

## Der Karpfe.

Der Karpfe ist ein Fisch des süßen Wassers, und zu sehr bekannt als daß es nöthig wäre ihn zu beschreiben: er wohnt in den Flüßen Teichen Moosten, aber nie in dem Meere. Seine Größe ist verschieden, er vermehret sich gewaltig, und gelangt oft zu einem ziemlich hohen Alter, wie es jene grossen jungen Karpfen bekräftigen, die man in dem Kanale zu Fontaineblau findet, aber es ist schwer zu glauben, was einige davon schreiben, daß sie hundert Jahre alt werden.

Man behauptet, daß die Karpfen in gewissen Seen, und Flüssen eine Größe von drey Elen bekommen. Der Karpfe nähret sich von Kräutern, und Thierchen, die er im Wasser findet. Die Tiere scheinen für die Karpfen bestimmt zu seyn, so gut gerathen sie darin zu. Die Karpfen der Seen sind meistens weniger geschäftet, als jene der Flüsse, aber es steht dennoch Seen, in denen sie unvergleichlich sind, so sind die Karpfen des Gardersees in der venetianischen Lombarden.

Man fängt in einigen Flüssen Karpfen, deren äußere Gestalt den andern Fischen dieser Art gänzlich gleicht, aber deren Fleisch dauerhaft, fett, gut, und röchlicht, wie jenes des Salmes ist: Allein wenn diese Karpfen noch so gut sind, so sind sie dennoch nicht so köstlich, als jene, die man in dem Wang-Ho in China unweit von Patle-Cheu fängt. Die Mandarinen der Provinzen lassen im Winter eine grosse Menge davon nach Pekin für den Kaiser, und die grossen des Hofs bringen.

## Cyprinus.

Cyprinus piscis fluviatis omnibus adeo notus est, ut opus non sit ejus l'descriptionem adferre. Piscis hic deprehenditur in fluiis, stagnis, paludibus, ne-utiquam autem in mari: ejus magnitudo varia: generis propagatio magna atque actas interdum valde proiecta, idque comprobant magni illi alii Cyprini, quos in canalibus fontis Bellaquei videre est: arduum tamen dictu est, pisces istos actatem centum annorum pertingere, prout scriptores quidam contendunt.

Sunt etiam, qui asserant in quibusdam lacubus, ac fluiis deprehendi Cyprinos magnitudinis trium ulnarum. Piscis hic vescitur herbis, & insectis, que in aquis inveniuntur. Stagna videntur destinata ad ejus mansionem: adeo in illis crescit & impinguatur. Cyprini lacuum passim minores sunt, quam fluiales; non raro tamen invenire est etiam in lacubus excellentes Cyprinos. Hujusmodi sunt illi, qui habentur Benaci in Longobardia Veneta in Italia.

In quibusdam fluminibus capiuntur Cyprini, qui spectata exteriori specie primitus similes sunt aliis ejusdem generis, sed eorum caro est perquam densa pinguis excellens & non minus rubicunda, quam caro Salmonis. At ejusmodi pisces neutiquam adeo exquisiti sunt, ac illi, qui captantur in fluvio Wang-Ho prope Patle-Cheu insinasi. Mandarini Provinciae magnam horum copiam curant transferri Pechinum hyberno tempore, ut Imperatoris, Aulæque Priuorum mensam instruant.

## La Carpe.

La Carpe est un poisson d'eau douce, & trop connu pour qu'il soit nécessaire d'en faire la description il se trouve dans les rivières, dans les étangs dans les marais mais jamais dans la mer. Il y en a de différentes grandeurs: elle se multiplie très fort, & parvient souvent à un âge très avancé, comme le prouvent ces grandes carpes blanches, que l'on voit dans les canaux de Fontainebleau, mais il est difficile de croire ce que quelques auteurs en écrivent, qu'elles atteignent l'âge de cent ans.

L'on prétend, que dans certains lacs & dans certaines rivières, les carpes acquièrent jusque trois couës de grandeur. La carpe se nourrit d'herbes & d'insectes qu'elle trouve dans l'eau. Les étangs semblent être destinés aux carpes, tant elles y réussissent bien. Les carpes du lac sont ordinairement moins estimées que celles de rivière, mais il s'en trouve où elles sont excellentes, telles sont celles du lac de Guarda dans la Lombardie Vénitienne.

L'on prend dans certaines rivières des carpes, dont l'extérieur ressemble parfaitement aux autres, mais dont la chair a de la constance, est grasse, excellente, & tirant un peu sur le rouge comme celle du Saumon: mais quelque bonnes que soient ces carpes, elles ne sont pourtant point si délicates que celles, que l'on prend dans le Wang-Ho, près de Patle-Cheu dans la chine. Les Mandarins des provinces en sont transporter une grande quantité à Pechin pendant l'hiver, pour l'Empereur & les grands de la cour.

## Il Carpìo.

Il Carpìo pesce d'acqua dolce è noto bastevolmente, perchè non sia d'uopo farne la descrizione. Esso trovasi nei fiumi, negli stagni, nelle paludi, e mai nel mare. Ve ne hanno di varie grandezze: egli moltiplica molto, e perviene anche ad un età assai avanzata, come lo provano quei grandi e grossi Carpì bianchi, che vengono nei canali di Fontainebleau; ma è difficile il credere, siccome alcuni Autori vi scrissero, che vivano fino all'età di cento anni.

