

## Der Stockfisch.

Der Stockfisch ist eine sehr bekannte Gattung von Meerfischen, die Naturkundigen unterscheiden zwei verschiedene Arten, in welchen selbst sie noch andere Arten von Stockfischen entdecken, die ihren eigenen Namen haben, nach Verschiedenheit der Größe, und der Flecken.

Der gemeine Stockfisch hat 2. oder 4. Schühe in der Länge, gegen 9. bis 10. Zoll in der Breite, einen dicken und runden Leib, und einen sehr herzüragenden Bauch, der Rücken und die Seiten sind olivengrün, mit gelblichen Flecken, der Bauch ist weißlich, und hat beyderleits einen breiten weißen Streif, er hat gewisse kleine Schalen die an der Haut kleben, große Augen mit einem durchsichtigen Häutchen bedekt, und um den Augapfel einen weißen Ring.

Owohl dieser Fisch große Augen hat, so sieht er doch nicht besser als andere Fische, daher kommt das Sprichwort, Stockfischaugen, bey jenen nämlich, die nicht gut sehen, wie es gemeiniglich bey Leuten geschieht, die große und aus dem Hauptheit sehr herzüragende Augen haben, aber einen breiten Augapfel.

Der Bart dieses Fisches ist fast einen Finger lang, und hängt ihm von dem unteren Kinn herab, die Zunge ist breit, rund, und weich, die Zahne sind nicht gleich in beiden Kinnen, sondern sie sind in einem viel breiter als in dem anderen, und sind nicht weit von der Deffnung des Magens entfernt, der Schweif ist fast ganz glatt und nicht gespalten, der Magen groß und meistens voll von Härtingen.

Die Engelländer und Holländer fangen täglich im baltischen Meere eine

## Salpa.

*Salpa marinorum pisiūm est genus notillium: periti rerum naturalium duas agnoscunt salpæ species, in quarum utraque plures numerant prout magnitudine, colore, maculis differentes, ita suis quasque distinctas nominibus.*

*Salpa communis tres, quatuorve pedes longa, lata vero novem, aut decem uncias esse solet: corporis truncus solidus; figura cylindrica; venter procul exporrectus: tergium, & latera coloris olivarum interspersis maculis subslavis: venter albescit, utrinque porringitur alba linea lata: pelli nonnullæ adhaerent squamule, grandes oculos diaphana tegit membrana cum alba iride.*

*Piscis hic etiæ majoribus oculis non propterea videt distinctius, hinc ortum proverbium: Oculi Salpe: quid in illos accidit, qui non sat distincte vident, ut sèpenumero illis evenit, quorum magni, & ultra frontem extantes oculi pupillam habent latam.*

*Hujus piscis vix digitum longa barba ex maxilla inferioris angulo dependet lingua lata, rotunda, & mollis: dentes duarum maxillarum inaequales sunt ita, ut in una longiores, breviores sunt in alia, qui visuntur etiam prope os stomachi, cauda plana nec uspiam scissa: stomachus capax, & harangis ut plurimum refertus.*

Angli & Batavi in mari baltico innumeris pescantur salpas, quas

## Le Merluche.

Le Merluche est une sorte de poisson de mer très connue les naturalistes en distinguent deux espèces différentes, dans lesquelles ils trouvent encore plusieurs sortes de merluches, distinguées par leur propre nom, selon la diversité de grandeur, de couleur, & des taches.

Le Merluche ordinaire a 3. ou 4. pieds de longueur, sur 9. ou 10. pouces de largeur, le corps gros & rond, le ventre fort saillant, le dos & les côtes d'une couleur olivâtre, avec des taches jaunâtres, le ventre blanchâtre & de chaque côté, une large ligne blanche, certaines petites écailles attachées à la peau, les yeux grands & couverts d'une membrane diafane & l'iris blanche.

Quoique ce poisson ait les yeux grands, il n'en voit cependant pas mieux, c'est d'où vient le proverbe: yeux de merluche, ce qui se dit de ceux, qui ne voient pas bien clair, comme il arrive souvent aux personnes qui ont les yeux grands & saillants hors de la tête, & la prunelle large.

La barbe de ce poisson a à-peine un doigt de longueur, & lui pend dans le coin de la mâchoire inférieure: la langue est large ronde & molle, les dents ne sont point égales dans les deux mâchoires, mais elles sont beaucoup plus longues dans l'une que dans l'autre, & elles se trouvent aussi près de l'orifice de l'estomac: la queue est presque plate, & aucunement fourchée, l'estomac grand, & ordinairement plein de harengs.

