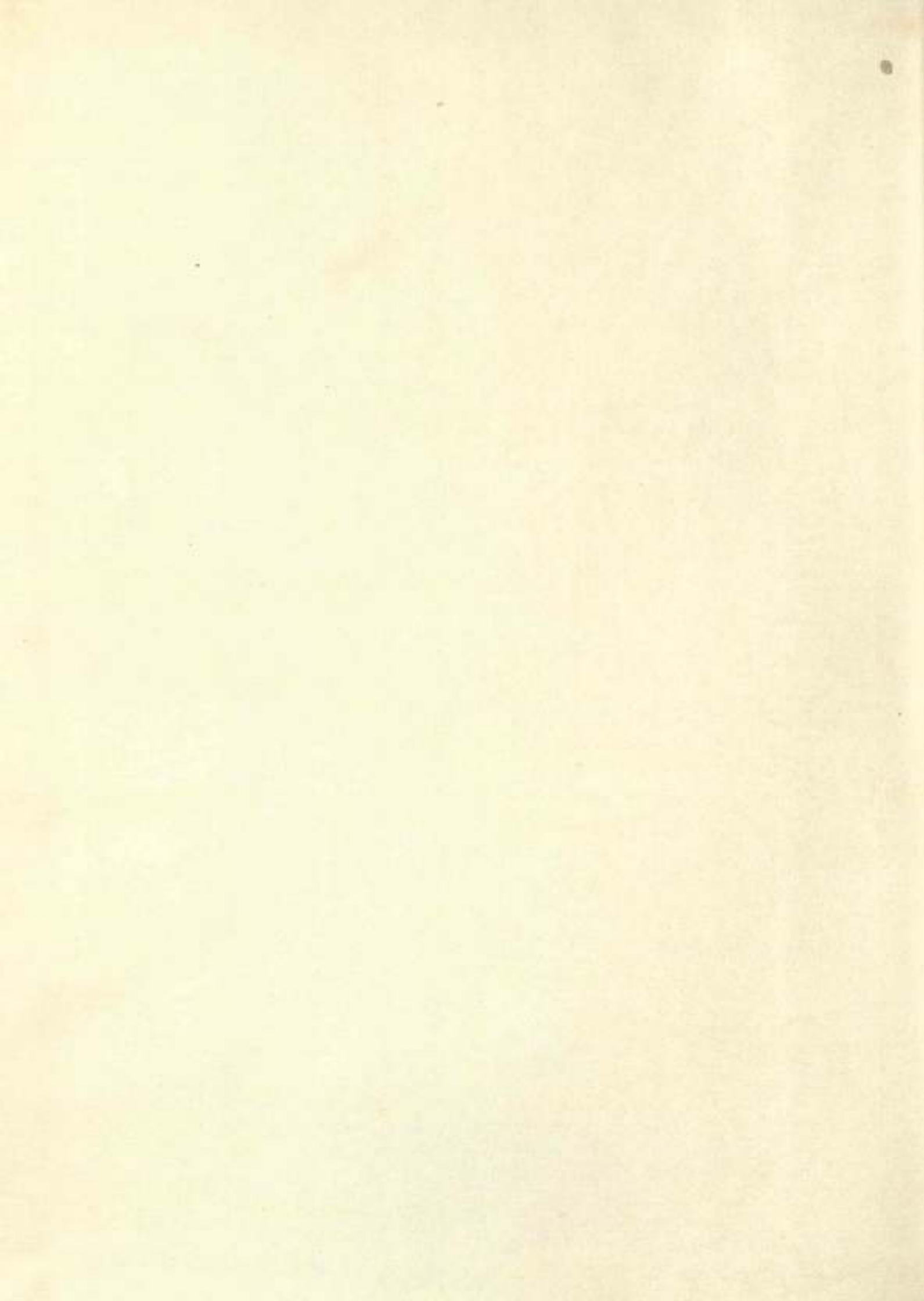


FON 390

WARBURG INST



1904664057



GUELFO CAVANNA

DONI DI NETTUNO

NOTIZIE SU LE FORME E LA VITA DI PESCI
E DI ALTRI ANIMALI UTILI O CURIOSI DEI NOSTRI MARI
E DIZIONARIETTO ITTIOLOGICO IN VARIE LINGUE E DIALETTI

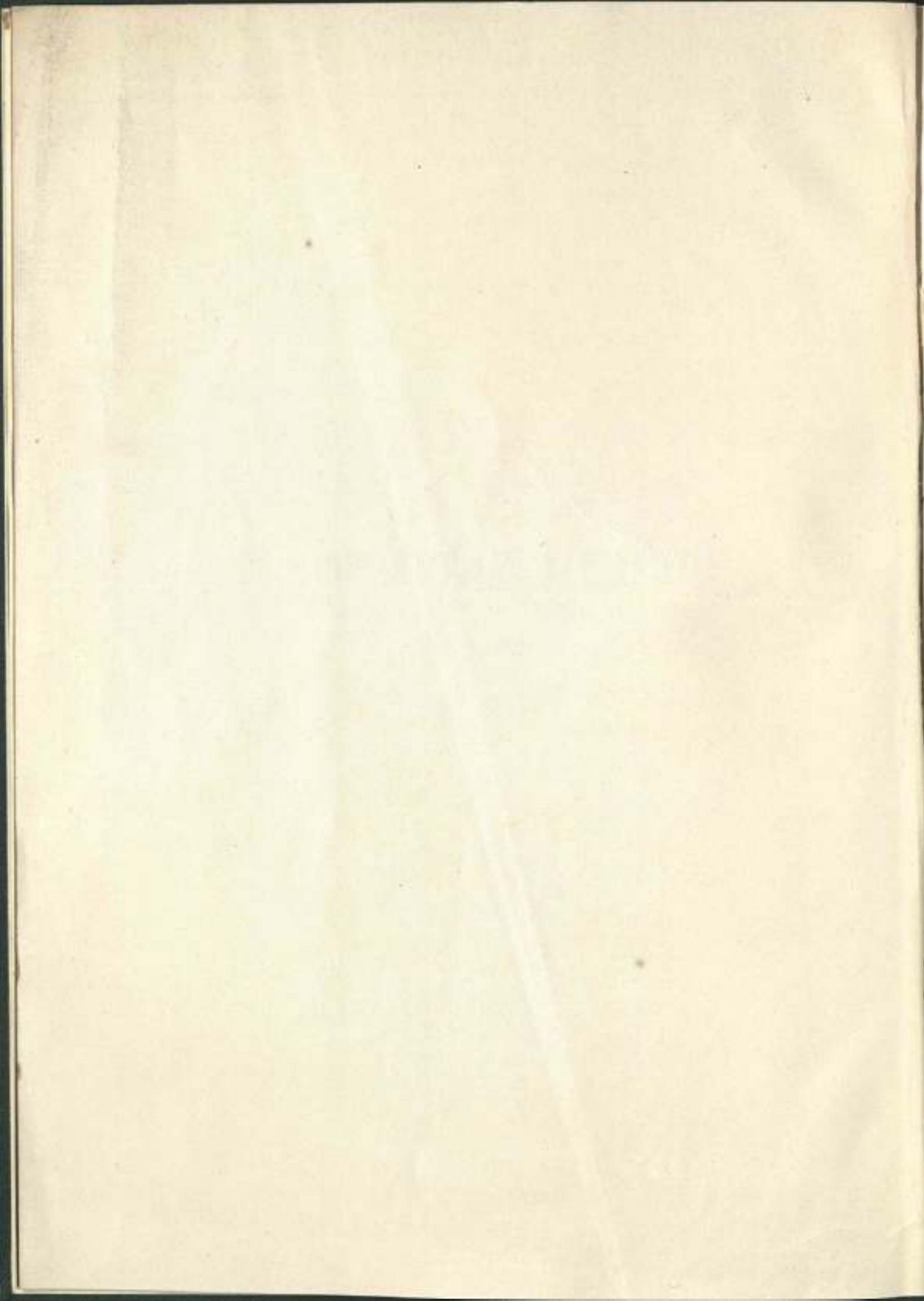
(CON MOLTE ILLUSTRAZIONI)



STABILIMENTO TIPOGR. G. CARNESECCHI E FIGLI

ELIZABETH
DAVID

DONI DI NETTUNO



93/2183 ✓

G. CAVANNA

F
O
N
390

DONI DI NETTUNO

a cigale (b) e lampirons;

A cigale ... sometimes

Rana pescatrice
53

Sardance 109

Calceiello semistriato
135

hard, brittle

... I

other one

English is

same !?

French,

... is

if you could inform me
via Arthur Agall

PESCI
OSTRI MARI

NARIE



93/2183 ✓

G. CAVANNA

F
O
N
390

DONI DI NETTUNO

a) a cigale o b) a lampiruso.

A cigale, which can sometimes
be white, has a very hard, brittle
or soft like a prawn. I

Bay shrimp' or the other one
is it in which?

'Spanish omelette' in English is
it etc - an 'omelette paysanne'?

'tortille paysana', as in French,
is what I think is called in

if you could inform me.

over Archie Lyall

PESCI

OSTRI MARI

MARIE





Hotel Lis

Barco, 3 - Madrid

Teléfono 21 46 80

My dear Liz

It is a long
you. I hope all goes
Why not come out to
cooking?

I have just finished
for Putnam's & would be
leading gastronomy, in

93/2183 ✓

G. CAVANNA

F
O
N
390

DONI DI NETTUNO

March 20 1959

British American Club
José Antonio 6
Madrid

time since I had news of
well, any more books?
do me on Spanish

had a book in Madrid
to consult you, as to
a couple of points.

PESCI

NOSTRI MARI

LINARIE



1. What is the English for
Both are large-size prawns
to about as big as a small
integrated, and a large one
think one is a 'Morecon
'Dublin Bay Prawn'.

2. Am I wrong in thinking
made with vegetables, prawns
In Spanish this is a
white a 'tortilla española'
English a 'potato omelette'
I should be much obliged

Best love

93/2183 ✓

G. CAVANNA

F
O
N
390

DONI DI NETTUNO

NOTIZIE SU LE FORME E LA VITA DI PESCI
E DI ALTRI ANIMALI UTILI O CURIOSI DEI NOSTRI MARI

AGGIUNTEVI

NOTE GASTRONOMICHE, ISTRUZIONI E RICETTE CULINARIE

di

MAGHIRO TALASSEO

(Con molte illustrazioni)



FIRENZE

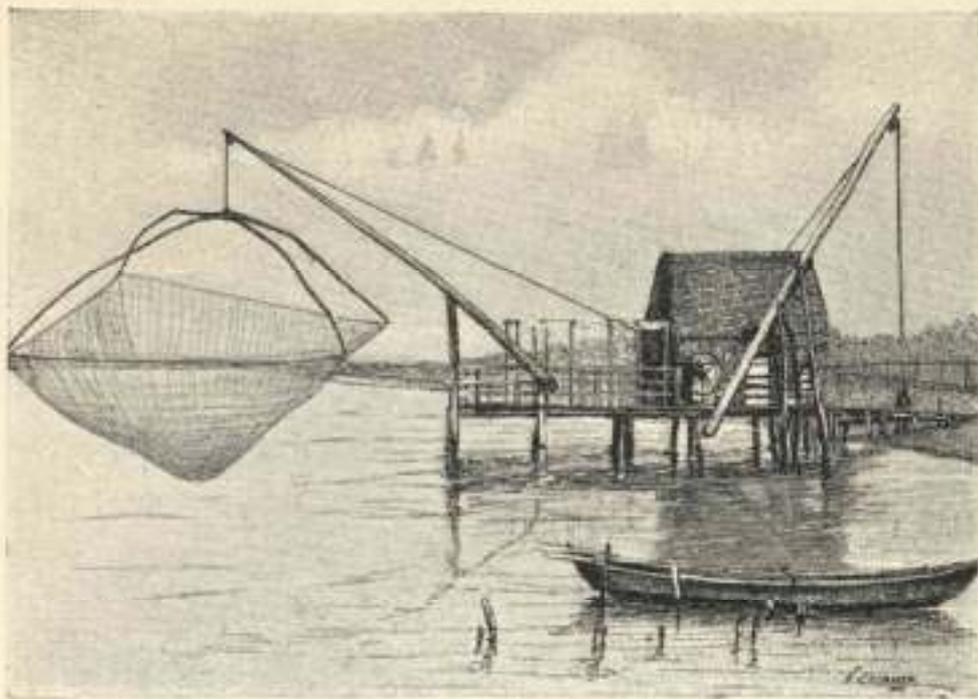
STAB. G. CARNESECCHI E FIGLI

Piazza Mentana, 1



PROPRIETÀ LETTERARIA





BILANCIA a Bocca d'Arno (Marina di Fiso).

Al Nobiluomo il Sig. Comm.

Giacomo Griffoli Arrighi

LUCIGNANO (Val di Chiana)
(Villa di Fabbriche).

Carissimo Giacomo

Ho voluto qui raffigurata l'ospitale Bilancia, che fu già del compianto comune amico Ranieri Tonissi ed adesso è tua, per ricordare Lui, ringraziar Te, e rievocando il molto e felice tempo trascorso sulle foci d'Arno, volgere un pensiero affettuoso a quelli che nel caro luogo avemmo compagni nei piaceri nelle ansie e nelle delusioni della pesca. Purtroppo parecchi di essi non sono più: noi, nell'attesa dell'ora nuova, confortati dalla vecchia nostra amicizia, serenamente rimembriamoli.

Lucca, maggio 1913.

tuo
Guelfo Cavanna.

AL LETTORE

Thalatta! Thalatta!

A te venga il saluto, o mare eterno!

Il mio saluto, mille volte e mille,

Dall' esultante core

HEINE, *Morgens*, nel *Buch der Lieder*.

Anni sono, recatomi in un porto della Marca a visitarvi un distinto personaggio ve lo trovai in Pescheria mentre con un libro scolastico di Zoologia tentava di erudirsi su di un pesce, che era poi un enorme Storione. Dicendomi egli di più altri tentativi simili fatti senza risultato, gli spiegai come quel volume potesse rispondere solo di rado e per caso alle sue domande; ed intanto mi venne l'idea di mettere insieme un libro che servisse, sia pur in misura modesta, a far conoscere i nostri animali marini commestibili ed a facilitare alle persone colte l'acquisto di cognizioni sulla vita del mare.

Nei poemi omerici il mare è detto infecondo; ma ben altrimenti è. In seno all'onda salsa — sembra ormai certo — ebbe origine la vita, e le acque littorali, quelle dei pelaghi e degli stessi abissi, sono popolate da miriadi di esseri maravigliosamente vari. Dal mare trae l'uomo grandissime ricchezze, ed incalcolabili ne trarrà, e non solo alimentari, quando regoli sapientemente la pesca ed adoperi i sussidi suggeriti dalla progredita Biologia e dalle cognizioni talassografiche generali.

Mi posi dunque al lavoro, e quando lo avevo già condotto a buon punto pensai fosse utile aggiungere alle nozioni scientifiche quelle gastronomiche, sperando potessero servire anche di veicolo alle prime, e mi rivolsi ad un amico amante della materia, anzi in essa dotto, e ne

ebbi la lettera seguente, che mi piace riferire intera perchè riassume quanto si può dire a giustificazione di quel mio pensiero.

Preg.^{mo} Signore ed Amico.

A primo aspetto la sua richiesta mi meravigliò, anzi mi stupì. Come non temere la critica degli ipocriti, de' quali non v'è penuria, e che, magari con la bocca imbrodolata di qualche intingolo, biasimerebbero come indegna questa specie di connubio tra la zoologia e la cucina? Ma una matura riflessione dileguò i miei dubbi e le esitanze.

Vogliasi o no, il gusto è il senso che ci procura maggiori piaceri e per più lungo tempo, ed è connesso al principal bisogno della nostra esistenza, quello che se mal soddisfatto non ci consente di soddisfare convenientemente gli altri; e non ha da parere delitto, e neppure biasimevole, il cercare di soddisfarlo gradevolmente in modo semplice e sano. Non dirò, come altri, che l'arte la quale insegna agli uomini di nutrirsi valga almeno quella che loro insegna a uccidere ed a farsi uccidere, concetto che forse senza sofismi si potrebbe contrastare, ma è fuori di dubbio che la materia ed il modo del nutrirsi hanno una reale influenza sul carattere e sul pensiero. Sarà anche vero, purtroppo, quel che mi diceva una gentildonna straniera toccandosi lievemente, con graziosa malizia, la gola « Les hommes, mon ami, il faut les prendre par le sentiment » — ma non il desiderio di facilitare simile impresa mi persuaderebbe a scrivere!

Infine, il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, onesti e valenti scienziati e letterati, con la parola e l'esempio, hanno ormai sfatato, relegandolo tra il vieto ciarpame tessuto di finzioni e di menzogne convenzionali, con cui pretendevasi coprire le verità che apparivano troppo crude e che non si volevano apertamente riconoscere; e forse a torto io La ho tediata con queste elucubrazioni su tale argomento.

In conclusione, accetto volentieri di collaborare con Lei, e farò del mio meglio; ma se, come temo, non appagherò tutta la sua benevola aspettazione, Ella mi perdonerà e vorrà conservarmi la sua cara amicizia, in cui sono, per così dire, nato e cresciuto, e della quale non potrei fare a meno.

Dev. mo Suo

MAGHIRO TALASSEO.

Sono, dunque, dell'amico le *note gastronomiche* intercalate alle descrizioni e le *Istruzioni e ricette culinarie* poste dopo di esse: il tutto egli ha cercato di ravvivare con notizie storiche o curiose e con aneddoti che spero saranno letti con piacere.

Ora qualche parola sull'opera del naturalista. Per lo scopo principale del libro — quello di contribuire a diffondere cognizioni sulla Fauna marina — dalle specie propriamente commestibili mi sono allargato ad altre che non lo sono ugualmente ed a molte che non hanno relazione alcuna con la mensa, ma che per qualche motivo mi sono parse meritevoli di particolare interesse.

Le descrizioni, trattandosi di opera popolare ed ampiamente illustrata, ho voluto brevi, quasi sempre limitate ai caratteri distintivi delle specie, su quelli della colorazione trattenendomi, in proporzione, di più, a complemento delle figure, che esaminate con attenzione danno sufficiente idea delle forme.

Per quella che fu la principale occupazione della mia vita, sull'inizio della carriera nel Museo zoologico di Pisa e nell'Acquario di Napoli, poi, per oltre un ventennio, nel Museo di Storia naturale di Firenze mentre Enrico H. Giglioli e Adolfo Targioni Tozzetti, nomi cari ed indimenticabili, vi costituivano le *Collezioni italiane*, e durante i ripetuti lunghi soggiorni e nelle escursioni in tanti diversi luoghi del litorale della Penisola e nelle isole, mi è venuta alle mani una quantità stragrande di animali, e morti e vivi; e così, eccettuate pochissime, le specie marine trattate nel libro ho conosciute ed i fatti che espongo intorno alla loro vita ed alla pesca ho avuto agio di osservare io stesso. Ma s'intende che ho attinto larghissimamente all'opera altrui, ed ho accennato soltanto qua e là alle fonti perchè l'indole di questo lavoro non esigeva e neppure consentiva l'abbondare nelle citazioni. Di troppe opere, e generali e monografiche, specie degli Zoologi nazionali, mi sono giovato, da quelle antiche o meno recenti indicate in un mio lavoro bibliografico¹ a quelle recenti o recentissime!

Le figure, salvo quelle che ho tolte dai miei libri scolastici e le poche prese dal vero, sono riprodotte appositamente da grandi opere iconografiche e da monografie scientifiche italiane. La maggior parte

¹ *Elementi per una Bibliografia italiana intorno all'Idrofauna, agli Allevamenti degli animali acquatici e alla Pesca, raccolti da GUELFO CAVANNA, sotto gli auspici del R. MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, PER LA ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DELLA PESCA IN BERLINO. Firenze, coi tipi dell'Arte della Stampa, 1880.*

delle riproduzioni debbo all'abile mano del Sig. Nino Carrara, distinto disegnatore, miniatore e pittore lucchese.

Dicesi che gli *Indici alfabetici* siano l'anima dei libri, ma l'immagine non calza: l'anima d'un libro, emanazione di quella dell'autore, dobbiamo cercarla nel libro stesso. Piuttosto, gl'Indici sono i *portavoce* dei libri: ma anime o portavoce, la loro utilità è indiscutibile, particolarmente poi nelle pubblicazioni simili alla presente; onde m'è parsa meritoria la fatica durata nel compilare quelli che corredano il libro, e sembranmi bene impiegate le molte pagine che essi vi occupano. Insieme all'*Elenco sistematico delle specie*, quegli Indici aiuteranno il lettore a ricavare dall'opera quanto essa può dare.

Ma è tempo di finire questa presentazione, assai più lunga di quella che il libro meritava; e la finirò ringraziando gli amici che mi sono stati cortesi di opere di materiali o di notizie.¹

Lucca, maggio 1913.

G. C.

¹ Vadano i miei ringraziamenti più vivi ai Professori Angelo Andres, in Parma, Enrico Balducci, in Firenze, Antonio Della Valle, in Napoli, Eugenio Ficalbi, in Pisa, Corrado Parona, in Genova, Daniele Rosa, in Firenze, tutti appartenenti all'insegnamento superiore; al Prof. Antonio Berlese, Direttore della R. Stazione di Entomologia agraria in Firenze, al Prof. Raffaele Gestro, Direttore del Museo civico di Storia naturale di Genova, al Prof. Aser Poli, Preside del R. Istituto tecnico e nautico di Savona, al Prof. Decio Vinciguerra, Direttore della R. Stazione di Piscicoltura di Roma.

INDICE

Lettera dedicatoria	Pag.	v
Al lettore		vii
Indice		xi
Capit. I. Mammiferi, Uccelli e Rettili		1
Foche, Delfini, Balene ecc.; Gabbiani, Rondini di mare ed altri uccelli marini; Testuggini.		
» II. I Pesci: Nozioni generali		13
» III. I Teleostei, ossia Pesci ossei		21
Ragno, Dentici, Triglie, Tonni, Muggini ecc.; Nasello, Rombi, Sfoglie ecc.; Aguglie, Sardine, Acciughe, Anguille ecc.; Cavalucci ed Aghi di mare; Baliste, Pesci mola ecc.		
» IV. I Pesci ganoidi		85
Storioni.		
» V. I Pesci Elasmobranchi		89
Squali, Razze, Chimere.		
» VI. I Pesci Ciclostomi		107
Lamprede.		
» VII. I Pesci Cirrostomi		109
Lancetta.		
VIII. I Tunicati		111
Pigne, Limoni ed Uovi di mare, ecc.		
» IX. I Molluschi		115
Seppie, Calamari, Polpi ecc.; Murici, Dogli, Trottole, Orecchiali, Lepri marine ecc.; Cappe, Calcinelli, Telline, Foladi, Datteri di mare, Mitili, Pinne, Ostriche ecc.		
» X. I Crostacei		147
Granchi, Gamberi, Eremiti, Canocchie.		
» XI. Gli Echinodermi		163
Rieci di mare; Stelle di mare; Citriuoli di mare; Gigli di mare.		
» XII. I Celenterati		171
Pomodoro di mare, Attonia verde ecc.		

