aalen bringen ihre Jungen lebendig auf die Welt, wie die Ottern, und vermehren sich im süßen Wasser. Diejenigen des Flusses Arno steigen jährlich im Augustmonate in das Meer hinab um zu gebären, und alsdann steigen sie längst dieses Flusses wieder herauf, und kommen endlich nach Pisa zurück bis im April.

Der Aal ist eine schmackhafte Speise, aber weil er viele harzichte und grobe Theile in sich hält, so ist er hart zu verdauen: gebraten ist er gesünder, weil sein Fleisch alsdann von seinem harzichten Wesen befreit wird.

Es giebt in den süßen Wasser der Insel Cajenna eine Art von Aalen, welche, wenn man sie entweder mit der Hand, oder mit dem Stocke berührt, so verursacht sie eine genöthigte, und unwillkürliche Zuckung.

fundunt sese, non alunt anguillas, & illuc impolitæ continuo emoriuntur.

Anguillæ viperarum more vivas anguillas pariunt: multiplicantur in aqua dulci: fluminis Arni anguillæ annis singulis Augusto mense delabuntur in mare, foetus illic suos effusuræ, unde postea remeant per eundem fluvium usque ad Aprilem mensem Pizarum tenus.

Anguilla cibus est faporis optimi; sed quod viscidis, & crassioribus abundet particulis, concoctu est difficilior, tota igni conducit ad rectam valetudinem magis, quia sic caro illius liberatur ab tenaci pituita.

In dulcibus ad Cajenam aquis est anguillæ species, quæ sive manu, sive baculo tacta violentum tremorem efficit & involuntarium.

be, non plus que dans les autres rivieres qui s'y déchargent, & si on y en jette, elles meurent bientôt.

Les anguilles sont vivipares comme les vipères: elles se multiplient dans l'eau douce, celles de la riviere Arno descendent tous les ans au mois d'August dans la mer pour y jeter leurs jeunes, & ensuite, elles remontent par la dite riviere jusqu'à Pise & ceci dure jusqu'au mois d'Avril.

L'anguille est un mets très délicat, mais comme elle contient plusieurs parties visqueuses & grossières, cela fait qu'elle est difficile à digérer. Elle est plus saine étant rotie, parceque sa chair perd alors ces parties visqueuses.

Il y a dans les eaux douces de la Caënnne une sorte d'anguille, laquelle, lorsqu'on la touche ou avec la main ou avec le bâton, cause une frayeur forcée & involontaire.

mi, che in esso si scariano, non regnano Anguille, e se ne vengano messe, cessano tosto di vivere.

Le Anguille sono vivipare come le vipere: essa moltiplicano nell'acqua dolce: quelle del fiume Arno discendono tutti gli anni nel mese d'Agosto per isgravarsi della loro prole, e poi rimontano dal mare su pel detto fiume fino a Pisa, e ciò dura fino al mese d'Aprile.

L'Anguilla è un cibo gustosissimo; ma siccome ella contiene molte parti viscofe, e grossolane, ne avviene quindi, che sia difficile a digerirsi. Arrostita è più sana, poiché la sua carne allora trovasi spogliata del suo flemma viscoso.

Avvi alla Cajenna nelle acque dolci una specie d'Anguilla, che toccandola, o colla mano, o col bastone, cagiona un tremore forzato e involontario.