Les Anglois & les Hol-

## Il Baccalà

Il Baccalà è un genere di pesce marino notissimo, di cui i naturalisti ne distinguono due specie, e in ciascheduna di esse vi ripongono varie sorti di Baccalà distinte coi suoi propri nomi secondo la diversità della grandezza, del colore, e delle macchie.

Il Baccalà comune ha tre, o quattro piedi di lunghezza, e nove o dieci oncie di larghezza, il corpo grosso, e rotondo, il ventre assai avanzato, il dorso, e i fianchi d'un colore olivastro con macchie giallastre, il ventre biancastro, una larga linea bianca da ogni lato, certe piccole squame aderenti alla pelle, ed occhi grandi, coperti d'una membrana diafana coll'iride bianca.

Avvegnachè questo pesce abbia gli occhi grandi, non vede per questo più chiaro, donde viene il proverbio: Occhi di Baccalà: che si dice di quelli, che non veggono ben chiaro, come avviene bene spesso alle persone, che hanno occhi grandi, e balzanti fuori del capo, e la pupilla larga.

La barba di questo pesce è lunga appena un dito, e gli pende nell'angolo della masella inferiore: la lingua è larga, rotonda e molle; i denti non sono uguali nelle due mascelle, ma in una sono assai più lunghi, che nell'altra: e trovansi anche presso l'orificio dello stomaco: la coda è quasi piatta, e in verunmodo forzata, lo stomaco grande, e d'ordinario riempito d'aringhe.

Gli Inglesi, e gli Olandesi pescano tutto di nel mar baltico un'infinità

Menge von Stockfischen, die sie an der Sonne brennen, und mit großen Nutzen in ganz Europa verhandeln.

Der Stockfischfang ist gewiss eine von den überwesendsten Proben der Fürsicht Gottes, die diesen Fisch in den nordischen Ländern bis zum Überfluss giebt, nämlich in Dänemark Nors wegen, Schweden, Island, in verschiedenen Theilen von Moscou, und in jenen Ländern, die wegen der allzugroßen Kälte, und Unmöglichkeit der Luft kein Getreide herfürbringen, kurz! daß diese Fischeren sehr vortheilhaft seyn, erhebet hieraus, da sich nicht allein alle Einwohner dieser Länder mit dergleichen Fischen, die sie entweder frisch, oder gedreert anzstatt des Brodes gebrauchen, ernähren, sondern sie verkauffen auch eine große Anzahl fremden Kaufleuten, welche sie in den inneren Theil Europens bringen.

in aprico saliunt, & magnō lucro per totam Europam divendunt.

Salpæ pescatus luculentum est divinae providentia argumentum, quæ septentrionales plágas Daniam, Norvegiā, Sveciam, Islandam, nonnullas Moscoviae partes, & illas regiones, quæ propter intēsum frigus, & aeris inclemētiam non ferunt triticum, piscibus his voluit abundare. Si vel mediocriter ex sententia captura hæc succedit, non solum indigenæ omnes panis locos tum recentes, tum ficos vescuntur pisces; sed magnam illorum vim exteris venundant institoribus, a quibus usque in intimam Europam inferuntur,

landois péchent tous les jours dans la mer baltique une infinité de merluches, qu'ils salent au soleil, & qu'ils débitent avec grand avantage dans tout l'Europe.

La peche du merluche est certainement une des preuves les plus convaincantes de la Providence qui fait abonder ce poisson dans les pays septentrionaux, savoir dans le Danemark, dans la Norvege, dans la Suede, dans l'Islande, dans différentes contrées de la Molcovie, & dans les pays qui ne produisent point de blé, à cause du trop grand froid, & de l'intempérie de l'air. Pour peu que la pêche soit favorable, non seulement tous les habitants de ces pays se nourrissent de ces poissons tant frais que secs, au lieu de pain, mais ils en vendent aussi une très grande quantité aux marchands étrangers, qui les transportent dans l'intérieur de l'Europe.

di Baccalà, che salato al sole, e ch'efitano con loro vantaggio per tutta l'Europa.

La pesca del Baccalà è certamente una delle pruove più luminose della provvidenza, che fa abbondare questo pesce nei paesi settentrionali, cioè nella Danimarca, nella Norvegia, nella Svezia, nell'Islanda, in vari stati della Moscovia, e nei paesi, che non producono formento a cagione del freddo troppo grande, e dell'inclemenza dell'aria. Per poco che la pesca ne sia favorevole, non solamente tutti gli abitanti si nutriscono di questi pesci, tanto freschi, quanto secchi, in luogo di pane, ma ne vendono anche una quantità grandissima ai mercatanti stranieri, che li trasportano nell'interno dell'Europa.