Istruzioni e ricette culinarie :**(Istruzioni)**

I. Qualità di pesci: valore gastronomico e valore nutritivo	Pag. 178
II. Prezzi del pesce sui mercati. Quantità per la mensa	180
III. Come si conosca se il pesce è fresco	181
IV. Per scalfare il pesce.	181
V. Per lessare i pesci	182
VI. Brodo di pesce: minestre e zuppe nel brodo	183
VII. Per friggere il pesce.	183
VIII. Pesce marinato	184
IX. Per l'umido di pesce.	185
X. Sughi di pesce	185
XI. Brodetto o Cacciucco.	185
XII. Per l'arrosto di pesce	186

(Ricette)

XIII. Testuggini marine.	187
XIV. Triglie	188
XV. Sgombri, Tonni ed affini	190
XVI. Rossetti.	191
XVII. Boldrò	192
XVIII. Muggini	192
XIX. Nasello, Baccalà ed affini	193
XX. Pesci piani; Rombi, Sfoglie ecc.	195
XXI. Sardine, o Sardelle, Accinghe ed affini	196
XXII. Anguille ed affini	198
XXIII. Storione	200
XXIV. Razze	202
XXV. Seppie, Calamari, Polpi ecc.	202
XXVI. Arselle, Vongole, Mitili, Ostriche ecc.	203
XXVII. Crostacei; Gamberi, Granchi ecc.	205
Elenco sistematico degli animali descritti.	209
Indice alfabetico generale.	273
Indice alfabetico delle note e delle istruzioni gastronomiche e culinarie	297
Pesche speciali principali: Reti ed altri arnesi da pesca descritti o indicati	301
Soggetti delle vignette poste in testa ai capitoli	303



CAPITOLO I

MAMMIFERI, UCCELLI E RETTILI.

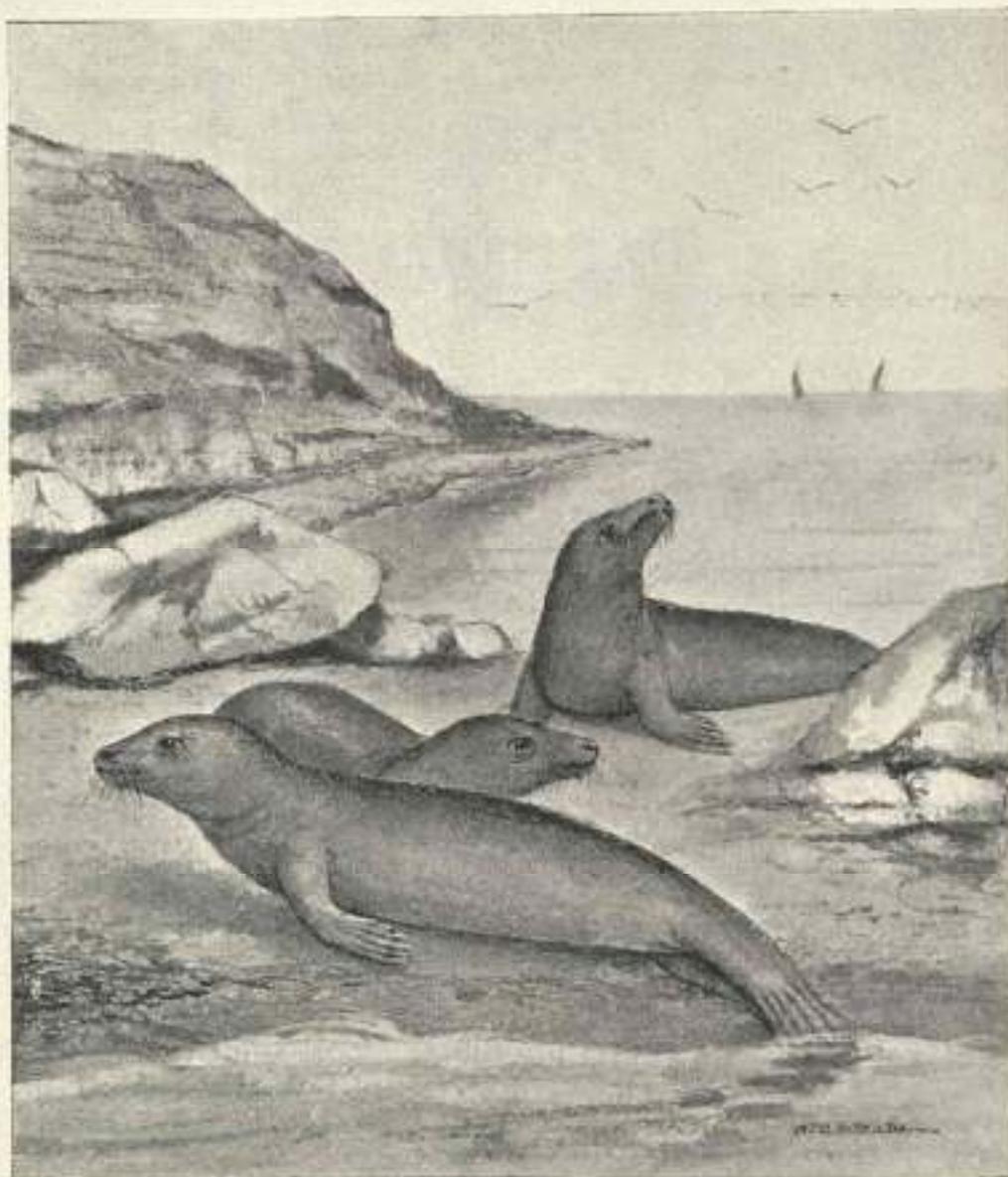
Foche, Delfini, Balene ecc.; Gabbiani, Rondini di mare ed altri uccelli marini; Testuggini.

Ai Vertebrati marini che nella scala organica sono superiori ai Pesci, dal punto di vista della alimentazione umana manca ogni importanza; ma affinchè il quadro della natura esposto in questo libro sia completo, non ho voluto trascurarli affatto, ed è dedicato ad essi, cioè ai Mammiferi agli Uccelli ed ai Rettili dei nostri mari, il presente breve capitolo.

I **MAMMIFERI** sono rappresentati nel Mediterraneo soltanto da animali appartenenti agli Ordini quasi esclusivamente marini dei Pinnipedi e dei Cetacei.

PINNIPEDI. — La Foca monaca (*Pelagius monachus*) è l'unico nostro pinnipede: e come gli altri mammiferi pertinenti a quest'ordine, che è strettamente affine ai Carnivori, essa ha quattro arti corti, i quali, per la pelle che si stende tra le loro lunghe dita, sono adatti al nuoto; gli arti posteriori si articolano presso la estremità del corpo, ai lati di una cortissima coda. Ha pelame raso e lucido, di colore vario secondo l'età e le stagioni, talvolta uniformemente grigio di acciaio sopra e biancastro sotto, tale altra bruno mazzato sopra e bianco giallo sul ventre.

La Foca abita in piccole società governate da un vecchio maschio le coste più recondite o meno accessibili, specie delle isole, e gli stessi scogli deserti. Può rimanere sott'acqua per alcuni minuti, ed allora chiude strettamente, con appositi meccanismi muscolari, le narici e la bocca. Nutresi di pesci e di molluschi, di cui distrugge grandi quan-



Foche monache in riposo sulle coste di un'isola del Tirreno (l. mass. 3 m.).

tità, e talora si trascina all'asciutto, sì che gli isolani del Tirreno le rimproverano di trovar buona l'uva delle loro belle vigne che pei dolci declivi, o per le rocce seoscese con gran fatica coltivate, scendono al mare. È di indole mansueta, e presa giovine facilmente si addomestica.

Pei suoi fini il naturalista ha cominciato dalla Foca, e così le mie note gastronomiche incominciano male, cioè negativamente. Le carni di queste non

eleganti ma simpatiche bestie sono rosso-nerastre e tigliose, odorano d'olio di pesce, hanno aspetto tutt'altro che appetitoso; lo stesso amico naturalista, che avrebbe avuto occasione di conoscere qual gusto abbiano, mi ha confessato essergli mancata la voglia di approfittarne. Eppure l'esempio degli Esquimesi e di altri popoli dell'estremo settentrione, che mangiano Foche ed altri pinnipedi, poteva incoraggiarlo a tentare la prova!

Sulle coste e in qualche isola del Tirreno, come p. es. all'Elba ed alla Capraia, non è difficile capiti l'occasione che l'amico si è lasciata sfuggire: e quando si trattasse di animale giovane consiglierei di afferrarla: stufate — con molte spezie — od arrostate, quelle carni non devono essere proprio perverse: e il poter dire « Ho mangiato della Foca come un Esquimese » parmi soddisfazione non disprezzabile. L'atto denoterebbe un certo coraggio gastronomico, e potrebbe servire di preparazione ... ai viaggi polari.

CETACEI. — Sono mammiferi dal corpo allungato, privo di membra posteriori e con quelle anteriori remiformi, terminato da una natatoia orizzontale biloba (coda), e con sul dorso, quasi sempre, una natatoia. Hanno pelle grossa sovrapposta ad alto strato di lardo, con qualche pelo nei giovani, nuda affatto negli adulti. Le narici si aprono sulla testa per mezzo dello *sfiatatoio*, foro unico o doppio, col quale i polmoni, per mezzo di una lunga laringe che l'animale può alzare in modo che attraversi la bocca nella sua altezza, possono comunicare; cosicchè il cetaceo respira anche a bocca chiusa e quasi del tutto immerso. Sono tra i Cetacei gli animali di maggior mole, e forse i più longevi. Il volgo li confonde con i pesci, dai quali è facile distinguerli a prima vista, non fosse altro per la pelle liscia, la mancanza di aperture dietro la testa (fessure branchiali) e per la coda, che è *orizzontale* non *verticale*.

Per lo scopo che ci siamo prefissi ci limiteremo a far cenno delle specie più frequenti nei nostri mari.

Delfini. — Vedonsi spesso dalla costa o di su le navi frotte di Delfini sollazzarsi con salti e tuffi, mostrando di tratto in tratto fuori dell'acqua, con gra-

zioso movimento, la testa o la coda, o l'arco della schiena. Essi hanno un muso piuttosto lungo, formato da mascelle armate di piccoli



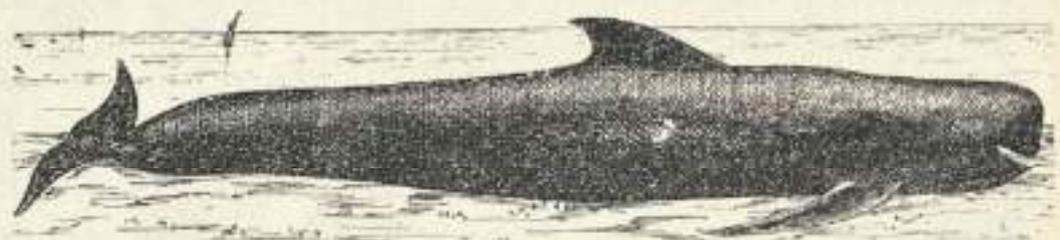
Delfino comune (l. 2 m.).

denti conici. Per gli estuari i fiumi ed i canali, i Delfini penetrano talora assai dentro nelle terre: sono voracissimi, nutronsi di pesci, di seppie e di altri cefalopodi, e nel loro stomaco si trovano quasi sempre in quantità beccchi di questi molluschi: seguendo tonni, sardelle ed altri pesci, danneggiano le reti tese per questi e vi restano anco prigionieri. Partoriscono in autunno, dopo una gestazione di 10 mesi, uno o due figli, e gli allevano con grande amore, essendo, come la mag-

gior parte dei Cetacei, affettivi ed intelligenti. I piccoli poppano da due mammelle collocate nella parte posteriore del corpo materno e non apparenti all'esterno, e le madri, perchè possano poppare, nuotano o galleggiano alla superficie stando su di un fianco.

Le specie nostre più frequenti sono due: il Delfino comune (*Delphinus delphis*), nerastro sul dorso, grigio plumbeo sui lati con fasce bruno-nero, la gola e le parti ventrali bianche con lavature bigiognole, i denti da 40 a 60 per parte sopra e sotto — e il Tursione o Delfino tursio (*Tursiops tursio*), di maggior mole, col muso più corto e con minor numero di denti, cioè 20 o 25 per parte.

Altri Delfini che capitano di rado od accidentalmente sulle nostre coste sono il Globicefalo nero (*Globicephalus melas*) e quello grigio, dalle teste tondeggianti, con le mascelle poco o punto sporgenti, vale a dire con muso cortissimo, nero e più grande il primo, grigio il secondo — e la Pseudorca, per la mole e la voracità anco più temuta



Globicefalo nero (l. fino 5 metri).

dai pesci e dai cefalopodi. Tra i Delfini ed i Capidoglio — dei quali ora si dirà — stanno gli Zifi, la cui armatura boccale si riduce a due soli denti, posti nella mandibola.

Queste ultime sommarie indicazioni sono date per concludere raccomandando ai lettori di segnalare, quando abbiano la ventura d'esserne testimoni, a qualche Museo od a qualche zoologo, la cattura o l'arenamento di rari delfinidi.

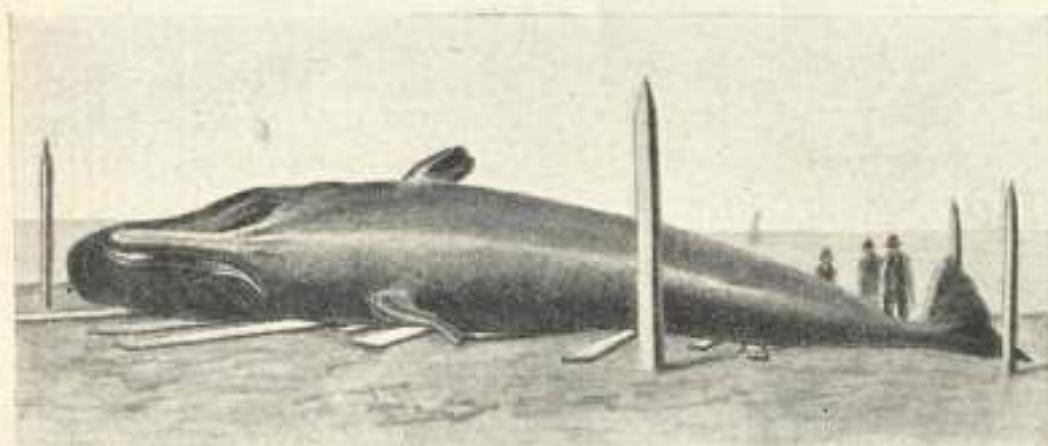
Nel XVI secolo, in Francia ed in altri paesi latini, la carne del Delfino era apprezzata sulle mense dei ricchi, che la preferivano a quella dei pesci più fini; Al pari di altri animali acquatici e, come avviene anche adesso, della Lontra di certi Uccelli di ripa e di certi Palmipedi, quella carne era considerata come cibo di magro. Oggi i ricchi la pensano diversamente. In alcuni luoghi, specie sull'Adriatico, i delfini giovani — e con i giovani, s' intende, a pezzi passano i vecchi — sono portati sul mercato e finiscono stufati od arrosto su mense povere.

L'amico naturalista mi dice di avere in gioventù assaggiata la carne di un delfinotto ben preparata in *arrosto morto*, cioè arrosto in casseruola, e di averla trovata non disgustosa: ricordava la carne del tonno, però in peggio; era grave e oleosa e lasciava in gola una molesta sensazione di raschio, come quella che lasciano gli oli ed i grassi rancidi.

Il grasso cutaneo dei Delfini si utilizza estraendone un olio che serve a vari usi, ed anche a sofisticare l'olio di fegato di merluzzo.

Capidoglio. — Non rara è la comparsa del Capidoglio (*Physeter macrocephalus*) nelle nostre acque, e si vuole anche che alcune delle sue frotte, o *scuole*, vi abbiano dimora fissa. Da ogni altro cetaceo lo distingue la sua lunga testa quasi cilindrica e la mandibola armata di denti le cui punte, a bocca chiusa, si innicchiano in cavità corrispondenti della mascella, che è inerme, cioè sdentata. Le ossa della testa formano superiormente una cavità che è ripiena di un grasso, lo *spermaceti*, il quale all'aria si rappiglia; e nell'intestino si trovano certi calcoli voluminosi e pesanti, l'odorosa *ambra grigia*.

I Capidoglio misurano fino 25 metri, nuotano in compagnie talora numerosissime, e si nutrono come i Delfini. Appena nati sono lunghi quattro metri ed agili assai. Le madri proteggono e difendono il loro



Capidoglio arenato a Porto San Giorgio il 10 marzo 1874. Era lungo 15 metri.
(La lungh. mass. è di 25 metri).

piccino; di rado ne partoriscono due. In diversi paesi delle nostre coste è rimasta memoria di Capidogli arenati, ed è ancor fresco il ricordo del Capidoglio di Porto San Giorgio (1874) di cui riportiamo la figura, e quello di sette Capidogli lunghi da 11 a 12 metri, arenati vivi sulla spiaggia di Marsala (1892), dove morirono dopo aver riempito per diversi giorni l'aria dei loro mugoli angosciosi.

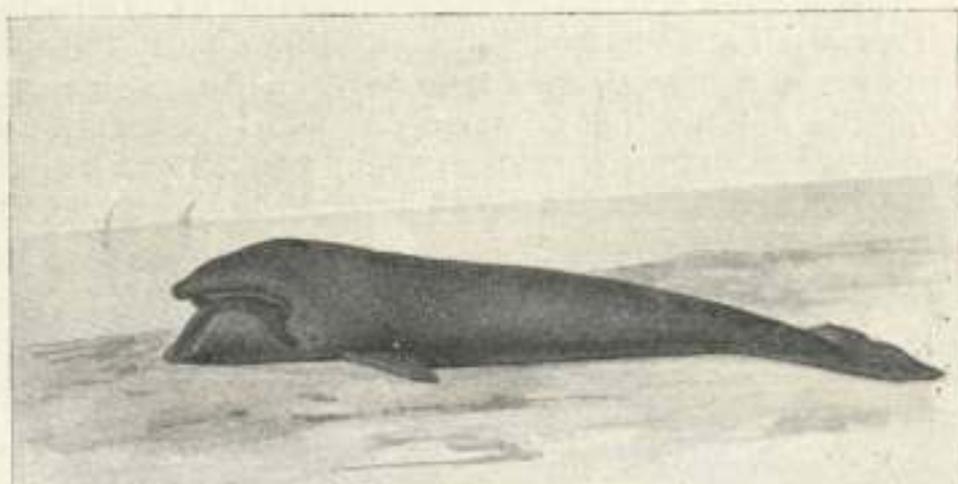
Il Chiarissimo prof. Parona, della R. Università di Genova, ha pubblicato nel 1909, con note interessanti, l'elenco dei grossi cetacei (Capidogli, Balene e Balenottere) capitati tra noi dal XVI secolo in poi.

Non ostante le contrarie asserzioni non si può escludere che questi ed altri cetacei spingano fuori dallo sfiatatoio, oltre l'aria che espirano, anche dell'acqua, e verrebbero opportune ulteriori osservazioni in proposito.

A Fogliano (Roma), nel 1898, certi falciatori di fieno consumarono molta carne di un Capidoglio colà arenato, lungo poco meno di 11 metri, e la trovarono buonissima. Il palato di un falciatore, si può dirlo senza mancare del dovuto rispetto, non è un giudice gastronomico inappellabile; l'appetito di chi fatica co' muscoli all'aria aperta può far miracoli. Ma prendiamo nota del

fatto, che non deve essere poi l'unico del genere. Chissà, col tempo, si potesse ottenere l'allevamento artificiale del Capidoglio a scopo alimentare!...

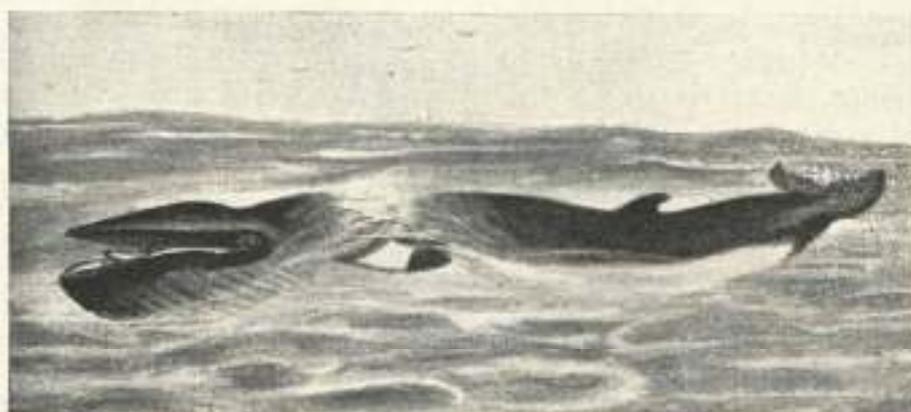
Balenidi. — Adulti, questi enormi cetacei non hanno denti; dal loro palato scendono per traverso in doppia serie longitudinale i *fanoni*, che sono lamine cornee elastiche formate da filamenti a modo di peli



Balena dei Baschi presa a Taranto il 9 febbraio 1877. Era lunga 12 metri.

tra loro agglutinati, sfrangiate al margine interno, note col nome di ossa di balena. Distinguonsi le Balene e le Balenottere.

Le Balene sono prive di pinna dorsale. Di Balene capitate nel Mediterraneo si ha notizia certa soltanto di quella della Balena dei Baschi (*Balaena biscayensis*), arenata a Taranto nel Febbraio del 1877.



Balenottera comune (lung. mass. 30 metri).