Si pretende, che in certi laghi e in certi fiumi giungono i Carpì sino alla grandezza di tre gomiti. Il Carpìo si nutrica di erbe e d'insetti, che trova nelle acque. Sembra, che lo stagno sia destinato per lo Carpìo, tant'egli ne rielee bene in esso. I Carpì di lago vengono d'ordinario meno stimati di quelli dei fiumi; ma se ne trovano, ove sono eccellenti. Tal son quelli del Lago di Garda nella Lombardia Veneta in Italia.

In alcuni fumi si pescano dei Carpì, i quali all'esteriore sono simili del tutto agli altri, ma la cui carne è costituita, grassa, eccellente, e rosigna come quella del Salamone. Ma per quanto buoni siano questi Carpì, non sono però si delicati, come quelli, che si pescano nel Wang-Ho presso Patle-Cheu nella China. I Mandarini di Provincia ne fanno trasportare un gran numero a Pechino durante l'inverno per l'Imperadore, e pei Grandi della Corte.

Die Karpfen sind nie besser, als im Hornung März und April, im May und August sind sie nicht gut, weil sie damals zu mager, und ungeschmackt sind, wie fast alle übrigen Fische.

Der Karpf ist ein gutes Nahrungsmittel, wird leicht verdaut, und verträgt sich mit allen Temperaturen, ausgenommen mit jenen die am Podagra leiden. Die Milch dieses Fisches ist so köstlich, und dient zu einer so ergiebigen Nahrung, daß man schon Lungensichtige dadurch geheilt fah. Obwohl die Galle des Karpfen ein wenig ätzend ist, nichts destoweniger ist sie doch sehr tauglich, wenn sie gedämpft wird, die Nezeln, die um die Augen herum schweben, zu vertreiben.

Obwohl das Wasser das einzige Nahrungsmittel dieses Fisches zu seyn scheint, so lebt er dennoch auch lange Zeit in der Luft, dieses bestätigt die Art, wodurch man diese Fische in Holland und England lässt. Manwickelt sie in ein Neze, und legt sie in den Keller, oder an einen anderen kühlen Ort auf eine Decke nassen Mooses, also, daß der Kopf vom Neze herausrage, auf diese Art erhält man sie lange am Leben, um sie mit Brotsamen und Milch zu machen.

Cyprinus optimus est menibus Februario Martio & Aprili. Mensibus Majo & Angusto comedii non solet; est enim macer, & omnis saporis expers, quod etiam alii pisibus ea anni tempestate contingit.

Piscis hic est valde saluber, digeritur facile, & cuique naturæ competit de me illos, qui podagra laborant. Lac hujus piscis est cibus adeo exquisitus, tantum que corpori nutrimentum adserit, ut non pauci tabida febri laborantes lactis hujus usu consonati fuerint. Fel hujus piscis eti nonnihil acre, si tamen haec acrimonia cohibeatur, valet plurimum ad tollendam aut præcavendum oculorum caliginem.

Les carpes ne se trouvent jamais meilleurs qu'entre les mois de Fevrier de Mars & l'Avril. Elles ne sont pas bonnes à manger dans les mois de Mai, & d'Aout, parle qu'elles sont alors trop maigres & insipides, comme il en est de presque tous les autres poissons.

La carpe est un bon aliment, se digere facilement, & convient à tous les tempéraments, excepté à ceux qui sont sujets à la goutte. La laite de ce poisson, est un manger si délicat, & donne une nourriture si substantielle, que l'on a vu des étiques rétablis par l'usage de cette laitée. Quoique le fiel de la carpe soit un peu acre, néanmoins étant tempéré il est très propre à ôter les nuages qui se forment sur les yeux, & à empêcher qu'ils n'esi forment.

Quoique l'eau semble être le seul élément de ce poisson, il peut cependant aussi vivre long temps dans l'air, ce qui se prouve évidemment par la manière dont on engrasse les poissons en Hollande & en Angleterre. On les enveloppe dans un filet, & on les met dans la cave ou dans un autre endroit frais, sur une couche de mousse humide, mais de façon que la tête sorte du filet. On les tient ainsi long temps en vie, pour les engrasper avec des miettes de pain & du lait.

Il Carpio trovasi nella sua gran bontà entro i mesi di Febbrajo, Marzo, ed Aprile. Nei mesi di Maggio e di Agosto non sono buoni da mangiare, perchè allora sono magri, ed insipidi, come accade a quasi tutti gli altri pesci.

Il Carpio è un buon alimento; si digerisce facilmente, e conviene a tutti i temperamenti, fuorchè a coloro, che varno sogetti alla gotta. Il latte di queste pesse è un cibo si delicato, e da un nodimento si sostanziale, che si sono veduti degli Etici risanati coll'uso di questo latte. Benchè il fiel del Carpio sia aliquanto acre, nonostante temperato che sia, e molto acconciò a detergere, e ad impedire che si formino le nubole negli occhi.

Avvegnache l'acqua sembri essere il solo elemento di questo pesce, pure esso può vivere lungo tempo anche nell'aria; come si può raccogliere dalla maniera, colla quale s'ingraffano i Carpi nell'Olanda, e nell'Inghilterra. Si pongono entro una rete nella cantina, o in qualche altro luogo fresco, sopra un letto di musco umido, ma in maniera che la testa esca fuori della rete. In tal foggia si conservano lungo tempo in vita per ingraffarli autrendoli con mica di pane e latte.