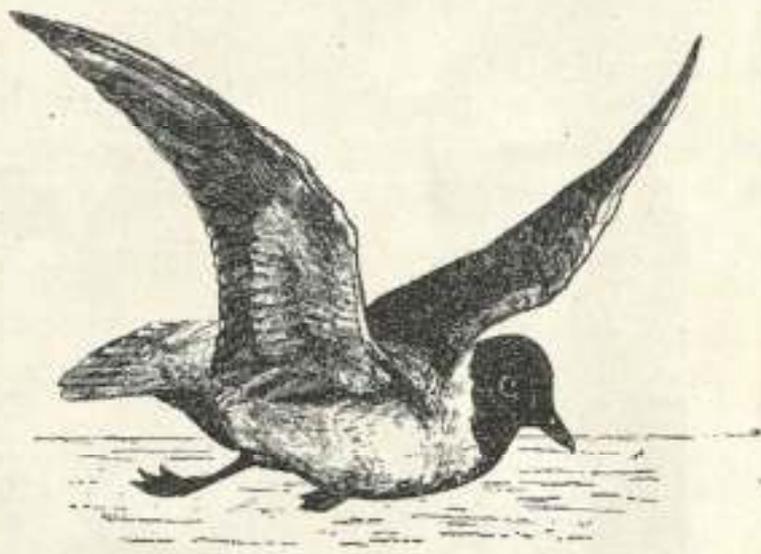
Le Balenottere hanno forme relativamente snelle, la pelle della gola pieghettata pel lungo, ed una pinna dorsale. Non è rarissima nel Mediterraneo la Balenottera comune (*Balaenoptera musculus*), e non passano mai molti anni senza che qualcuna se ne veda nei nostri paraggi, dove è assai più rara la Balenottera rostrata. Le Balenottere più che d'altro nutronsi di pesci, mentre le Balene si cibano di mi-

nuti animalotti pelagici i cui *banchi* talora occupano estesi tratti di mare: penetrata in quelle masse viventi, la Balena, chiudendo la bocca raccoglie gran quantità d'acqua e di animalucci insieme, e mentre la prima cola fuori i secondi sdruciolano giù per i fanoni sulla lingua e vengono spinti nelle fauci, che sono strettissime e non potrebbero dar passaggio a prede alcun poco voluminose.

Il Chiarissimo prof. Eugenio Ficalbi, narrato che i buoni maremmani di San Vincenzo e luoghi limitrofi, nel 1907, *divorarono* le carni di una Balenottera colà arenata, soggiunge « Che stomachi! » Egli non dice se lo straordinario cibo sia parso ai maremmani buonissimo, come la carne di Capidoglio a quei di Fogliano, ma si può ritenere che il giudizio non sia stato diverso.

Dal lardo dei Balenidi si ricavano grandi quantità di olio, adoperato a vari usi.

Passiamo agli **UCCELLI**. Un grosso rapace, l'Aquila di mare (*Haliaetus albicilla*), scende dalle rupi delle coste sulle onde a preda pesci; molti Uccelli di ripa, ossia Gralle, come Pivieri, Corrieri, Voltapietre, Piovanelli ecc. massimamente in alcuni tempi dell'anno battono le spiagge cercandovi il cibo sotto le ghiaie, nella sabbia, tra le quisquiglie relitte dal mare; ma la qualifica di uccelli marini meritano soltanto certi gruppi di uccelli dal piede palmato.

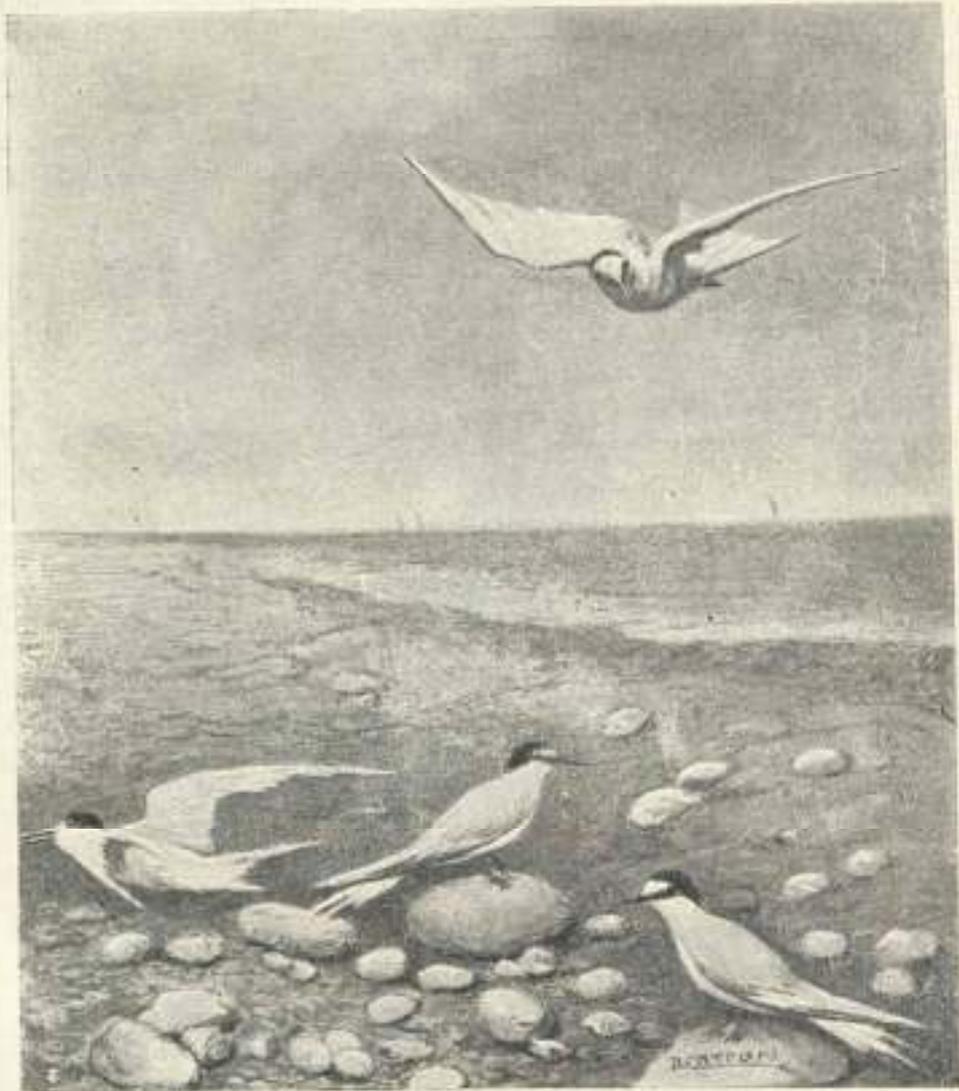


Gabbiano comune (l. t. 42 cm.).

PALMIPEDI. — Questi soli infatti hanno posto loro proprio nelle scene del mare, sia che ad uno ad uno, remigando lentamente per l'orizzonte deserto ne rompano la solitudine, o sulle onde illuminate dal sole o scure per la vicina procella si riposino dagli interminabili voli, o nelle onde si tuffino o col becco le sfiorino in cerca di cibo, o che affollati e gridanti sulle coste scoscese, sulle isolette disabitate o gli scogli, attendano, diverse specie insieme, alla cova, e cuoprano le rocce dei loro avanzi e ve li accumulino a diventare *guano* fecondatore.

Prima si affaccia la numerosa schiera dei Gabbiani (*Larus, Chrocephalus* ecc.), che hanno testa tondeggiante, becco un poco lungo e compresso co' margini taglienti e la mascella adunca all'estremità ed

acuta. Sono volgarmente conosciuti coi nomi di Gabbiani e di Crocchi, e con nomi particolari le varie specie, non sempre però con lo stesso nome la specie medesima, chè la somiglianza notevole tra di esse induce il volgo a confonderle. I Gabbiani più piccoli (e ve ne è uno non più grande di un piccioncino), hanno nel loro vestito primaverile la testa in tutto od in parte nera o nerastra, ed in essi poi, e nei grandi,



Rondini marine.

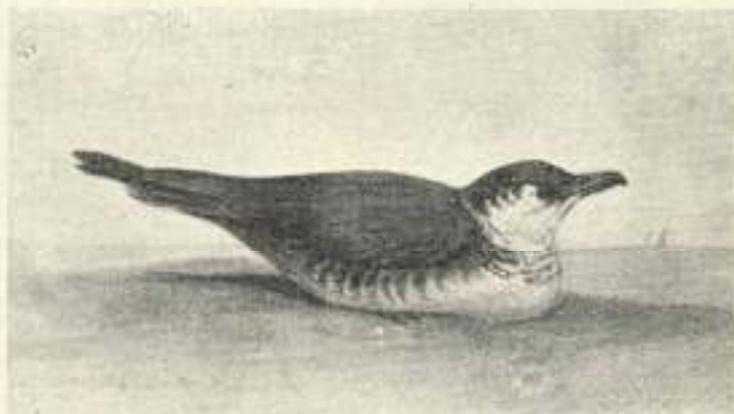
Tra i ciottoli della spiaggia sono poste le uova, che da essi poco si distinguono.

prevalgono colori teneri; il bianco, il grigio perlaceo, il brucicco, cui si frammischiano il nero ed il nerastro sulle maggiori penne delle ali.

Vengono poi le Rondini di mare (*Sterna*, *Hydrochelidon*, ecc.), anch'esse in schiera numerosa di specie: lor torna bene il nome volgare che le riconosce rassomiglianti alle rondini comuni, di cui hanno infatti la snellezza, la potenza di lunghe ali puntute, l'eleganza della coda foreuta. Il becco delle Rondini marine è lungo compresso acuminato

come un pugnaleto: nella loro livrea prevalgono, come in quella dei Gabbiani, il bianco ed il bigio. Esse pescano alla superficie volando e di rado si tuffano.

Poco comuni tra noi, anzi rari, sono i Labbi o Gabbiani ladri (*Stercorarius, Megalestris*), che anch'essi scendono nei nostri dai mari del settentrione. Le forme dei Labbi sono presso a poco quelle dei Gabbiani, ma la loro livrea è di tinte scure. Sono banditi che si gettano sui loro affini — Gabbiani ed altri — ed a forza li costringono a rigurgitare le prede di cui tosto si impadroniscono.



Labbo, o Stercorario, codalunga (l. tot. 54 cm.).

Di Palmipedi marini con le narici aperte alla estremità di un tubo che fa parte del becco superiore, abbiamo le Berte o Puffini (*Puffinus*), poco comuni e dai colori scuri, ed il grazioso Uccello delle tempeste (*Procellaria pelagica*), il più piccolo palmipede, lungo appena una ventina di cen-



Berta minore (l. t. 88 cm.).

timetri. Gli Uccelli delle tempeste di rado si vedono alla costa; ma in qualche gita anche a poche miglia da essa è facile incontrarli in branchetti che si sollazzano sulle onde.

I Marangoni hanno il quarto dito compreso nella duplicatura della pelle che unisce gli altri e rende palmati i piedi. Il Marangone nostro più comune e più grande (*Phalacrocorax carbo*), qui figurato, è lungo quasi un metro, e la sua veste è ricca di cupi colori metallescenti.

Per chiudere questa rapida e non completa rassegna dei nostri uccelli marini, accenneremo, tra gli altri, al Pulcinella di mare (*Fratricula arctica*) ed alla Gazza marina (*Alca torda*), che hanno tronco



Uccello delle tempeste.

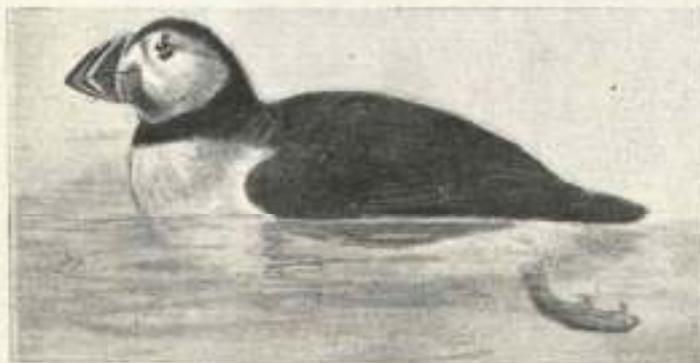
l'estremità del tronco, ben più adatte al nuoto che al camminare. Strolaghe e Tuffetti però sono tra noi uccelli piuttosto lacuali e fluviatili, e di rado si incontrano sul mare.

Che curiosi od affamati abbiano messo in pentola o in tegame l'uno o l'altro dei palmipedi sopra indicati è da credere, anzi è certo. Ma chi non ha l'olfatto obliterato o il palato guasto si sarà accorto del tanfo di cattivo pesce che quelle carni esalano e del loro sapore graveolente. Una

atticciato, collo corto, testa grossa, becco corto, alto, fortemente compresso e nei Pulcinella adulti dipinto di colori vivaci; alle Strolaghe o Colimbi (*Colymbus*), ed ai Tuffetti o Suassi (*Podiceps cristatus* ed altri), con teste proporzionatamente non grosse, colli lunghi e becchi a pugnale; tutti uccelli che, al pari di quelli or ora nominati, hanno le zampe articolate quasi al-



Marrangone comune.



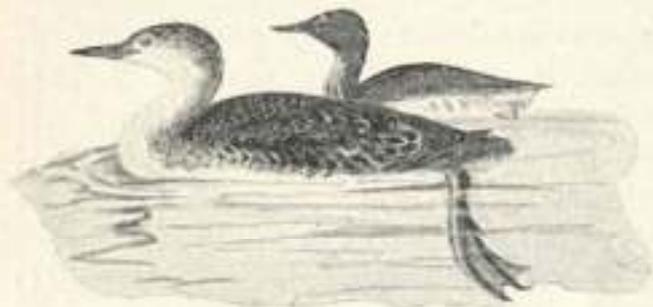
Pulcinella di mare (l. tot. 32 cm.).

volta mi regalai in *sauté* petti di un grosso gabbiano, e la mia curiosità rimase appagata al primo boccone: forse cucinati in altro modo, dopo averli tenuti in forte *salmi*, gli avrei trovati più tollerabili.

In qualche paese litoraneo — e, ch'io sappia, sui lidi toscani — vengono portate al mercato in gran numero e vive certe Rondini

di mare, e le martirizzano con inconscia deplorabile crudeltà i ragazzi, e molte anche se ne mangiano in umido, ed ai palati ai quali si può somministrare, verbigravia, uno Storno invece di un Tordo, una Gambetta invece di un Beccaccino, le Rondini marine debbono parere di poema degnissime

e di storia. La mia esperienza personale mi suggerisce questo consiglio: se offerte, o per curiosità, mangiatene pure, senza sperarne gran gusto. E se volete far opera buona, comprate le Rondini marine vive per dar loro la via, che tornino agli eleganti voli sulle specchio delle acque.



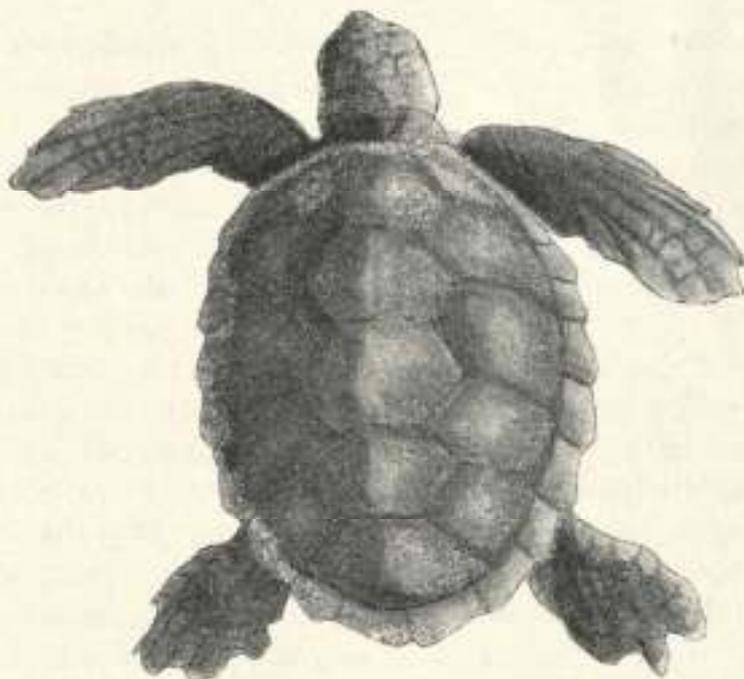
Strolaga minore (l. t. 65 cm.).



Suasso maggiore (l. tot. 53 cent.).

Quanto ai **RETTILI**, le acque del Mediterraneo non albergano, come quelle di lontani mari più caldi, Coccodrilli dalla dura corazza o pericolosi serpenti venefici, ma solo pochissime specie di innocue Testuggini.

TESTUGGINI. — L'unica specie di questo gruppo che sia tra noi abbastanza frequente è la Testuggine comune (*Thalassochelis caretta*), che



Testuggine marina comune (l. tot. metri 1,25).

ha lo sendo di color castagno bruno ed il piastrone — (*scudo e piastron* sono le due parti del guscio, dorsale la prima, ventrale la seconda) — giallo zolfino, ambedue con squamme quasi del tutto lisce. Essa nu-

tresi di molluschi, crostacei e pesci, è buona nuotatrice e sa poi trascinarsi sulle spiagge arenose per deporvi, in apposite buche, da 150 a 200 uova sferiche col guscio bianco e sottile. Giunge a grandi dimensioni, ma purtroppo le sue squamme non somministrano la cosiddetta *tartaruga* del commercio, preziosa materia fornita da specie viventi nei mari caldi.

Affatto accidentale è la comparsa dell'affine assai più piccola Testuggine verde (*Chelone mydas*), e quella della enorme Testuggine liuto (*Sphargis coriacea*) il cui piastrone termina in punta ed è cnoioso non squamoso, percorso pel lungo da poche forti costole rilevate. Da gran tempo quest'ultima specie non è stata catturata nel Mediterraneo e commetterebbe colpa chi trovandosi presente alla cattura di una Testuggine liuto non ne desse annunzio a qualche naturalista.

Con la Testuggine comune si fanno zuppe famose, molto apprezzate specialmente in Inghilterra; ed anche si preparano in umido. Se ne parlerà nelle *Istruzioni*.



CAPITOLO II

I PESCI.

Nozioni generali.

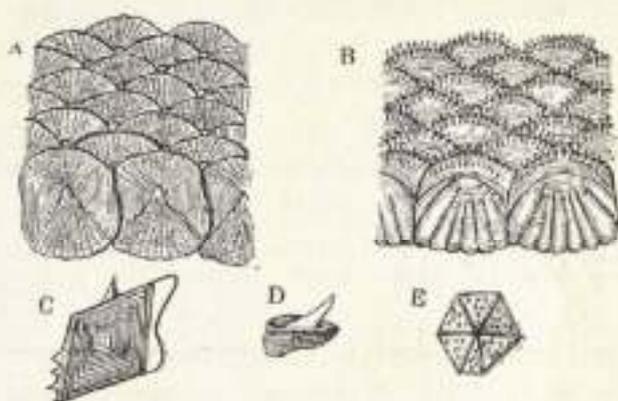
Nella massa animale dei nostri mari i Pesci, considerati insieme il loro grado organico, la mole, il numero delle specie e quello degli individui, e l'utilità che ne ricaviamo, hanno parte cospicua e sotto certi aspetti preponderante. Prima di procedere oltre ci sembra opportuno di richiamare brevemente quelle nozioni su le forme l'organizzazione e la vita dei pesci, che valgano a rendere più intelligibili le descrizioni delle specie alle quali, per lo scopo propostoci, abbiamo dato luogo in queste pagine.

Forma generale. — Il corpo dei pesci è per lo più fusiforme, allungato, senza collo che distingua la testa dal tronco, e con la parte posteriore che non termina a un tratto per dar luogo ad una appendice codale, ma solo si rastrema alquanto e gradatamente: tali conformazioni, comuni ad altri animali acquatici, per la solidarietà delle varie regioni del corpo con esse ottenuta, contribuiscono ad agevolare la stazione e la locomozione in un mezzo ben più denso dell'aria quindi ben più resistente, quale è l'acqua.

Integumenti. — La pelle dei pesci è scagliosa o squammosa o con placche, di rado nuda; ed è poi lubrificata da muco, il che facilita i movimenti nel mobile ma pur denso mezzo che l'animale abita. Le *scaglie* o *squamme*, laminette cornee embriciate, cioè soprammesse come quelle di una corazza o come gli embrici di un tetto, hanno l'orlo in-

tegro, e sono dette squamme *cicloidi*; oppure hanno il margine posteriore dentato a foggia di pettine, e chiamansi squamme *ctenoidi*. Le placche poi sono ossee e smaltate, commesse nei margini in qualche loro parte angolosi o dentati, oppure sono scudetti ossei smaltati, con un rilievo a modo di borchia, o con una punta talora uncinata.

Al pari di quella di altri animali la pelle dei pesci possiede cellule coloranti (*cro-matofori*) che possono, per contrazione, rimpiccolirsi, ed anche farsi più profonde o più superficiali; ed è pel giuoco di questo sistema di cellule che il colore dei pesci può molto variare, e anche porsi più o meno in accordo con quello dell'ambiente, costituendo così un ragguardevole mezzo di difesa.

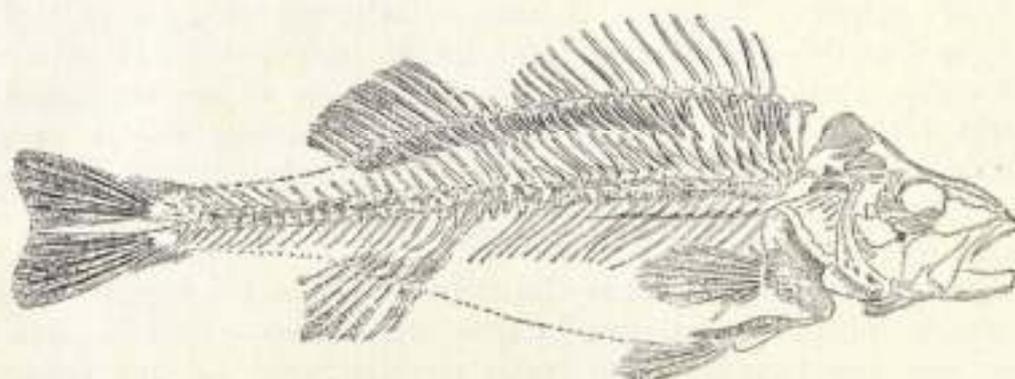


Squamme dei pesci.

A, sq. cicloidi - B, sq. ctenoidi - C, sq. ganoida
D, borchia ossea di Razza - E, sq. placoida.

Nel regno dei pesci poi si hanno colorazioni svariate e vivacissime, anche splendenti.

Scheletro: locomozione. — Lo scheletro dei pesci è più spesso osseo, talora cartilagineo, talvolta incompleto od anche assolutamente rudimentale. Appunto perchè i pesci sono sostenuti dall'acqua, lo scheletro



Scheletro di un pesce osseo.

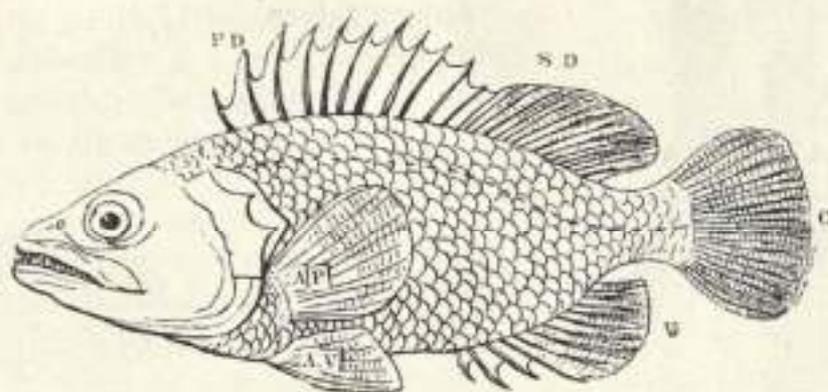
loro se è molto complesso può però essere, ed è in generale, poco robusto; e le sue singole parti, dette volgarmente *lische* o *spine*, sono relativamente sottili ed elastiche, od anche di consistenza cartilaginea.

La locomozione si effettua per mezzo di *natatoie*, duplicature della pelle in vario modo armate nell'interno, e che distinguonsi in *alette* ed in *pinne*.

Le *alette* sono natatoie appaiate, e se ne hanno due paia al più, paragonabili, sotto certi aspetti almeno, agli arti degli altri vertebrati

e articolate ad interni sistemi di ossa che le sostengono. Tali membra essendo destinate alla locomozione in un mezzo denso, sono relativamente corte ed allargate: le alette del primo paio diconsi *pettorali*, quelle del secondo *ventrali*; e sono diversi i rapporti di posizione dell'un paio rispetto all'altro, potendo le ventrali articolarsi nella porzione posteriore del corpo, o presso a poco in corrispondenza delle pettorali, od anche innanzi ad esse, subito dopo la testa.

Le *pinne* sono natatoie impari, inserite lungo la linea mediana: talora v'è una sola pinna, che senza discontinuità gira dal dorso per la coda al ventre; ma più spesso vi sono pinne distinte, cioè una o due *dorsali*, la *codale* e la *ventrale*, detta anche anale perchè posta dietro l'ano. Talora dopo le dorsali trovansi varie piccole pinne dette *pin-nule*. La codale è verticale, più spesso simmetrica, cioè *omocerca*; o



Profilo di un pesce osseo (Sciarano), con l'indicazione delle natatoie. - *a p*, alette pettorali - *a v*, alette ventrali - *p p d*, prima pinna dorsale (che in questo caso ha i raggi *duri*, ossia *spinosi*) - *s, d*, seconda pinna dorsale (che ha i raggi *moll*i, ossia *articolati*) - *c*, pinna codale - *v*, pinna ventrale o anale.

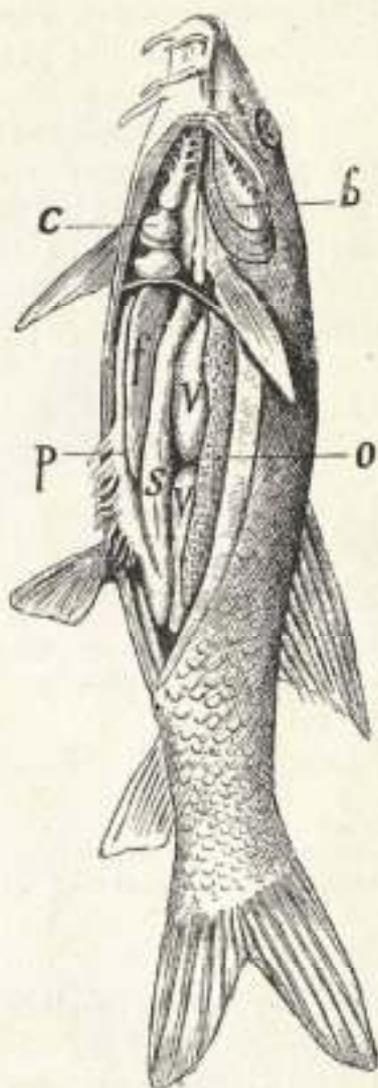
col lobo superiore più sviluppato, asimmetrica, cioè *eterocerca*; rarissimamente termina in punta, è, cioè, *dificerca*.

L'armatura delle natatoie è di *raggi*, di un sol pezzo detti *raggi duri* o *spinosi*, o costituiti da minuti segmenti e quindi molto flessibili, detti *raggi molli* od *articolati*: in una stessa natatoia possono trovarsi ambedue le specie di raggi; e vi sono poi pinne formate soltanto dalla piega cutanea imbottita di grasso, e che perciò diconsi *pinne adipose*.

Più che le natatoie, le quali sono massimamente organi di equilibrio, è il corpo tutto, e specie la sua parte posteriore, ossia codale, che ha importanza preponderante nel determinare, mediante colpi laterali, la locomozione; e perciò il corpo stesso, e più la parte codale, possono alquanto inarcarsi lateralmente e talvolta anche sul ventre: i muscoli speciali delle natatoie sono di poco rilievo; le masse muscolari più importanti sono quelle del corpo.

Molti pesci possiedono nel loro ventre, insieme con gli altri visceri, una vescica di varia forma chiusa in sè o comunicante col tubo digerente,

detta *vescica natatoria*, che contiene gas prodotti da organi sanguigni che sono nelle sue pareti. Essa è un organo *idrostatico*: il pesce, comprimendola o dilatandola, aumenta o diminuisce, rispettivamente, il suo peso in rapporto a quello dell'acqua, e può scendere o salire a diverso livello.



Visceri di un pesce.

C, cuore - B, branchie - F, fegato
V, V, vescica natatoria - O, ovario
S, stomaco - P, intestini.

ed immobili oppure attaccati alla mucosa e mobili, adatti ad afferrare e trattenere e non

a masticare le prede, che sono più di sovente ingoiate intere. Oltreché sulle ossa delle mascelle, si trovano denti su di altre ossa della bocca, e perfino su ossa collocate addentro, in corrispondenza della gola, e dette *ossa faringee*, denti che servono a inghiottire, e solo in alcuni



Cranio e prime vertebre di un pesce cartilagineo.

Alimentazione. — L'alimento della maggior parte dei pesci è animale; molti però ne ha di regime misto, animale ad un tempo e vegetale, non molti di regime ve-



Testa di pesce. a, a, a, branchie: l'apparato opercolare è stato rimosso, per mettere allo scoperto la cavità branchiale.

getale esclusivo. La bocca loro, pertanto, è per lo più armata di denti acuti talora disposti in più ordini, impiantati nelle ossa



Testa di pesce con l'apparato opercolare in posto, e quindi con la cavità branchiale chiusa.

pesci a masticare, nel qual caso presentano corone tuberculose o piangeggianti. L'intestino è per lo più corto, come conviene ad animali carnivori.

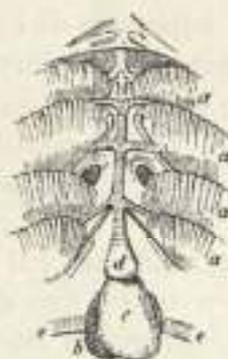
Respirazione e circolazione. — I pesci respirano con le *branchie*, volgarmente dette *sgargie* od *orecchie*, che sono frangie o reticoli di vasellini sanguigni, collocati in vario modo sui lati, dopo la testa, sostenuti più spesso da un sistema di archi scheletrici. Gli scambi respiratori avvengono tra il sangue scorrente nelle branchie, che assume l'ossigeno sciolto nell'acqua e respinge in questa l'acido carbonico prodotto del consumo organico: in acque insufficientemente aereate, o ad arte private d'aria, i pesci non possono vivere.

L'apparato branchiale corrisponde nella bocca per mezzo di fessure che separano l'uno dall'altro gli archi su cui le branchie stendono; le quali branchie poi sono, secondo i casi, o libere in una cavità per lato protetta da un *opercolo* mobile, oppure stanno in cavità singole, aperte anche all'esterno per mezzo di altrettante fessure. L'acqua che deve servire alla respirazione, presa dalla bocca passa, per le fessure interne, sulle branchie, e dopo averle bagnate torna all'esterno per lo spostamento degli opercoli o direttamente attraverso le singole fessure esteriori. Alcuni pesci oltre le branchie hanno anche un organo respiratorio polmonare, ma di tali nei nostri mari non ve ne sono.

Salvo eccezioni, il *cuore* dei pesci ha due sole cavità, orecchiotta e ventricolo: riceve il sangue venoso reduce da tutte le parti del corpo e lo spinge alle branchie, dalle quali, ossigenato, recasi direttamente, cioè senza tornare al cuore, a tutte le parti del corpo: così la circolazione è *semplice e completa*.

La temperatura dei pesci si uniforma con quella dell'acqua che abitano: sono essi, come i Rettili e gli Anfibi, animali a *temperatura variabile*, cioè *eterotermi*, detti anche a *sangue freddo*. Dove non possano sottrarsi, mutando livello, come fanno molti pesci marini, alle temperature alte o basse che loro riescono moleste, durante le stagioni eccessive affondano — ciò che avviene di molti pesci d'acqua dolce — nei fanghi o riparano nelle grottaglie subacquee e cadono in letargo.

Sistema nervoso e sensori. — Il sistema nervoso dei pesci non differisce essenzialmente da quello degli altri vertebrati. Non essendo il caso di dilungarci in nozioni che qui sarebbero fuori di posto, ci limiteremo ed osservare che i centri nervosi (cervello ecc.) non riempiono



a, a, porzione delle branchie.
b, orecchiotta.
c, d, ventricolo, ed arterio che vanno alle branchie.
e, vena.

Cuore e parte delle branchie di un pesce visti dalla faccia ventrale.

la cavità craniense, e che i particolari della struttura e le proporzioni variano assai nei diversi gruppi, pur essendo in tutti quella più semplice e queste minori che nei vertebrati superiori. Quindi le attività psichiche dei pesci sono assai meno considerevoli, sebbene non tanto quanto volgarmente si crede, ciò che risulterà dalle notizie che daremo sulla vita delle singole specie.

I pesci hanno gli *occhi* costruiti in generale sul tipo di quelli degli altri vertebrati. La loro vista è corta; vedono bene solo da vicino, sono miopi. Molti pesci, dovendo frequentare notevoli profondità ed anche vivervi costantemente, hanno occhi grandi e con larga pupilla, come i mammiferi e gli uccelli notturni; e grandissimi occhi poi hanno i pesci degli abissi illuminati solo dalla luce che emanano gli animali luminosi.

Gli organi *uditivi* non appaiono all'esterno, e sono ridotti a quella parte che nei vertebrati superiori è detta orecchio interno, anche modificata e meno complessa: vi si trovano corpi pietrosi, detti *otoliti*.

Intorno alla funzione dell'orecchio dei pesci ancora si discute; ad udire nel senso ordinario della parola esso non è adatto: può dirsi che i pesci sono sordi, in generale però, perchè alcuni di essi certamente odono.

Il *naso* non è in relazione con gli organi respiratori: ciascuna narice si apre nel muso con uno o due fori: l'*odorato* è poco sviluppato.

Il *gusto* ha sede nella mucosa boccale, e pare senso molto ottuso nei pesci.

La pelle di alcune specie gode di vera *sensibilità tattile*; certi tentacoli mobili sono organi di tatto specializzati.

Lungo i lati del corpo trovasi quasi sempre una serie di squamme forate: quei fori, costituenti la cosiddetta *linea laterale*, corrispondono a minuti organi di un senso non ancora ben determinato, e che forse avvisa l'animale della pressione dell'acqua e dei moti e delle vibrazioni anche tenui che in essa avvengono.

Riproduzione. — Eccetto pochi ovovivipari, i Pesci sono ovipari. Il meraviglioso numero di uova che molti pesci depongono è in relazione con le molte cause di distruzione a cui e le uova stesse ed i neonati sono soggetti: il numero dei piccoli, pur sempre grandissimo, per molte specie è tenue in confronto con quello delle uova. Gli ovovivipari, invece, partoriscono pochi figli, e non molte sono le uova deposte da certi grandi pesci rapaci: i piccoli degli uni e degli altri nascono già grandetti ed in grado di difendersi da molti nemici.

Molte specie nascono con forme diverse da quelle degli adulti, e devono quindi subire nella loro vita giovanile modificazioni, le quali essendo meno profonde di quelle, p. es. degli Anfibi, non diconsi *metamorfosi* ma *emimetamorfosi*.

Poche specie ovipare prendono cura della loro prole; quasi tutte abbandonano le uova libere nell'acqua od attaccate ai corpi immersi:

la deposizione delle prime avviene, in generale, sui fondi, dai quali, pel loro peso specifico minore di quello dell'acqua, esse salgono e divengono anche galleggianti, per scendere poi più o meno profondamente quando per lo sviluppo siansi fatte più pesanti.

Migrazioni. — Migrano pesci dalle profondità alla superficie e viceversa, o dalle acque marine alle dolci (pesci *anadromi*) o da queste a quelle (p. *catadromi*). Le migrazioni hanno per movente la riproduzione, la ricerca dell'alimento e quella di temperature più confortevoli.

I pesci marini italiani, compresi quelli che frequentano anche le acque dolci, sono circa 520, vale a dire presso a poco la ventesima parte dei pesci oggi conosciuti, che sono circa 10,000.

Dividonsi i nostri pesci in *Teleostei*, *Ganoidi*, *Elasmobranchi*, *Ciclostomi* e *Cirrostromi*.



CAPITOLO III

I TELEOSTEI, OSSIA PESCI OSSEI.

Rugno, Dentici, Triglie, Tonni, Muggini ecc.; Nasello, Rombi, Sfoglie ecc.; Aguglie, Sardine, Acciughe, Anguille ecc.; Cavallucci ed Aghi di mare; Baliste, Pesci mola ecc.

Fatta qualche rara eccezione, questi pesci hanno scheletro osseo e squamme cicloidi o etenoidi. Il numero e la disposizione delle natatoie variano assai. Le branchie stanno in due cavità laterali, protette da opercoli. Quasi sempre, oltrechè sulle mascelle, hanno denti su altre ossa della cavità boccale, e sono per lo più puntuti e saldati alle ossa stesse. La coda è omocerea, di rado dificerca, mai eterocerea. Quasi tutti i Teleostei sono ovipari e prodigiosamente fecondi: parecchi subiscono emimetamorfosi.

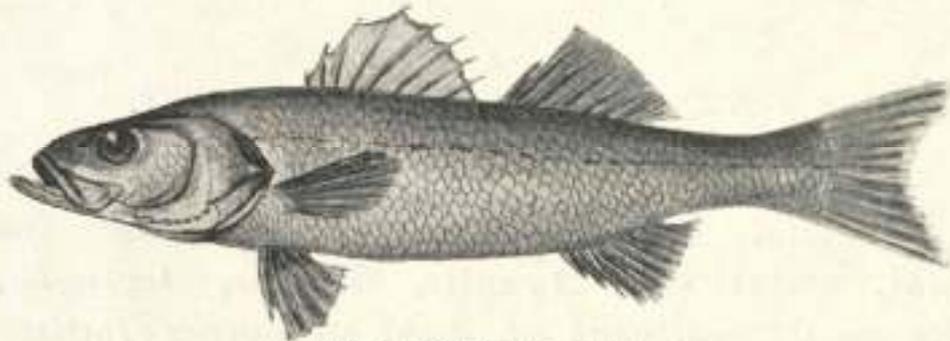
È un grandissimo gruppo, che racchiude la maggior parte dei pesci oggi viventi, per la quale cosa il presente capitolo occuperà buona parte del libro. Possiamo dividere i Teleostei in vari gruppi secondari che è assai difficile di ben definire in questo quadro: tuttavia, per agevolare la classificazione delle molte specie qui descritte e figurate, che facilmente possono venire alle mani del lettore, tenteremo di farlo.

TELEOSTEI ACANTOTTERI. — Hanno raggi duri nelle natatoie dorsali anali e ventrali; la vescica natatoria o manca o negli adulti è chiusa, cioè non comunica col tubo digerente. Il gruppo è numerosis-

simo, e comprendiamo in esso anche i pesci che per avere certe ossa dell'apparato branchiale fuse insieme sono talora considerati separatamente sotto la denominazione di Faringognati.

Le Perchie marine sono pesci rapaci, di forme eleganti, con la bocca bene armata di denti semplici e conici, cinque raggi molli alle alette ventrali, che sono anteriori, e le squamme dentellate.

Il più noto di tali pesci è il Ragno o Spigola (*Labrax lupus*),¹ che presenta diverse spine agli opercoli, assai forti i raggi della prima dorsale, una pinna anale con i tre primi raggi duri e il margine della codale incavato. Sul dorso è di tinte plumbee che passano al grigio argenteo e poi al bianco argentino dai fianchi al ventre: l'opercolo è macchiato di bruno al suo margine posteriore. È pesce abbondante in ogni tempo, vivace e voracissimo, che in piccole schiere viaggia per le coste poco allontanandosene, penetra negli estuari e nelle lagune e risale per qualche tratto le correnti di acqua dolce. Sorpreso, se non



Ragno o Spigola (l. t. 1 m.).

può fuggire si posa *di fianco* sul fondo, ed in un istante nascondesi nella rena. Dalle reti e dalle altre insidie spesso trova modo di scappare. Anch'esso, come tanti altri pesci, quando è preso rizza e stende le natatoie, divarica i puntuti opercoli e cerca così difendersi, offrendo al nemico le parti armate e slanciandosi per pungere; nè le ferite ch'egli può fare sono trascurabili.

I Ragni pescansi in vario modo; all'amo, con la fiocina, con le reti a strascico, il giacchio, le bilancie, ed anche, quando si celano tra le zoostere a poca profondità, con piccole reti a mano inastate.²

¹ I nomi scientifici latini servono per trovare facilmente nell'elenco posto in fondo al libro i nomi stranieri e quelli dialettali italiani delle specie.

² Nota sulle reti ed altri arnesi da pesca.

Fiocine, arponi ecc.: sono ferri in forma di lancia, oppure di forea a due tre o più denti semplici o seghettati, posti in cima a lunghe aste di forte legno. Il pescatore, avvistato il pesce, gli lancia sopra l'arnese, e lo colpisce, lo infila. La foggia del ferro è diversa nei diversi luoghi e secondo le specie di pesci di cui si va in traccia.

Le *reti a strascico*, ossia radenti, che hanno i nomi di *sciabiche, sciabichelle* ecc.: sono, essenzialmente, formate da un sacco e da due ali o pareti, e calate in mare ven-

Negli Sciarrani, a cui il nome di Perchie spetta più propriamente, le dorsali non sono separate, ed esistono in ambedue le mascelle denti conici più lunghi degli altri, detti *canini*.

Sono pesci comuni, che depongono le uova nella rena o nei fondi sassosi presso i lidi. Lo Sciarrano gigante o Cernia (*Serranus gigas*), ha la codale col margine rotondato, ed è di color bruno, meno intenso nella parte ventrale. Prudente timido e lento nell'indagare

gono tirate per mezzo di corde, in modo che trascinino sul fondo, o spazzino l'acqua mentre vi rimangono sospese. Il sacco e le ali nel quale convergendo esse terminano, sono variamente costrutti: le ali più spesso di tratti a maglie gradatamente più strette quanto più vicine al sacco, che è di rete fittissima, e talora perfino, nel suo fondo, di fortissima tela. Affinchè la rete, quando è nell'acqua, rimanga aperta e distesa, al suo orlo superiore sono attaccati dei sugheri ed a quello inferiore delle ghiera ed anelli di piombo. Alla estremità libera di ciascun'ala sono congiunte in vario modo corde diversamente lunghe, proporzionate alla grandezza dell'intero apparecchio ed alla profondità nella quale deve agire.

Le reti a strascico tirate in mare aperto da due imbarcazioni, dette *paranze*, *bragozzi*, *schifi*, *schilette* ecc. secondo i luoghi, sono lunghe centinaia di metri; men lunghe quelle tirate da una sola imbarcazione, detta *tartana* ecc., a un fianco della quale sono fissate le corde delle due ali.

Reti a strascico simili a quelle adoperate in mare aperto, dette *sciabiche di terra*, *sciabichelle* ecc.; vengono distese nelle acque littorali, a guado dai pescatori stessi, o per mezzo di una barca a remi, e da terra si salpano; oppure si calano men prossime ai lidi da una o due barche, e vengono salpate dal bordo stesso o da terra.

Molto si è discusso sui danni recati dalle reti a strascico alla pescosità del mare. Oggi, a prescindere da altre ragioni, posto in sodo che il *fregolo*, ossia le uova, di quasi tutti i pesci commestibili è pelagico, e quindi non viene sperperato dalle reti, e che il guasto da esse recato ai fondi ha scarsa importanza, tali danni, da questo lato, si giudicano se non trascurabili almeno molto minori di quanto prima si presumeva. Ma resta sempre da determinare positivamente la gravità del danno innegabile cagionato dalla cattura di tanti pesci giovani, di tanto *novellame*, e da stabilire i modi per rimediarvi, chè a poco approdano le leggi sulla pesca, insufficienti per sè stesse e poco e male applicate. Al lamentato impoverimento delle nostre acque si dovrà ovviare con estesi allevamenti artificiali e con la creazione di *riserve*, ossia *bandede marine*, fisse o temporanee secondo le condizioni dei luoghi potranno consigliare.

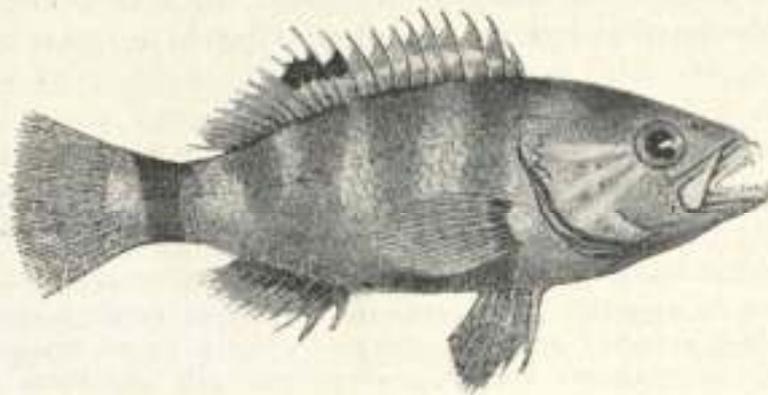
Il *giacchio*, detto anche *giaccio*, *rizzaio*, *cocuzzo* ecc., è una rete circolare carica di piombi alla periferia. Raccolta e rotata in aria da un pescatore, o da più pescatori insieme, essa cade sull'acqua distendendosi, e mentre per il peso dei piombi si immerge, gradatamente torno torno si chiude, imprigionando quanto trova nell'ambito dell'area su cui nel cadere si è distesa. Questo arnese si leva dall'acqua per mezzo di una corda attaccata al centro della rete.

I *palamiti* consistono in corde di molta lunghezza, dette *calune* o *calume*, a cui sono attaccate, a tratti equidistanti, cordicelle armate di *ami*. Essi calansi in mare fin che poggino sul fondo, e si dicono allora *palamiti prostrati*, oppure per mezzo di pesi e di galleggianti si opera in modo che rimangano sospesi all'altezza voluta, e sono allora chiamati *palamiti sospesi*. Ha nome *palamita* anche la barca su cui i palamiti vengono portati in mare, entro apposite casse, ciascuna delle quali contiene centinaia di metri di caluna. Gli *ami* si innescano con esche diverse, appropriate al genere dei pesci che si vogliono prendere.

La *bilancia* è una rete quadra, tessuta di maglie gradatamente più fitte dagli orli al mezzo, con gli angoli raccomandati ad una croce di legno a braccia curve, appesa

quanto lo circonda, è poi rapido come il baleno nell'attaccare la preda o nel sottrarsi al nemico. Viene lungo fino 1 metro e 80 centim.: non sono rarissimi gli esemplari che pesano 12 chilog.

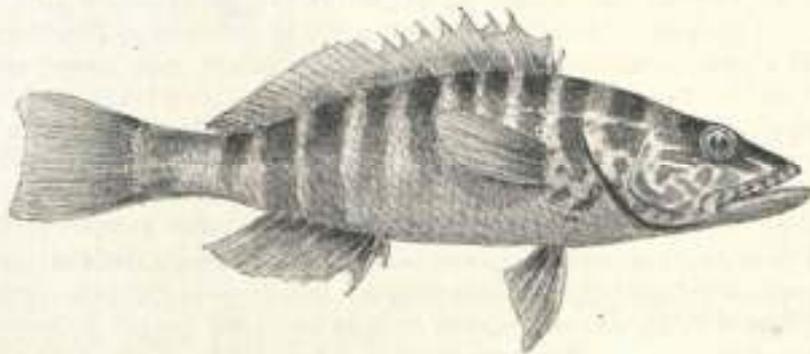
Il Sacchetto (*Serranus hepatus*), ha muso acuto ed il margine codale diritto: varia molto nella colorazione, che è cervina o giallo ro-



Sacchetto (l. 10 o 12 cm.).

sata con cinque fasce trasverse più cupe, la seconda dorsale con una macchia nera, e scure turchiniche nella loro parte esterna le alette ventrali. Spesso dimora sui fondi fangosi a qualche distanza dal lido.

Lo Sciarrano cabrilla o listato (*Serranus cabrilla*), lungo fino 30 centim., ha la coda col margine alquanto incavato, sugli opercoli ha



Sciarrano scrittura (l. fin 25 cm.).

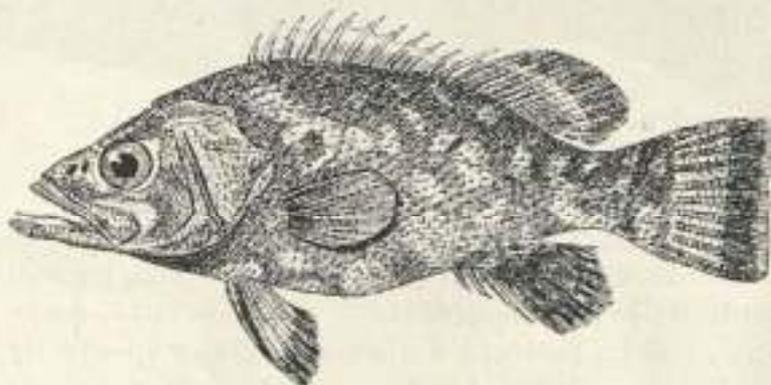
strie ranciate e sul corpo tre fasce longitudinali dello stesso colore. Nello Sciarrano scrittura (*Serranus scriba*), il margine della codale

per mezzo di corda o di catena che scorre su di una puleggia pendente da un asta inclinata, e in dipendenza di apposito argano o verricello. Dopo averla, occorrendo, innescata, s'immerge la rete nell'acqua, tanto che poggia sul fondo, e di tempo in tempo si leva fuori per prendere i pesci che su di essa si sono accolti. L'apparecchio può essere fisso alla spiaggia, ai moli, alle gettate ecc., oppure portato da una barcha a remi. I bilancioni sono bilancie assai grandi i cui capi vengono raccomandati ad aste infitte nel fondo presso la foce dei fiumi e si manovrano con modi simili a quelli delle bilance.

è quasi diritto, come nella Cernia: è bruno col capo ornato di lineette azzurre irregolari ed il tronco fasciato di fosco.

In generale gli Sciarrani capitano nelle reti a strascico: la Cernia, che frequenta anche acque profonde, in alcuni luoghi si pesca col *palamito prostrato*.

La Cerniola (*Polyprimum cernium*), ha il corpo ovale compresso, largo quanto è lungo il capo, di color bruno, la codale con margine diritto, fasciata di scuro, orlata di chiaro, e tutto il corpo bruno sparso di macchie irregolari meno intense. I giovani sono mazzati di bianco e di violaceo. Prima dell'anale trovansi tre forti spine. È pesce di fondo, anzi abita profondità notevoli, e si pesca col palamito prostrato; ma si avvicina spesso alle coste inseguendo le prede od intorno ai legni galleggianti ed alle stesse navi. Nell'Atlantico giunge a misurare



Cerniola (l. fino 150 cm.).

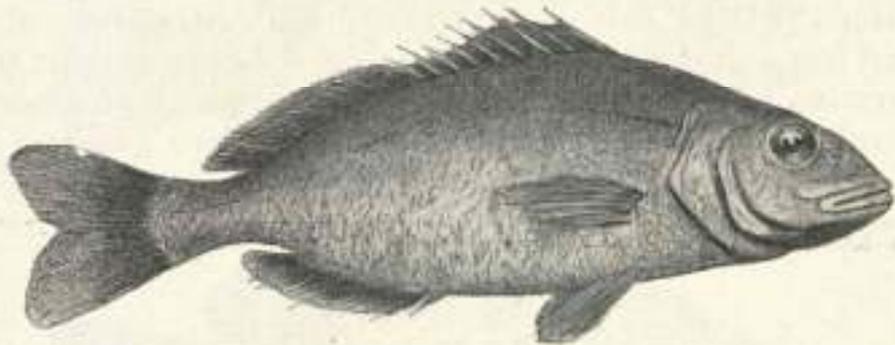
2 metri ed a pesare 50 chil.: nei nostri mari, dove non è frequente, le sue dimensioni sono assai minori, però se ne sono pescati eccezionalmente del peso di 20 chil.

Il Ragno è pesce eccellente, celebrato in ogni tempo, decoro delle mense ricche, desiderio dei ghiotti. I Ragni mezzanelli si possono anche arrostiti o cucinare in qualche altro modo, ma sarebbe delitto cuocerli altrimenti che lessi i grandetti ed i grandi. Talora abbondano su certi mercati quelli piccoli, Ragnoli o Ragnetti, lunghi appena dai 6 ai 10 centim. circa, e questi, che veramente si dovrebbero lasciare nell'acqua a crescere, tanto più che son povera cosa, si friggono. Del modo di preparare minestre sul brodo dei pesci dirò nelle *Istruzioni*; la minestra sul brodo del Ragno è fine; riesce più densa e più saporita se si prepara cuocendo in umido e poi passandoli per staccio i piccoli Ragni (V. le *Istruzioni*).

Anche la Cernia e la Cerniola sono di prima qualità, sebbene le loro carni non agguagliano in finezza ed in gusto quelle del Ragno, e si mangiano principalmente lessate.

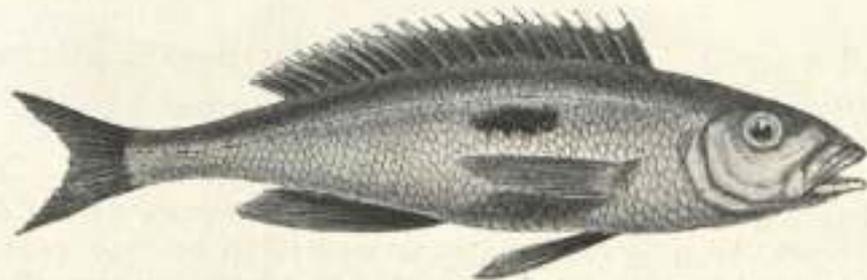
Dello Sciarrano scrittura e di quello listato può dirsi che devono essere classificati fra la 2^a e la 3^a qualità; il Sacchetto, loro confratello, apparisce tra la *minutaglia*, e con essa, senza onore, va in padella.

I Dentici e le Menole. — Il Dentice comune o Dentale (*Dentex vulgaris*), è oblungo ed alquanto compresso: dalle sue mascelle sporgono a guisa di canini alcuni denti conici più lunghi degli altri, dai quali ha avuto il nome. Il dorso è color turchino pallido, i fianchi hanno talora lavature dorate, il ventre è argentino. Abbastanza comune nei nostri mari, il Dentice cresce lungo oltre 1 metro e giunge al peso di 10 a 12 chil. Ardito e vorace strappa talora i pesci dalle stesse reti, si avvicina ai liti in acque superficiali e può essere allora colpito



Dentice (l. fin 100 cm. e più).

con la fiocina. In acque profonde si prende col palamito prostrato. Meno frequenti della forma ordinaria ora descritta sono il Dentice della corona, che ha la testa deformata da una specie di gobba, ed il Dentice occhione, od Occhialone, cosiddetto pei suoi grandi occhi.



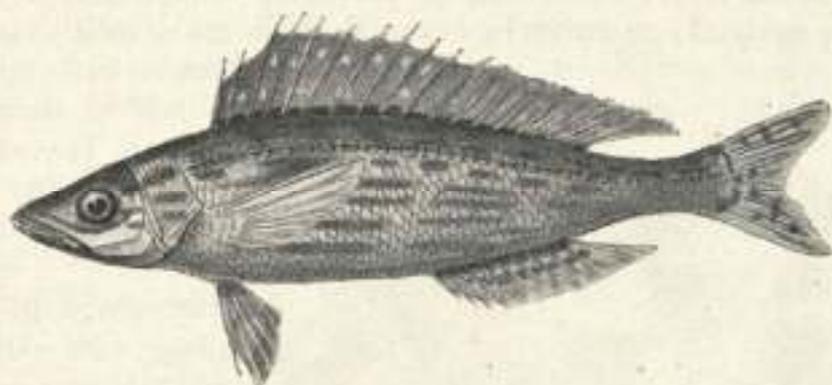
Menola comune (l. 20 cm.).

Grande è la frequenza delle tre Menole di cui ora diremo succintamente, e di altre ancora, nelle nostre acque, dove vivono in truppe, sui fondi algosi principalmente, predando pesci crostacei e molluschi. Depongono le uova in estate.

La Menola comune (*Maena vulgaris*) è allungata e compressa molto, ha il dorso poco rilevato, la bocca assai protrattile, le punte della coda molto acute. La colorazione è grigia con linee longitudinali brune nella parte superiore, argentina sul ventre: ai fianchi v'è una macchia nerastra allungata: la prima dorsale è olivastrea, l'anale e la codale aranciate e spruzzate di punti azzurri. Altra Menola è lo

Zerro (*Smaris vulgaris*), lungo circa 20 centim., che ha il corpo meno allungato, il dorso più rilevato, il muso più acuto della precedente, e pure meno acute le punte della codale. D'ordinario la dorsale e la codale sono giallastre, l'anale e le alette grigio-gialle, e a colorazione generale grigio-giallastra più scura sul dorso: v'è una macchia sui fianchi, ed è ben nera. Più vaga è la Menola alcedine o Zerolo della corona (*Smaris alcedo*), pei molti riflessi metallici delle sue squamme e le macchie cerulee tondeggianti sparse massimamente sulle natatoie.

Il chiaro zoologo Federico Raffaello, a cui si devono importanti studi sulla deposizione delle uova dei nostri pesci marini, ha descritto il modo che in ciò tiene questa bellissima specie, i cui maschi, nella livrea di nozze, sembrano, quando sono ben vivi, tempestati di lucentissimi zaffiri. Si raccolgono questi Zeroli a primavera in grandi banchi, detti a Napoli *montoni*, ciascuno diviso in due gruppi, l'uno, che sta più in



Zerolo della corona (l. circa 20 cm.).

alto, tutto di femmine, l'altro, presso al fondo, tutto di maschi. Le femmine lasciano cadere le uova, che aderiscono ai granelli di sabbia del fondo, e che i maschi fecondano. Questa Menola, del resto, sarebbe una forma dello Zerro (*S. vulgaris*) prima descritto.

Si pescano le Menole in vario modo, anche alla canna; ma le maggiori quantità sono date dalle reti a strascico. Assai divertente è pescare Menole ed altri pescetti con la semplice *bilancella*.¹ Sulle coste toscane gli Zerri si pescano tutto l'anno in copia veramente straordinaria, e vi è abbondantissima anche la Menola comune.

Il Dentice divide col Ragno, le Ombrine, il Rombo e qualche altro pesce, l'onore di essere consumato nei veri *pranzi*, nei banchetti. Sui nostri grandi mercati Dentici di 10 chilogr. non sono rari. Arrostate su gratella i Denticiotti, ma i Dentici mezzani e quelli grandi lessateli; e mangiateli caldi o freddi con salsa, o semplicemente con sale pepe olio sugo di limone od aceto. Col brodo del Dentice potrete preparare una buona minestra.

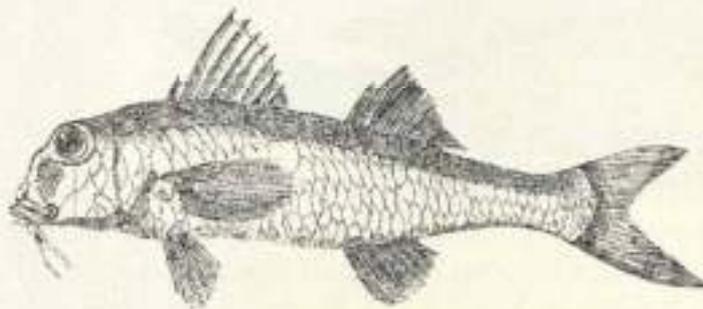
¹ Piccola bilancia: vedi a pag. 22 il cenno sulla bilancia.

Circa il modo di ornare il Dentice lessa perchè meglio figuri all'occhio quando vien portato in tavola, vedete quanto si è scritto nelle *Istruzioni*.

Una curiosità. Trovo in un *epulario* che nel xvi secolo in Schiavonia si cuocevano i Dentici a pezzi con aceto sale e molto zafferano, e in gelatina si portavano tutto l'anno a vendere per l'Italia.

Menole e Zerri sono pesci di nessun pregio — terza qualità! — e *mangia menole* in alcuni luoghi sull'Adriatico è sinonimo di miserabile. Però, lasciando dir la gente, quando altro di meglio non abbiate, friggete Menole e Zerri, che di rado mancano sul mercato; od anche accomodateli in umido o marinateli. (V. *Istruzioni*. VII. Pesce marinato).

Le Triglie hanno grandi squamme rosso-dorate sul dorso, argentine sui fianchi ed il ventre, le pinne dorsali bene separate l'una dall'altra, e pendenti dal mento due tentacoli che l'animale può a volontà nascondere in appositi solchi. Con questi tentacoli, che sono squisiti organi di tatto, sempre in moto, or tastando lentamente e sospettosamente, ora agitando in furia la rena od il fango e sollevandoli in nu-



Triglia maggiore (l. 30 cm. ed anche più).

becole, le Triglie frugano i fondi in traccia di animalletti. Trovansi nei nostri mari due specie di Triglie, che con qualche attenzione è agevole distinguere, la Triglia maggiore o di scoglio (*Mullus surmuletus*) e la triglia minore o di fango (*Mullus barbatus*):

in quest'ultima il profilo del capo è assai più obliquo, cioè inclinato, che nella prima, ed esistono inoltre differenze nella colorazione, la quale però è alquanto variabile nella specie stessa, secondo i tempi, la natura del fondo su cui l'animale vive ed il cibo che vi incontra, come è di tutti pesci. La Triglia maggiore, come suona la sua qualifica, ha dimensioni alquanto maggiori. Quantità talvolta prodigiose della Triglia minore alla quale quasi sempre trovasi mescolata l'altra specie, si prendono sulle coste adriatiche con le reti da tratta, sciabiche ed altre, radendo il fondo, in vicinanza delle coste durante la cattiva stagione, più al largo nella buona. Possono dirsi pesci comuni in tutto il bacino mediterraneo, e la Triglia minore assai più dell'altra. A Napoli si prendono Triglie con la *rete maritata*.¹ A Taranto diconsi Triglie

¹ La *rete maritata* (*rete n' casellata* dei napoletani), è un *tramaglio* che pende attaccato ad una rete ordinaria di maglie larghe, detta *velo* o *rete di ravolo*. I *tramagli* sono formati di tre telli di rete l'uno all'altro addossati e pendenti insieme, il telo mediano, ossia interno, a maglie strette, i due esterni a maglie larghe: urtata la rete dal pesce, il telo mediano, secondo la direzione dell'urto *insacca* nelle maglie dell'uno o dell'altro degli esterni, e nella insaccatura l'animale riman preso.

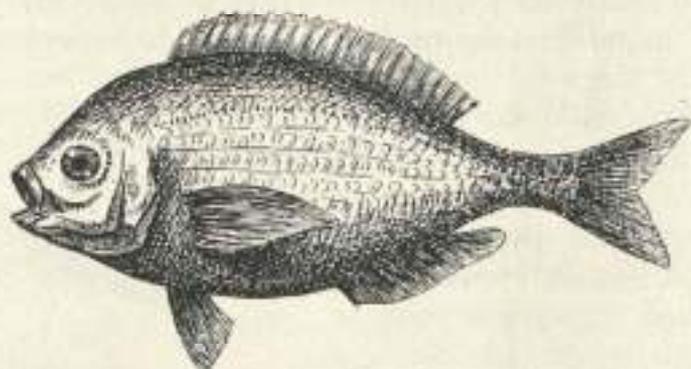
all'oscuro quelle pescate di notte mentre passano sotto il ponte che unisce la città alla terra ferma: in Taranto stessa, oltrechè con la scia-bica si prendono col giacchio, ivi detto *cocuzzo*. Nel morire questi pesci mutano colore, ed era questo della loro morte spettacolo gradito agli epuloni di Roma corrotta.

In alcuni luoghi ho visto pescatori levar le scaglie alle Triglie appena prese, il ch  fanno, mi dissero, perch  diventino subito di un bel rosso brillante e tali rimangano: e li ho visti anche togliere a questi pesci il *pasto*, come i cacciatori fanno alle quaglie ed alle starne, per impedire che le carni sappiano di cattivo o troppo presto si corrompano.

Potrei qui far pompa di erudizione, magari condita di molto latino, ch  le Triglie sono pesci storici, se non altro perch  hanno servito la gola ed il capriccio dei Romani; ma preferisco dare per la preparazione di questi pesci, che sono meritamente annoverati tra i pi  gustosi, qualche ricetta di pi , che troverete nelle *Istruzioni*.

Se le Triglie grosse sono pi  appariscenti non   detto che siano pi  ghiotte o delicate di quelle mezzane, del peso, cio , dai 70 ai 100 grammi, le quali ritengo preferibili, perch  le prime talora sono tigliosette.

I Cantari, le Boghe e l'Occhiata. — Questi pesci, e quelli dei due gruppi seguenti, appartengono ad una numerosa ed importante famiglia, e tutti presentano le due dorsali unite, l'anale con tre raggi duri, le squamme quasi sempre con l'orlo dentellato.



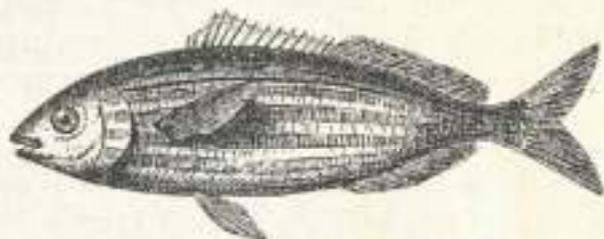
Scorzone (L. 100 cm.).

Cantari, Boghe ed Occhiate hanno mascelle senza molari. Tra i Cantari, i cui denti sono minuti e disposti sulle mascelle a m  di fascia, e che si nutrono pi  che d'altro di materie vegetali, sono comuni lo Scorzone (*Cantharus orbicularis*) e la Cantarella (*Cantharus lineatus*). Il primo   ovale, splende di un bel colore cinereo argentino interrotto sui lati pel lungo da numerose fasce fosche, e le sue squamme sono ornate ciascuna da una lineetta dorata. Il secondo   pi  allungato, per modo che l'altezza del capo   compresa pi  di tre volte nella lunghezza.   grigio scuro sul dorso, pi  chiaro sul ventre, e non gli mancano le fasce del primo, perch  in minor numero.

Il maschio della Cantarella a colpi di coda scava nella sabbia una fossetta, sul cui fondo la femmina depone le uova.

Nelle Boghe i denti mascellari sono taglienti e disposti in una sola fila. Esse vivono non lungi dalle coste e si nutrono principalmente di

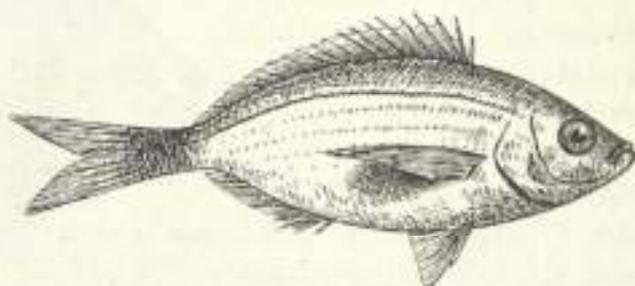
alghe. Ne abbiamo due specie, l'una e l'altra abbondanti. La Boga comune (*Box vulgaris*), tondeggiante quasi cilindrica, ha il dorso azzurriccio, il ventre argentino, e sui lati alcune fasce dorate spesso poco distinte. La Boga salpa (*Box salpa*) è alquanto compressa, ha una macchia bruna all'ascella delle alette pettorali, e sui lati, pel lungo, alcune fasce ranciate: essa cresce un poco più della precedente, cioè fino a circa 32 cm.



Boga comune (l. fino 25 cm.).

pesca delle Boghe è copiosa.

Nella Occhiata (*Oblata melanura*), i denti mascellari ant. sono taglienti e disposti in una sola fila, seguiti da una fascia di denti granulosi. Essa ha il corpo ovale e compresso, il muso piuttosto aguzzo e la mandibola sporgente: al margine superiore della codale s'accavalca una larga fascia bruno picea che scende sui lati: il dorso è bruno azzurro che sfuma sui lati e passa in basso al grigio argentino percorso da fasce longitudinali brune od azzurre cupe.

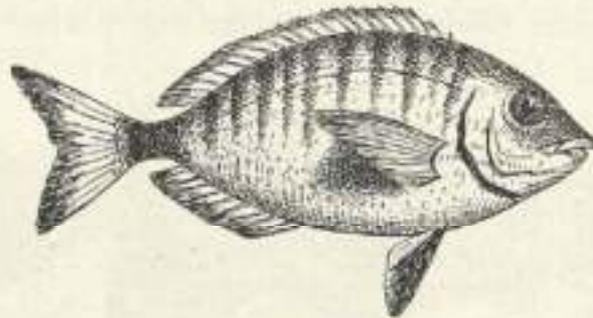


Occhiata (l. fino a 30 cm.).

I Cantari si arrostitiscono sulla gratella, e di essi lo Scorzone è assai migliore della Cantarella: l'Occhiata può mettersi alla pari del primo e anch'essa viene arrostita. Delle due Boghe è preferibile la *Boga comune*, e l'una e l'altra si mettono sulla gratella, ed anche, le più piccole, si friggono e si preparano marinate (V. Istruzioni, n° VIII). Nè escludo che le Boghe si possano cucinare in umido, al pomodoro p. es., come le Triglie; ma pensiamo che sono sempre pesci di qualità inferiore. All'occorrenza nel brodetto o cacciucco qualche Boga non guasterà.

¹ Sono le *menaide* certe reti molto adoperate, che risultano da pezzi, detti *spigoni* o *coretti*, il cui margine inferiore è armato di piombi e quello superiore porta di tratto in tratto corde inflatte e scorrenti in grossi sugheri, o galleggianti, così che possono essere calate a diversa profondità, secondo le occorrenze. Gli estremi delle menaide vengono attaccati a corde assicurate a barili vuoti galleggianti. Alcune menaide possono essere volte in giro a circuire spazi di mare.

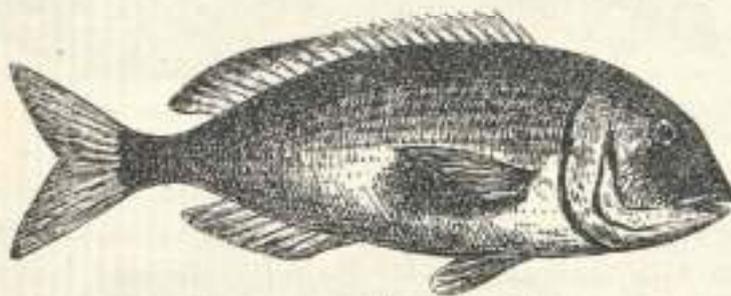
I Sarghi o Saraghi. — Questi pesci, detti anche Spari e Paraghi, hanno all'innanzi denti taglienti e più indietro nella bocca denti tondeggianti raggruppati. Il loro corpo è molto compresso, ellittico. Si trovano nei nostri mari diversi Sarghi: i più comuni sono il Sargo rigato o maggiore (*Sargus Rondeletii*), lungo fino 30 cm, grigio bruno, dipinto con molte fasce trasverse scendenti dal dorso, e con una macchia bruno oscura alla radice della coda, ed il Sargo annulare (*S. annularis*) lungo fin 20 cm., giallastro con la radice della coda cinta da un anello bruno. Essi vivono in piccole frotte e frequentano le coste ed anche le foci dei fiumi, cibandosi di molluschi il cui guscio frantumano con i forti molari. La deposizione delle uova avviene nell'estate sui fondi arenosi prossimi ai lidi. Sono pescati dalle reti radenti, presso le foci dalle bilancie, spesso alla lenza ed in altri modi: ne ho visti anche, e non di rado, nelle nasse disposte per le anguille e per altri pesci.



Sargo rigato, o maggiore.

I Sarghi sono discretamente stimati: quelli grandetti arrostiteli, quelli mezzani metteteli in teglia, i piccoli serbateli alla padella.

I Pagri, i Pagelli e le Orate. — I Pagri sono pesci di corpo compresso, che hanno sul dinanzi della bocca denti conici alcuni dei quali più lunghi detti canini, ed i molari della mascella superiore disposti in due serie. La specie nostra che si mostra più spesso è il Pagro comune (*Pagrus vulgaris*), be pesce di color rosso, che vive presso le co-

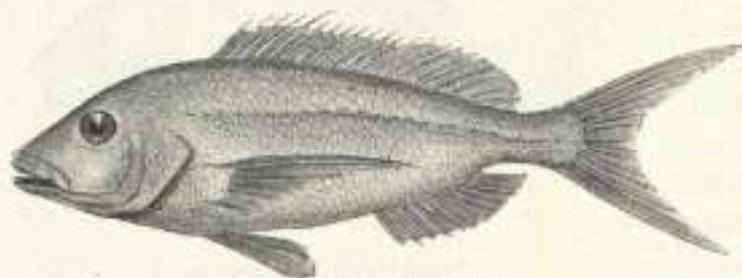


Pagro comune (l. fino 40 cm.).

ste e nutresi di alghe e di piccoli animali.

Hanno forme più allungate e discretamente compresse i Pagelli, piuttosto littoranei: ad essi mancano tra i denti conici i canini, ed in ambedue le mascelle, nel maggior numero delle specie, i molari sono in due ordini. I Pagelli più frequenti sono questi. Il Fragolino (*Pagellus erythrynus*), di un bel colore rosato rotto da fasce ventrali cangianti, il Pagello rosso od Occhialone (*Pagellus centrodonatus*), che viene detto abbondante nel Tirreno ligure, e che si riconosce per

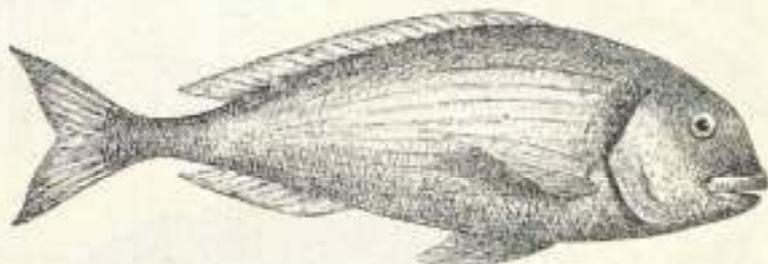
i suoi grandi occhi dall'iride color di fuoco. Il Fragolino bastardo (*P. acarne*), rosato anch'esso e con l'ascelle delle pettorali tinte di bruno, lungo fino 20 cm.; la Rovella (*P. bogaraceo*), che ha il dorso rossastro ed il ventre argentino ed è lungo circa 20 cm.; e finalmente il Mormoro (*P. mormyrus*), che ha i molari della mascella disposti in quattro e quelli della mandibola in due o tre serie, ed è argentino con alcune fasce trasverse brunicce e divien lungo anche 25 cm.



Fragolino (L. fin 35 cm.).

L'Orata o Dorata (*Chrysophrys aurata*), nelle sue forme generali poco differisce dal Pagro, come è facile scorgere paragonando le figure. Essa è vestita di splendidi colori; d'azzurro intenso sul dorso, di argentino rotto

da linee brune sui fianchi; le alette ventrali sono violacee: dove poggia il margine superiore dell'opercolo vedesi una macchia, ed una fascia giallo dorata attraversa la fronte congiungendo gli occhi. La dentatura dell'Orata è molto robusta, costituita da denti conici uncinati al primo ordine, poi di molari tondeggianti disposti in tre o più serie, che le servono a frangere il guscio dei molluschi o l'integumento dei granchi e d'altri crostacei, che cerca nella rena muovendola con la coda. È pesce assai comune, che prospera anche nelle lagune e nei laghi salati comunicanti col mare. Nelle *valli* venete se ne



Orata o Dorata (L. fin 50 cm.).

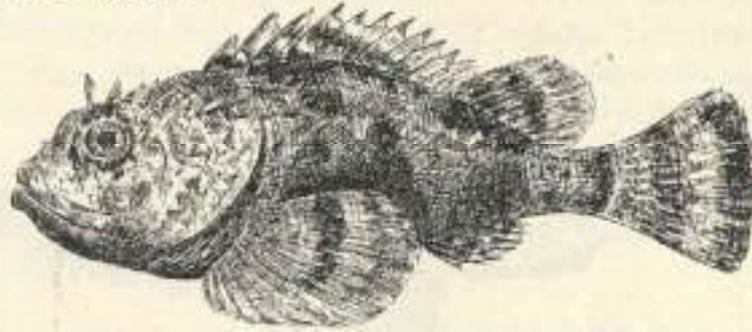
seminano i piccoli, sebbene dal mare ve ne penetrino in copia. Si riproduce a primavera. Pescasi in vario modo con le reti, ed in autunno sulle coste meridionali, di notte, alla fiamma, con la fiocina. Diviene lunga, però eccezionalmente, 60 cm. Sono frequenti gli esemplari di 30 o 35 cm. In stagni prossimi al mare, nel tempo di due anni pesano fin 3 chil.

Con un poco di buona volontà si possono mettere Pagri e Orate tra i pesci di prima qualità: però la buona volontà ci vuole, e per la loro bellezza l'adopereremo. In alcuni luoghi questi pesci sono molto apprezzati. Arrostiti nel modo consueto li troverete gustosi; non siate avari di sale all'olio col quale li terrete morbidi mentre cuociono: i grandi esemplari lessati soddisfano l'occhio insieme e la gola.

Quanto ai Pagelli, si cuociono in tutti i modi; i più grossi lessi, gli altri arrosto, in tegame, ed anche fritti.

Gli Scorfani sono di forme tozze, col capo e la porzione anteriore del tronco ingrossati, tutti sparsi di appendici cutanee: la loro pelle variegata, screziata e di mutevole aspetto, e le appendici ora accennate, fanno sì che questi pesci, aquattati nelle fessure o cavità delle roccie o tra le alghe, o mezzi immersi nel fango o nella rena, confondendosi con gli oggetti circostanti sfuggano alla vista dei nemici e delle prede insidiate. Le loro uova trovansi pelagiche in mucchi, unite tra loro da sostanza muccosa.

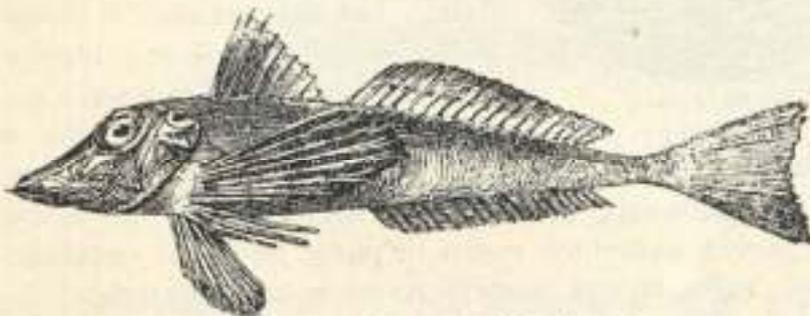
Lo Scorfano nero (*Scorpaena porcus*), lungo fin 30 cm., che è in generale bruno rossastro, e lo Scorfano rosso (*S. scrofa*), che è giallo rossastro, sono molto simili nelle forme, ed ambedue abbondano sulle nostre coste.



Scorfano rosso (l. fino 50 cm.).

Gli Scorfani, quando temono o sono irritati, rizzando i raggi distendono le pinne, aprono la bocca, allontanano dal corpo gli opercoli aculeati ed assumono un aspetto feroce ed orrido: con i raggi duri delle pinne, che in certi loro solchi nascondono glandulette venefiche, e con le spine degli opercoli, gli Scorfani producono ferite dolorose e temute. Pescansi questi pesci specialmente con le reti radenti, con i tramagli ed i palamiti.

Vuolsi che lo Scorfano rosso sia migliore di quello nero; deve essere suggerimento di colore: per me, prescindendo dal colore, un bello scorfano — bello per grandezza, chè alla bellezza gli Scorfani non pretendono — un bello Scorfano, dico, rosso o nero che sia, lessato, e con una salsa, o semplicemente condito con olio fine ed aceto fragrante, è un cibo sano e gustoso. Godono buona reputazione, sempre nel loro rango di pesci di seconda qualità, gli Scorfani in tegame; nè poi senza qualcuno di essi può dirsi perfetto il brodetto.

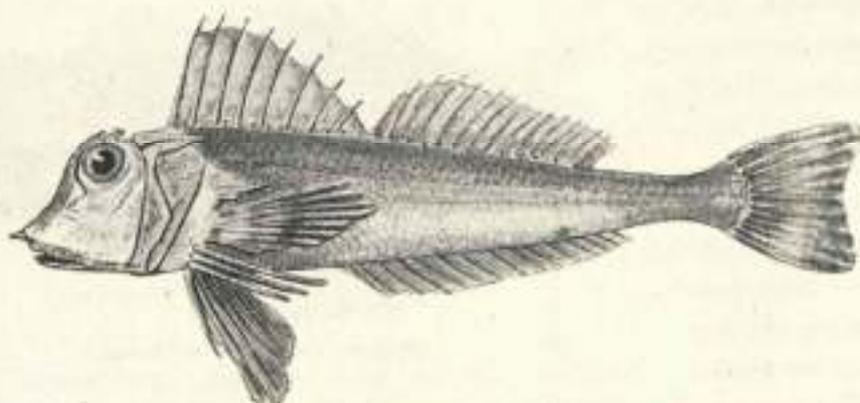


Gallinella lira, od Organo (l. fin 40 cm.).

Le Gallinelle ed il Pesce rondine. — Le Gallinelle, o Caponi, sono comuni sulle sabbie ed i faughi a poca profondità, dove camminano in modo singolare, per mezzo dei raggi li-

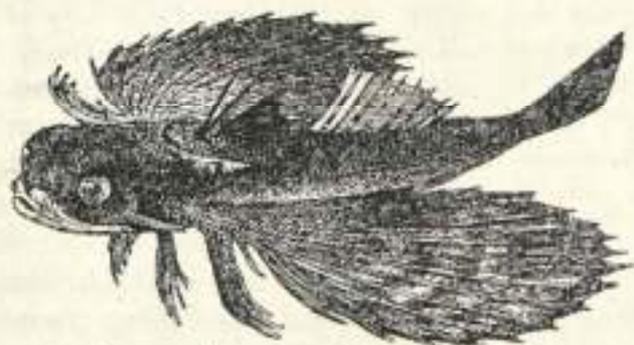
beri, isolati cioè e non congiunti da membrana, delle alette pettorali. Nel loro stomaco si trovano specialmente avanzi di molluschi e di crostacei. Quando sono tolte dall'acqua producono, sfregando gli oper-

coli alle parti vicine, un particolar sussurro, che taluni credono invece originato dall'aria che esce dalla vescica natatoria, ciò che è forse vero per qualche specie. In primavera od in estate le Gallinelle per deporre le uova si appressano alle coste, dalle quali sempre poco si allontanano. Nelle forme le varie specie molto si assomigliano: la parte non libera delle alette pettorali in alcune si sviluppa allungandosi ed allargandosi a modo di ala, e serve loro per saltar fuori dell'acqua,



Caviglione, o Chiodo (l. fino 15 cm.).

come pesci volanti. I colori sono quasi sempre assai vaghi e vivaci. Dicesi che le Gallinelle siano fosforescenti, d'onde i loro nomi di *Lucerna*, *Lanterna* e simili; ma l'asserzione merita conferma. Si pescano le Gallinelle con le reti radenti, con i palamiti prostrati ed in altri modi.



Posco rondino (occeoz. lungo fin 50 cm.).

La Gallinella lira, od Organo (*Trygla lyra*), ha il muso che si prolunga all'innanzi bifido ed il profilo della testa molto declive; il corpo va posteriormente rastremandosi assai e termina in una larga codale. La colorazione è rossa nelle parti superiori, bianco argentina sui fianchi e sul ventre. Altra Gallinella comune è

il Caviglione, o Chiodo (*Trigla aspera*), la più piccola specie nostrale del genere: le sue pettorali sono tinte irregolarmente di minio alla base, i raggi sulla faccia anteriore rosati in parte in parte carnicini e nerastri all'estremità, sulla faccia posteriore nero-turchinastri.

Abbonda, ed anche in grossi esemplari lunghi fino 60 cm. apparisce sui mercati (a Genova e Trieste p. es.) il Capone gallinella (*Trigla corax*), dalle ampie alette pettorali macchiate di celeste e con una grande macchia nera picchiettata di bianco nella faccia loro che poggia al corpo: le parti superiori non sono rosse come in quasi tutte le Gal-

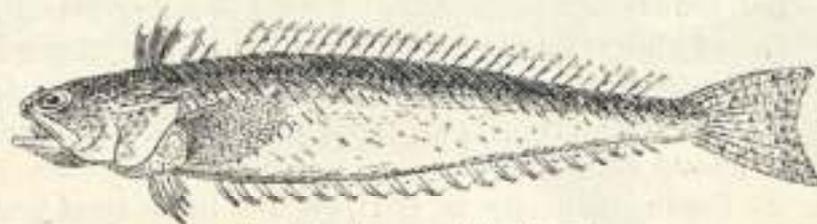
linelle, bensì cenerino-rosate; le inferiori sono bianche tendenti al carnicino, i fianchi perlati.

Prossimo alle Gallinelle deve porsi il Pesce rondine (*Dactylopterus volitans*), che ha scaglie forti e ruvide, il muso arrotondato, ed alla testa una specie di elmo osseo. Le prime spine della dorsale anteriore sono isolate, le alette pettorali poi sono sviluppate a modo di ali, e ciascuna divisa in due lembi, uno anteriore piccolo, l'altro posteriore con lunghi raggi e membrana estesissima. Il colore generale del corpo è grigiastro nelle parti superiori, rosato in quelle inferiori: le alette pettorali sono vagamente ornate di fascie e di macchie azzurre. Questi pesci vanno a schiere e possono saltare fuori dell'acqua percorrendo un arco di cerchio alto alcuni metri e lungo 100 e più. Le loro uova sono pelagiche, e si trovano galleggianti al largo, dove si pescano i piccoli, assai diversi dagli adulti e ritenuti un tempo come appartenenti ad altro genere di Pesci.

Le Gallinelle poco pregio hanno: sono come le donne tutte fronzoli ed apparenza; ma si deve fare qualche eccezione: il Capone gallinella p. es., arrostito od in umido, non è da disprezzare. Le Gallinelle che capitano tra la minutaglia vengono fritte. Nel brodetto mettetene pure qualcuna di quelle non tanto piccole; e meglio se saranno della specie ora indicata.

Quanto al Pesce rondine, se vi capita mettetelo nello spirito o fatelo preparare da qualche imbalsamatore per conservarlo come curiosità: od anche mandatelo a Renato Fucini, in Castiglione, che gli servirà per aggiugnere qualcosa pel Museo da lui creato con ogni sorta di relitti marini su quelle spiagge incantate, relitti che con l'aiuto della sua geniale fantasia egli ha trasformati in *fenomeni* meravigliosi, degni dell'ammirazione di quei sapienti che pensano una sana risata aggiunga un filo alla trama della vita.

I Trachini ed il Pesce prete. — I Trachini, Ragni od Antracine, hanno il corpo alquanto compresso, le scaglie piccole, gli opercoli con spine, gli occhi sporgenti sull'alto della testa. V'è una prima dorsale

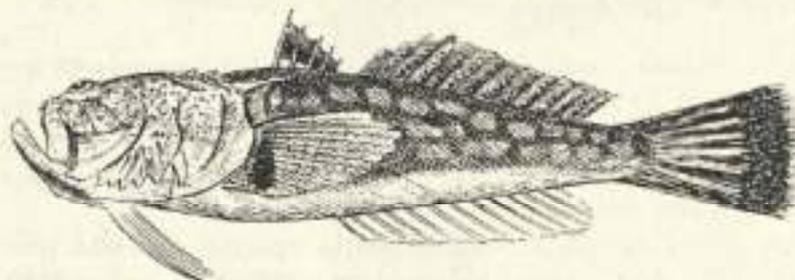


Trachino dragone (l. fin 40 cm.).

piccola a raggi duri ed una seconda a raggi molli, assai lunga. La colorazione è vivace. Questi pesci vivono, in generale, a poca profondità sulle sabbie, entro le quali con meravigliosa rapidità sanno nascondersi, immergendovisi fino alla parte superiore della testa, che sola rimane fuori con gli occhi lucenti e mobili, i quali, forse, servono ad attirare le prede, che sono pesci, molluschi e crostacei.

Pescatori e bagnanti molto temono i Trachini, perchè le ferite fatte dalle spine dell' aletta dorsale e da quelle degli opercoli sono dolorosissime e talvolta producono flemmoni pericolosi, ciò che è dovuto, oltrechè alla natura della ferita lacero-contusa, a materia venefica elaborata da minutissime glandule poste in solchi delle spine dorsali ed opercolari

Assai frequente nei nostri mari è il Dragone (*Trachinus draco*), di color grigio a riflessi azzurri, con fasce brune oblique sul ventre ed una macchia nera sulla prima pinna dorsale. Altre specie meno frequenti sono il Trachino rigato (*Tr. radiatus*), lungo fin 35 cm., i cui fianchi sono alternativamente anellati e macchiati di nero; il Trachino vipera (*Tr. vipera*), il più piccolo di tutti — lungo 15 cm. — che ha la pinna dorsale nera; il Trachino ragno (*Tr. araneus*), lungo fin 45 cm.; che ha sui fianchi una serie di grandi macchie qua-



Pesce prete (l. fin 30 cent.).

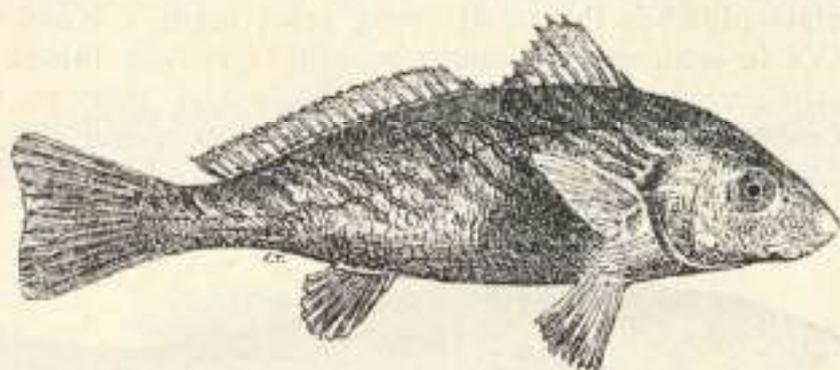
drangolari. I Trachini si pescano massimamente con le reti radenti, e sull'Adriatico è caso raro che tra il contenuto delle sciabiche da costa non se ne trovi qualcuno.

Il Pesce prete o Pesce lucerna (*Uranoscopus scaber*), ha la testa grossa ed il corpo rastremato, la bocca larghissima tagliata dall'alto in basso, gli occhi piccoli, ravvicinati e vòlti all'insù, gli opercoli con forti dentelli marginali. Il colore del corpo è quasi uniformemente bruno, la prima pinna dorsale è nera, la coda bianchiccia all'orlo. Come gli Scorfani, i Trachini ed altri pesci, il Pesce prete, per mettersi in difesa stende con forza le pinne ed allarga gli opercoli. È predace, ma non va faticosamente in traccia della preda, bensì l'attende sepolto nel fondo fino agli occhi, e l'adesca muovendo fuori della bocca un appendice che somiglia ad un vermicciattolo. Quando la vittima è a tiro il pesce scatta, avvolgendosi in una nuvoletta di rena, e spalancando la larga bocca ve l'attrae e l'ingoia; poi, a colpi di coda, in un attimo di nuovo si nasconde, e le particelle di sabbia che pian piano calano sul fondo cuoprano in parte o del tutto quel poco che di lui rimarrebbe altrimenti scoperto. È pesce abbastanza comune e si pesca con le reti radenti.

Temete le spine velenose dei Trachini, non le loro carni, che sono bianche, sode e gustose. I grandi esemplari sono migliori lessati, e col loro brodo si può, al solito, fare una buona minestra: si mettono anche arrosto in gratella, ma tenetevi al modo prima detto. Trachini mezzani, cioè che misurino dai 15 ai 20 cm. acconciateli in umido, cioè al tegame.

Il maggior numero dei Pesci preti va a finire nel *brodetto*, e quanti amano tal saporita vivanda vedono volentieri sporgere o trasparire dalla bionda sua *bagna* il curioso profilo di questo pesce.

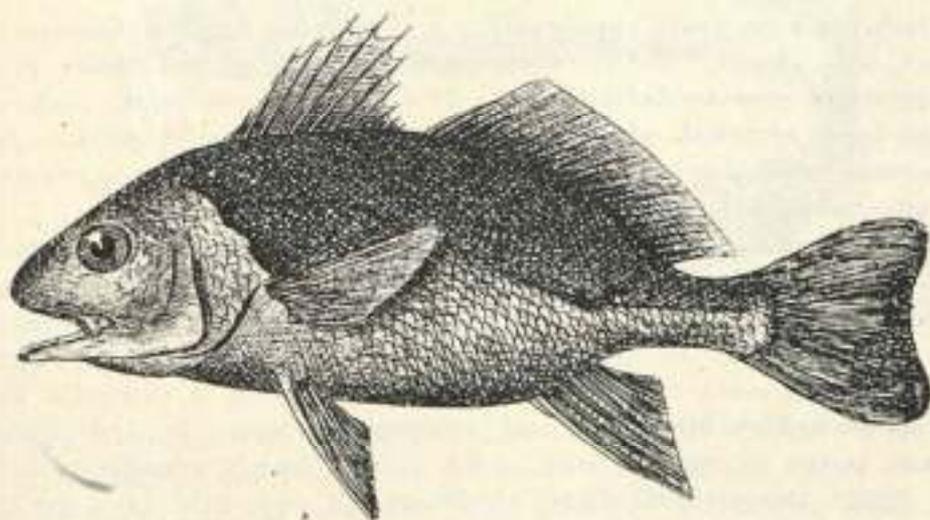
Le Ombrine sono pesci predaci da noi abbastanza frequenti. Hanno il corpo discretamente compresso, le squamme dentellate, la bocca armata di denti piccoli, le ossa opercolari inermi o quasi. Abitano a



Ombrina corvo, o Corvello (l. fin 70 cm.).

poca profondità, ma muovonsi assai, ed in primavera si fanno ai fondi ciottolosi presso le coste, per deporre le uova.

L'Ombrina corvo, o Corvello (*Umbrina cirrhosa*), ha il muso molto ottuso ed alla mandibola un corto tubercolo o bargiglio. È va-

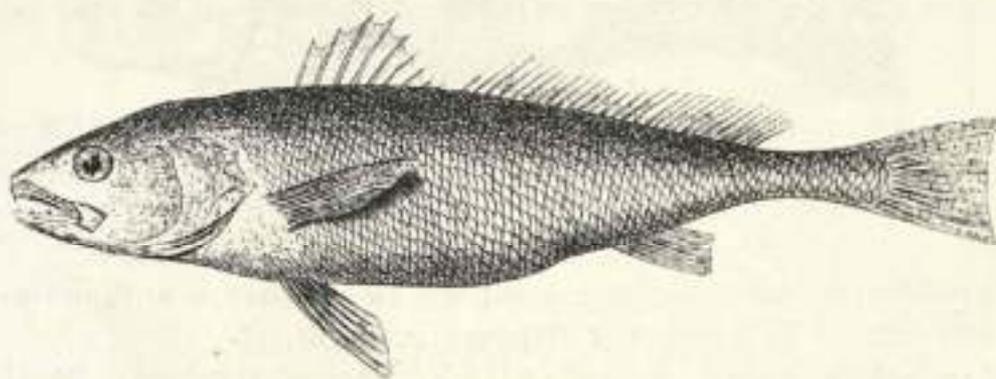


Ombrina corvina, o Looca (l. 100 cm. e più).

gamente colorata, perchè sopra un fondo cinereo argentino, più fosco al dorso, si stendono lateralmente fascie dorate oblique flessuose; il ventre è argentino, l'opercolo ha il margine posteriore tinto di bruno. Si pesca con la fiocina e col filaccione, anche colle bilance alla bocca dei fiumi e con le reti a strascico.

L'Ombrina Corvina, o Locca (*Corvina nigra*), ha il muso e la mandibola sparsi di punti infossati e le spine della anale molto robuste. È di colore cinereo fosco sul dorso ed ai lati superiormente, ed argentina al ventre: le alette ventrali sono nere con il margine biancastro, la pinna anale è nera anch' essa con i raggi posteriori bianchicci.

L'Ombrina leccia (*Sciaena aquila*), manca essa pure, come la precedente, di bargiglio, ed ha poi le spine dell'anale deboli. La colorazione è grigio-plumbea lavata di fosco, assai meno intensa nelle parti ventrali. Va in schiere ed è molto robusta: produce talora una specie di muggito o grugnito piuttosto forte. Nei nostri mari se ne trovano di lunghe un metro; nell'Atlantico giunge ai due metri e li supera.



Ombrina leccia.

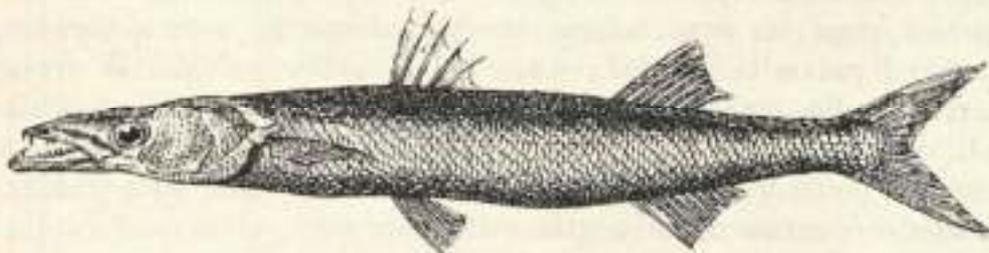
Le Ombrine sono pesci apprezzati... e di prezzo: i grandi esemplari si vendono cari, ed è giusto. Ma vendonsi pure *a taglio*; e così anche le famiglie non agiatissime possono darsi il lusso di vederne in tavola di tanto in tanto una fetta, lessa, arrostita od anche in umido. Le grandi Ombrine intere non possono esser cotte che lessa; e portate alle mense su piatti convenientemente adorni offrono un bel spettacolo ai convitati.

Ho avuto poche occasioni di assaggiare l'Ombrina corvina, e nessuna di conoscere sulla tavola la rara Ombrina leccia, che non ho neppur incontrata sui mercati e che conosco soltanto perchè l'amico Cavanna me l'ha mostrata quando andavo con lui in giro pe' Musei; quindi dell'una e dell'altra nulla posso dire di mia certa scienza. Ma l'Ombrina corvo, o Corvello, ho invece veduta spesso ancora viva nelle reti, o morta sui mercati o sul piatto; e per esperienza posso consigliare così; non vi affrettate a mangiare il Corvello appena preso; lasciatelo frollare al fresco, un poco più un poco meno secondo la mole del pesce e la stagione.

Il Luccio marino (*Sphyraena vulgaris*), è molto allungato e quasi cilindrico, con piccole squamme tonde. Ha bocca larga, armata di denti acuti e robusti, una appendice carnosa alla mandibola e le due dorsali piccole e lontane l'una dall'altra. È di colore bronzato sul dorso, argentino sul ventre. Vien chiamato Luccio marino perchè so-

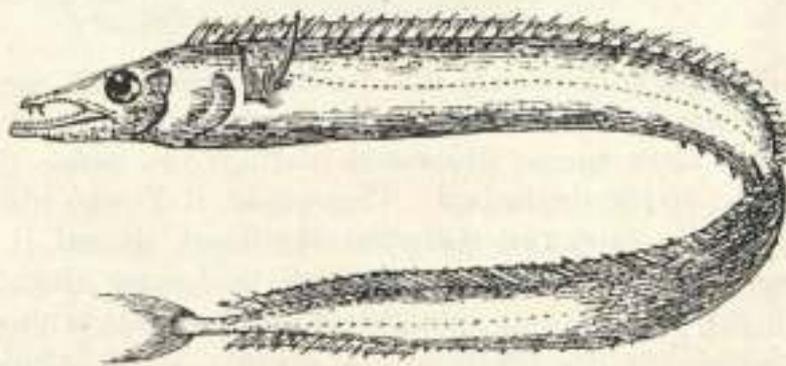
miglia, massimamente per la voracità e ferocia, al Luccio comune delle acque dolci. Non è diffuso in modo uniforme nei nostri mari; in quelli meridionali p. es. s' incontra non di rado, è detto abbondante sulle coste dalmate, raro invece o rarissimo su quelle venete. Diventa lungo più di 50 cm.

Si può mangiare lesso, ma è pesce di poco pregio.



Luccio marino (l. 50 cm. e più).

Il Pesce Bandiera (*Lepidopus caudatus*), somiglia ad un nastro, tanto è compresso. Ha il corpo nudo di squamme e tutto di un bel colore argentino, una lunghissima dorsale, le alette ventrali rudimentali e la mandibola sporgente. È pesce feroce, che talora ingoia prede



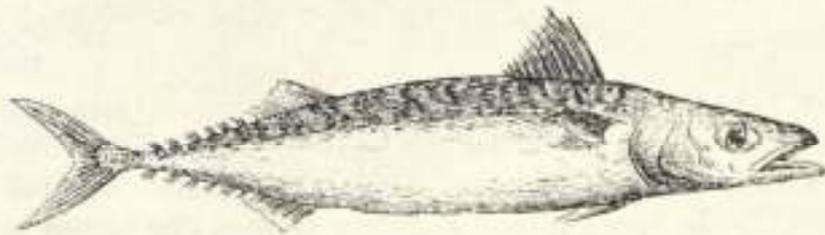
Pesce bandiera (l. 150 cm.).

che sembrerebbero per lui sproporzionate. Abita a notevoli profondità, ma viene in acque anche basse, ed in primavera, ed anche in autunno e nei mesi invernali, si avvicina alle coste. Si riteneva fosse raro, ma adesso nel Tirreno meridionale lo pescano può dirsi comunemente con palamiti sospesi i cui ami siano attaccati a fili metallici ch'egli non può rompere. Nasce da uova galleggianti o sospese ad una certa profondità, munite di flagello.

È molto pregiato e viene mangiato, mi dicono, tagliato a tocchi, fritto od arrostito.

Gli Sgombri, i Tonni e le Palamite hanno squamme minute, tanto che sembrano nudi ed al tatto si sentono lisci. In continuazione della seconda dorsale e della anale fino alla coda, presentano un vario numero di piccole pinne, dette *pinnule*.

Negli Sgombri le due dorsali sono separate da lungo intervallo. Nel Lacerto, o Sgombro prop. detto (*Scomber scomber*), il dorso è lineato di blu a zig zag ed il ventre argentino plumbeo. Nei mari freddi il Lacerto sverna negli abissi e si avvicina alla superficie quando l'aria si fa mite: non così pare avvenga da noi, dove riproducesi nell'inverno e si pesca quasi in ogni tempo, con le ordinarie reti a strascico, ed anche con i palamiti. Nel Lanzardo (*Scomber colias*), il cranio tra gli occhi è come trasparente, e ne risulta una specie di macchia opalina: il dorso è lineato di bruno, i fianchi hanno macchie grigie, e nella regione del petto vi è come un corsaletto di grandi squamme; anche il Lanzardo è comune nei nostri mari.



Lacerto (l. su 35 cm.).

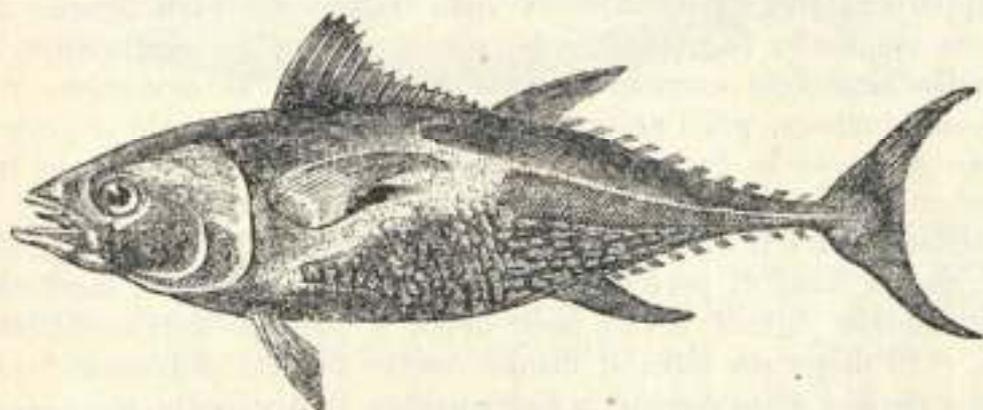
Intorno alle specie di Tonni delle nostre acque non sono, in parte almeno, ben sicure le nostre cognizioni, e gli stessi pescatori confondono l'una con l'altra specie diverse o distinguono come specie forme e varietà di una specie medesima. Comunque, il Tonno più importante per noi è il Tonno comune (*Oreynus thynnus*), di cui il Tonnarello o Alacorta, così chiamato per la cortezza delle sue alette, sarebbe il giovane, e di lui diremo con qualche larghezza, seguendo l'opera di Adolfo Targioni Tozzetti, *La Pesca in Italia*, il magistrale studio di Pietro Pavesi, *L'Industria del Tonno*, e ricorrendo anche al vecchio buon libro di Francesco Cetti sugli Anfibi e Pesci di Sardegna.

Il Tonno, dunque, ha il corpo compresso ed affusato, assai ristretto nella parte codale: le due dorsali si seguono senza intervallo, le alette pettorali sono grandi e falcate, la codale è grande, a mezzaluna e con le estremità acute; le pinnule sono 9 o 10. La pelle è liscia, di color turchino al dorso, cupo che par nero, colore che passa poi al grigio sui fianchi ed all'argentino sul ventre.

Sebben grosso, il Tonno, scrive Pietro Pavesi, è pesce molto pauroso, che si spaventa per cosa da nulla: un solo squalo scompiglia un innumerevole armento di tonni; un pugno di sabbia lo mette in fuga: sconcertato si caccia a capofitto sul fondo e non c'è più verso di smuoverlo.

Non vaga solitario nel mare ed è specie di largo. Le sue emigrazioni, come lo stesso Pavesi ha definitivamente posto in sodo, si compiono dalla profondità alla superficie verso la zona litoranea, ed avvengono a scopo di riproduzione: i piccoli crescono per qualche tempo nei bassifondi. Nutresi di altri pesci, come sardelle, aringhe ecc.: e giunge a misurare fino tre metri: il suo peso medio è calcolato di circa 100 chilogrammi e trovo scritto di Tonni che ne pesavano 400.

Sulle nostre coste si pesca il Tonno all'amo dei palamiti, ed è pesca discretamente produttiva nei mari di Sicilia; ma senza paragone più produttive sono le pesche che si fanno con le reti mobili di chiusa o di posta, queste ultime da noi dette *tonnarelle*, e con le *tonnare*. Le tonnarelle sono composte di vari pezzi di rete, collegati tra loro in lunghezza ed altezza, sostenuti superiormente da sugheri, botti e galleggianti diversi, tesi poi verticalmente da grosse pietre e da piombi attaccati in basso: la rete viene fissata mediante un'ancora alla costa,



Tonno.

e collocata in linea retta fino all'estremità che è alquanto ricurva. Le reti mobili di chiusa sono più e diverse, cioè tratte, sciabiche speciali, ed altre, e sono adoperate massimamente nell'Adriatico settentrionale orientale, e non è opportuno dilungarci nel descriverle.

Le vere *tonnare* sono in sostanza un aggregato di camere di reti, detto *isola*, con pareti il cui bordo inferiore s'adagia sul fondo, sostenute da corde e da boe di sugheri, ormeggiate da numerose gomene assicurate a massi e ad ancore. Hanno una apertura unica oppur principale verso l'arrivo del pesce, detta *bocca o foratico*, e camere diverse, tra loro comunicanti, che mettono capo ad una camera ultima, detta *corpo o camera della morte*, la sola che abbia fondo di rete. L'*isola* è unita alla costa per mezzo di una *coda*, rete lunga talora 2000 o 3000 metri, anch'essa ormeggiata con gomene fisse a pietre o ad ancore, che serve di guida alla bocca. Variano le tonnare da luogo a luogo, per adattarsi alle diverse condizioni topografiche, e variano soprattutto le opere diremo esterne al rettangolo costituito dalle camere, cioè la

coda già descritta, i *campili*, il *codardo* ecc., tutte pareti destinate a stringere ed avviare il Tonno verso il foratico.

Nelle tonnare entra il tonno allorchè si avvicina alle coste per deporre le uova, e viene opportunamente fatto passare da una camera all'altra fino a quella della morte. Quando il numero dei tonni imprigionati sia giudicato sufficiente, si ordina la *mattanza*. È questo il momento ultimo della pesca, e consiste nel salpare il letto, o fondo, della camera di morte, raccomandato a cavi manovrati da barche appositamente disposte: i tonni così portati a fior d'acqua, sono con gaffe ed uncini feriti e presi e tirati a bordo sanguinanti e convulsi, dai pescatori che trovansi in imbarcazioni varie, ciascuna delle quali ha il suo posto designato nel macello.

« L'aspetto del mare — scrive Adolfo Targioni Tozzetti — in una bella mattina di primavera, inondato della luce rosea dell'albeggiare, l'andare e il venire del *rimorchio* pel campo della tonnara, i movimenti delle barche, che agli ordini sommessi del Rais (o capo) prendono posto per apparecchiarsi ad operare, la vista delle vele bianche che di lontano un venticello leggiadro gonfia, spingendo agili e snelle altre barche che sulla superficie azzurra appena increspata, si accostano come a festa alla tonnara, poi l'agitazione crescente, colla quale si protendono intorno a questa le facce abbronzate, si agitano i petti e le braccia nerborute de' marinai per alzare la rete; poi il lampeggiare nel fondo del recinto, sotto il vetro ancora imperturbato dell'acqua, degli immani pesci, prima desti al pericolo, indi agitati in tumultuosi moti che sollevano ondate potenti, e che poco dopo, a portata dell'occhio e della mano, e in disperata lotta si urtano contro la rete del fondo, o le pareti o i fianchi delle barche o l'uno contro l'altro colle teste corazzate e le code foreute; in ultimo il grido selvaggio della ciurma, quando all'agognata preda reca l'ultima offesa, e sanguinosa, esanime, la tira a bordo, è spettacolo tante volte descritto. . . »

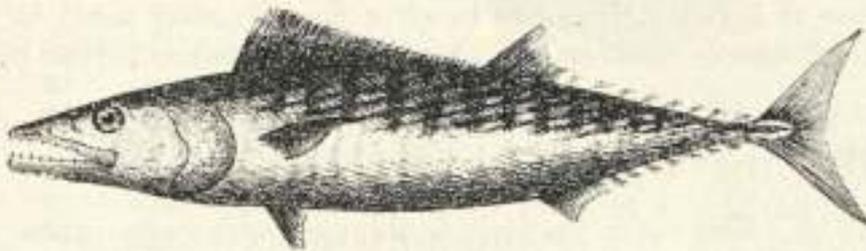
« Come da uno spettacolo però dove l'immaginazione è sopraffatta dalla novità, dove il sentimento è ad un tempo eccitato e depresso, si esce da una *mattanza* di tonni; e se non si esclama come Luigi XIII tornando da quella che per festeggiarne l'arrivo i marsigliesi gli prepararono, che il giorno cioè di quella festa era stato — *le jour le plus agréable de son voyage* — non è men vero che si torna a riflettere sui contrasti singolari della scena grandiosa alla quale si è per lunghe ore assistito ».

Le tonnare italiane attive sono circa 39 e pescano circa 68.000 tonni all'anno, rappresentanti il valore di circa 3.000.000 di lire: si trovano dove più dove meno fitte, sulle coste occidentali della Sardegna e sulle coste sicule: ad oriente, da Gallipoli verso settentrione, più non se ne incontrano. La pesca del tonno, nonchè la industria della preparazione e della conservazione del prodotto, sono non trascurabili sorgenti di lucro per il nostro paese. Le tonnare non italiane (spagnole, tunisine, ecc.)

pescano circa 146,000 tonni all'anno, quindi il numero degli individui sacrificati annualmente supera i 200,000: aggiungendo i tonni presi in altro modo questo numero aumenterebbe d'assai.

La Palamita (*Pelamys sarda*), è assai variabile nella colorazione, secondo l'età; più spesso il dorso è azzurro con fasce oblique brune ed il ventre argentino: le dorsali e la codale sono brune, le pettorali bruno-bluastre, le ventrali e le anali grigio-chiare o leggermente giallastre.

Si pescano Palamite, Sgombri e simili in vario modo e su alcune nostre coste con la *palamitara* (nap. *palamadara*, ven. *palandara*) da posta e con quella da tiro, ambedue reti verticali. La prima, lunga 100 e più metri ed alta circa 20, viene fissata con un lato alla costa e con l'altro ammarrata ad angolo retto su di essa, arresta i pesci che



Palamita (l. fin 60 cm.).

vi incappano. La seconda, parimenti fissa da un lato alla costa, vien manovrata da una barca cui è raccomandato il lato opposto, e che avvicinandola man mano alla spiaggia addossa a questa i pesci che nuotavano nell'acqua così spazzata e che nella rete si impigliano.

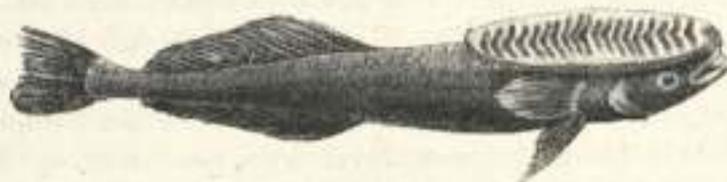
I pesci sopra descritti in generale hanno carni rosse o rosseggianti, che cotte prendono tinte volgenti al rosato, e parmi che dirla di prima qualità sia far torto a parecchi pesci veramente sovrani. Quelle carni, che non sono leggiere e delicate, bensì oleose ed un poco gravi, tutti le trovano saporitissime, epperò le apprezzano molto: inoltre esse si prestano ad essere preparate in conserva, ed anche codesto non è piccolo pregio.

Si vuole che tra gli Sgombri il Lauzardo sia inferiore al Lacerto, ma seppure è differenza trascurabile. Ambedue si preparano principalmente arrosto, nell'uno o nell'altro dei modi che indicherò nelle *Istruzioni*, dove darò posto anche a ricette relative al Tonno ed alle Palamite.

Le carni di tonno, e fresche ed in conserva, alterate anche leggermente sono molto venefiche, e cagionano accidenti talora gravissimi. Bisogna essere assai cauti e rifiutare le carni non freschissime e le scatole di conserva che non fossero perfette.

Le Remore. — In questi pesci la prima dorsale è curiosamente trasformata in un organo costituito da lamelle mobili, mediante le quali, cacciando l'acqua interposta, l'animale può aderire ad altri corpi, con meccanismo paragonabile, negli effetti, a quello di una coppetta. Sono poi le Remore conformate in modo che a primo aspetto non distinguesi

bene la loro parte superiore da quella inferiore, e quando sono attaccate sembra lo siano dalla faccia ventrale non da quella dorsale, la cui tinta, contrariamente a ciò che verificasi d'ordinario, è meno intensa. Le Remore s'attaccano alle navi, ad altri pesci, più sovente ai Tonni



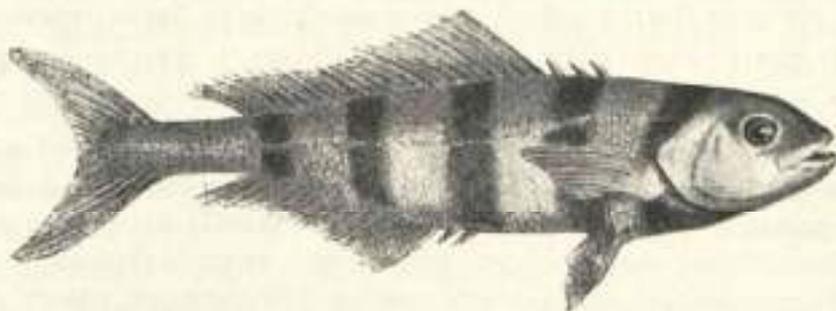
Remora comune.

ed al Pesce spada, oppure a Cetacci ed alle Testuggini, e sono da questi animali trasportate; ed è appunto con le navi che accidentalmente capitano nel Me-

diterraneo grandi Remore, lunghe anche 50 cm. In alcuni luoghi è ancor vivo l'antichissimo pregiudizio che le Remore attaccandosi ai bastimenti ne arrestino il corso. Men rara di altre è nei nostri mari la Remora comune (*Echeneis remora*), di color bruno ardesiaco lavato di violaceo.

Questi pesci, del resto rari, non sono ricercati per la cucina. Si possono cuocere lessi o in umido.

Il Pilota (*Naucrates ductor*), è oblungo, col capo ottuso, la pinna dorsale ridotta a tre corte e forti spine libere. La colorazione è argentino plumbea, rotta da cinque fascie verticali azzurro-cupe. Questo



Pilota (l. in 30 cm.).

pesci segue le navi per cibarsi degli avanzi che ne vengono gittati, e si accompagna ai Pescicani. Anzi, intorno alle sue relazioni con questi pirati del mare, che sembrano assai strette, si è scritto molto: certo è che si è visto il Pilota precedere a mò di guida il Pesceccane per condurlo alla ricerca del cibo, e talora lo si è visto mettersi sotto il ventre del predone, dei cui escrementi e degli avanzi dei pasti pare si nutra. Non può dirsi pesce raro nei nostri mari.

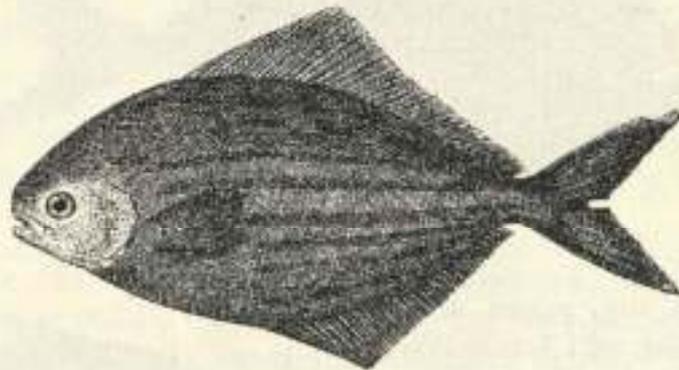
In cucina il Pilota vien trattato come gli Sgombri, alle cui carni le sue somigliano.

Le Lampughe, le Corifene, il Pesce castagna ed il Pesce re. — Le Lampughe sono pesci molto compressi ed hanno le alette

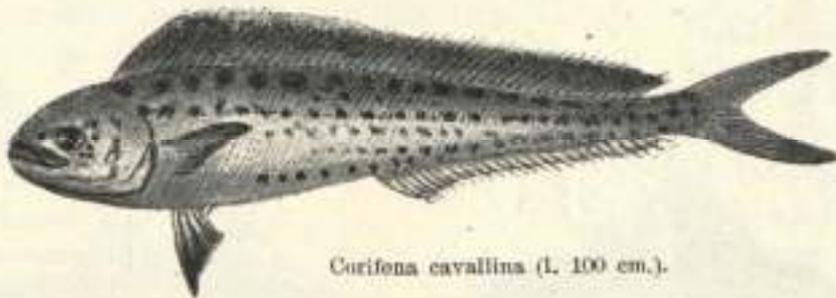
ventrali rudimentali. Ne abbiamo due specie, ambedue discretamente comuni. Una di esse, la Lampuga dorata (*Stromateus fiatola*), è di color grigio turchiniccio plumbeo, variato pel lungo da macchie dorate. Sul Tirreno, in estate, di sera o di notte, ne ho veduto pescare dalle sciabiche di terra, non mai però molte insieme.

L'altra specie, la Lampuga fasciata (*S. microchirus*), che è alquanto più piccola ed ha la dorsale più bassa, mostra colore poco diverso, salvochè dal dorso le scendono sui fianchi parecchie fasce scure.

Nelle Corifene il corpo è allungato, ringrossato nella parte anteriore: le dorsali non sono separate e vanno dall'occipite alla coda. Ne vivono nei nostri mari almeno due specie, la Corifena cavallina (*Coryphaena hippurus*), che nell'Atlantico giunge a 1,50 m., ed è azzurriccia con riflessi porporini e serie di macchie oscure, ed ha il margine dell'anale sinuoso, e la Corifena pelagica (*C. pelagica*), che ha quel margine rettilineo ed una serie di grandi macchie oscure sui fianchi.



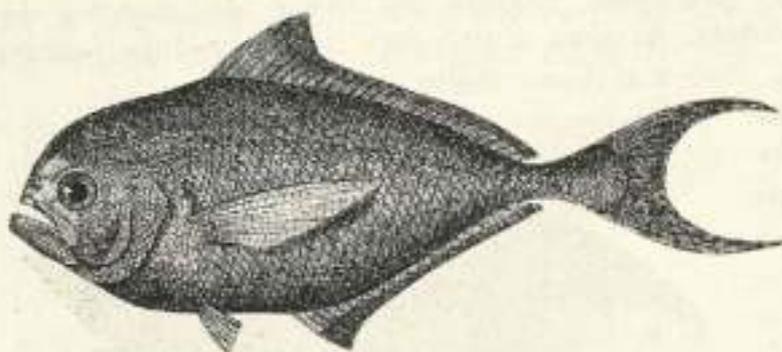
Lampuga dorata (L. 25 cm.).



Corifena cavallina (L. 100 cm.).

Della prima trovo scritto che « quando guizza in acque calde sotto l'ardente sole, brilla di così splendidi e vari colori che non si potrebbe con parole esprimere se non invocando i nomi delle gemme più preziose e più rare » e l'asserzione conviene anche alla seconda. Voraci, inseguono le Acciughe, le Sardine ed i Pesci volanti, e per abboccare questi ultimi fanno slanci prodigiosi fuori dell'acqua: vanno anche dietro ai bastimenti in viaggio, che le prendono all'amo: da noi si prendono ai palamiti, e più con le reti a strascico. Nel Mediterraneo pare si avvicinino alle coste rocciose per deporre il fregolo: nell'Atlantico però le uova vengono deposte al largo, cioè sono pelagiche: i piccoli hanno forme molto diverse da quelle degli adulti.

Il Pesce castagna, o Rondino (*Brama Rayi*), è ovale compresso, con gli occhi grandi, la mandibola sporgente, le dorsali riunite e la

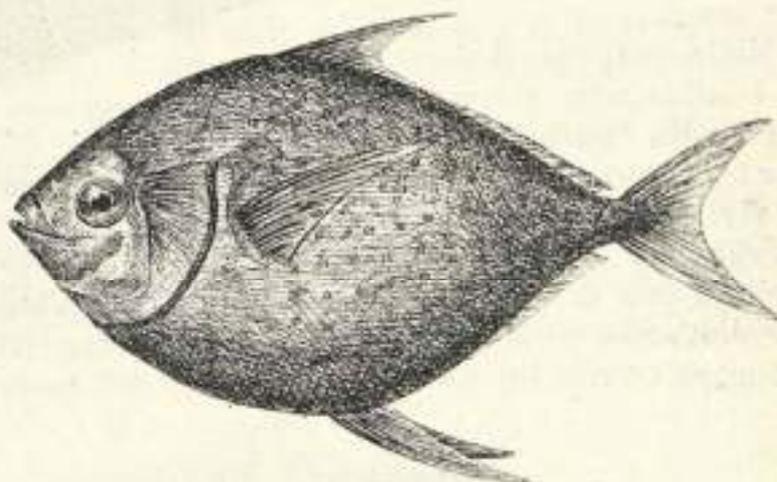


Pesce castagna (L. 40 cm. e più.).

codale a modo di sottil falce lunare: il colore è bruno con riflessi argentini brillanti. È frequente nel mare di Genova, non raro altrove.

Diamo anche la figura del Pesce re (*Lampris luna*), bellissimo e rarissimo.

Le sue pinne sono rosse, ed i lati sparsi di macchie bianche e dorate. Un esemplare di Pesce re nel Museo civico di Genova, è lungo 120 cm. e largo 65: un esemplare che era lungo 86 cm. pesava 17 chilogrammi.



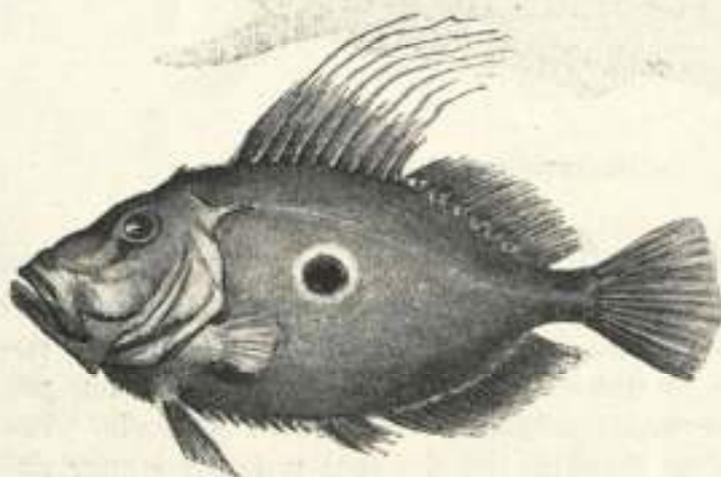
Pesce re.

Il sapore delle Lampughe ricorda quello

degli Sgombri, ai quali però, per le carni più dure e pesanti, esse sono molto inferiori. Si cuociono sulla gratella, spaccandole alquanto lungo il dorso e ungendole nel solito modo.

Carni migliori assai, ma sempre dello stesso tipo, son quelle delle Corifene, buone arrosto, ed anche messe in umido a tocchi.

Ricercato per la leggerezza e delicatezza delle sue carni è il Rondino, eccellente tanto lessato che arrostito.



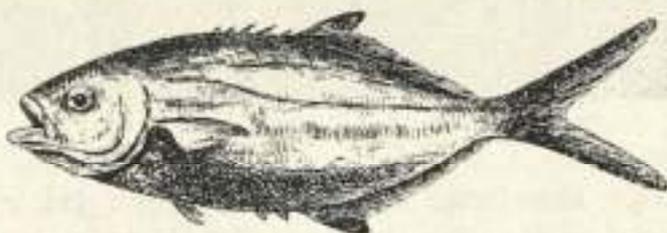
Pesce San Pietro.

Il Pesce San Pietro (*Zeus faber*), ha forma ovale molto compressa, le dorsali vicine l'una all'altra e la membrana della prima allungata in filamenti che l'animale agita per adescare i pesci. Il margine della

codale è quasi dritto. Ai lati della seconda dorsale e della seconda anale, e lungo il margine ventrale, si trovano borchie ossee aspre, spinose. Il colore è grigio metallico, e su ciascun fianco campeggia una macchia tonda nera cerchiata di chiaro. È pesce solitario e vorace, abbastanza frequente nelle nostre acque, dove vien preso al largo dalle reti a strascico. Sono comuni gli esemplari lunghi 25 o 30 cm., rari quelli di 50 cm.; nell'Atlantico cresce assai più, ed anche oltre il metro.

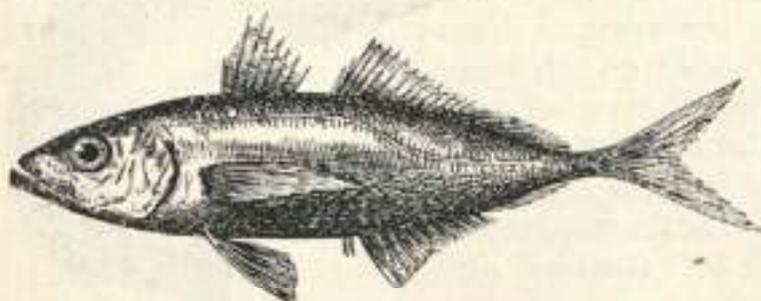
Pesce di carni bianche e saporite; da preferirsi lesse, e da condirsi, secondo il mio parere, piuttosto con aceto che con sugo di limone. Gli esemplari che non siano lunghi 20 o 25 cm. arrostiteli.

Le Lizze ed il Suro. — Le Lizze sono snelle e compresse; hanno la linea laterale senza spine o scudi, i raggi della prima dorsale isolati, la coda profondamente forcuta, le squamme minute e lisce. Le due specie più frequenti nelle nostre acque sono la Lizza amia (*Lichia amia*) e la Lizza stella (*Lichia glauca*): questa seconda è meno allungata e di minor mole della prima (da 18 a 50 cm.), ha la dorsale e l'anale macchiate di nero ed il dorso glauco: nella prima, che dicesi giunga talora a superare il metro, la regione dorsale è azzurrognola; in ambedue il ventre è argentino.



Lizza stella.

Il Suro, o Sugherello (*Trachurus trachurus*), pesce assai comune, somiglia per la forma gli Sgombri. Nella metà superiore del corpo è di colore grigio bluastrò, in quella inferiore è bianco argenteo: negli esemplari freschi i lati della testa sono iridati. Sul margine dell'opercolo v'è una macchia nera, ed una macchia simile, però assai più piccola, vedesi all'ascella delle alette pettorali. I giovani si trovano spesso sotto l'ombrello delle Meduse.



Suro, o Sugherello (l. 25 cm.).

Le Lizze ed il Suro si pescano più che altro con le reti a strascico, ed il secondo anche con le bilancie alle foci dei fiumi.

Le ricercatissime Lizze sono preferibili cotte sulla gratella od in umido. Il Suro è buono in umido, al pomodoro, cioè preparato come le Triglie alla

livornese (ved. *Istruzioni*). Si mangia anche fritto, e sono poi serbevoli e molto gustosi i Suri marinati.

Pesci Spada. — Il comune Pesce Spada (*Xiphias gladius*) ha un singolare aspetto, dovuto al lungo e potente suo rostro in forma di



Suri giovani con Medusa.

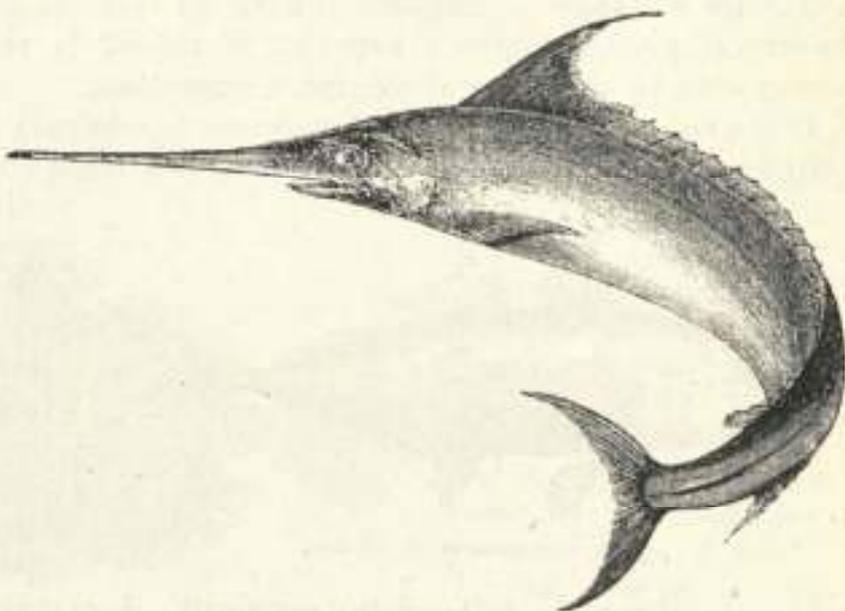
lama d'antico spadone a due mani, costituito da alcune ossa della faccia così straordinariamente sviluppate. La pelle è liscia al tatto, di color turchino sul dorso argenteo sul ventre. Le alette ventrali mancano.

Nei nostri mari questo bellissimo pesce è frequente nelle acque tra Calabria e

Sicilia che fanno capo allo Stretto: ivi egli sverna nelle profondità, dove trova calma, temperatura mite e costante e larghezza di cibo: venuto l'aprile sale alla superficie e perlustra, secondo che lo stato del

mare ed i bisogni della vita lo spingono, in molta vicinanza della costa le marine calabre per tre mesi, e lasciate queste, per altri due mesi, e così fino al Settembre, le marine settentrionali-orientali della Sicilia. Nel giugno, prima del passaggio dalla Calabria alla Sicilia, si formano le coppie, e poco dopo

avviene la deposizione del fregolo. I pesci giovani, nati dalle uova che sono galleggianti, si sprofondano al venir della cattiva stagione, per ritornare alle acque superficiali nella primavera successiva, e fatti già grossi, perchè la crescita del Pesce spada è molto rapida. A un anno infatti, pesa 40 chil., a due ne pesa anche 150; individui vecchi pe-



Pesce spada.

sano fin 250 chilogrammi: in lunghezza misura da 2 a 3 metri. Si alimenta più che d'altro di polpi, seppie ed anguille, che uccide col rostro ed inghiotte volgendosi supino al modo dei pescicani.

Durante i mesi di aprile, maggio e giugno si pesca sulle coste della Calabria, tra Palmi e Scilla con una speciale *palamandara*, e tra Palmi stesso e Capo coda delle volpi con la *draffiniera*; in luglio ed agosto si pesca sulle coste di Sicilia, nel primo modo tra Santa Teresa e Faro, nel secondo tra Salvatore de' Greci e Peloro.

Strage di giovani si fa d'autunno nello Stretto, con *palamiti* e con reti; ed in ciò vedono molti una delle precipue ragioni che rendono meno fruttuosa di quello che altrimenti sarebbe la pesca degli adulti. Nelle acque delle isole Eolie si adopera con profitto la rete; e non è poi raro il caso che il Pesce spada entri compagno dei Tonni nelle tonnare, specie in quelle di Milazzo e della marina di Patti.

Con la palamandara si pesca in tempo di notte. È una rete di forte filo di canape con maglie di 17 cm., lunga fino 800 metri, larga 16, e così della superficie di 13,000 m. q. all'incirca, che viene calata in mare a una ventina di metri. La corda a cui la rete è attaccata porta dei piccoli galleggianti, e ciascuna delle sue due estremità vien poi raccomandata ad un grosso galleggiante di sughero che sostiene una campanella, il *segnale*. La corda inferiore è armata di piombi pel cui peso la rete riman tesa e pur cedendo agli urti presenta una certa resistenza. Quando il pesce viene a dare nella palamandara vi passa attraverso il rostro, e mentre si sforza di liberarlo, infila altre maglie, ed agitandosi sempre più s'invesca, e finisce per avvilupparsi nella rete, che intanto tutta scossa conduce il movimento ai segnali, il cui suono avverte i pescatori che è il momento di accorrere per salpare la rete e con essa la preda agognata.

La pesca con la *draffiniera*, che è una fiocina speciale, può dirsi una vera caccia, ricca di eventi impreveduti e di commozioni; Strabone l'ha paragonata alla caccia del cinghiale; alla descrizione ch'egli ne ha tracciata circa 2000 anni fa, poco o nulla v'è da mutare.

Sulle dirupate coste della Calabria verso lo Stretto, trovansi le *Stazioni*, luoghi di osservazione opportunamente scelti, nei quali si collocano le *vedette*: da ciascuna stazione dipende un *luntro*, larga barca speciale con due o con quattro *rematori*, un *fariere* ed un *lanciatore*. Dal suo posto eminente la vedetta domina gran tratto di mare, e con l'occhio acuto avverte da lontano, pel cangiamento di colore dell'acqua, il pesce, e mediante comandi, anche ai nostri tempi talora dati in lingua greca, guida il luntro fino a tanto che il fariere posto sull'albero della barca all'altezza di circa cinque metri, non abbia alla sua volta avvistato l'animale. Da quel momento la barca più non dipende dalla vedetta, e i rematori obbediscono ai cenni del fariere, mentre il lanciatore, fermo a prua, immobile con la *draffiniera* pronta, spia l'acqua: veduto il pesce dal lanciatore, il fariere a un cenno di questi scende

dall'albero, e guida il luntro mediante due lunghi remi posti attraverso. È quello il momento solenne: il lanciatore ordina con voce sommessa, strozzata; i rematori ed il fariere obbediscono quasi trattenendo il respiro: ecco, il pesce è a giusto tiro, spesso a meno di 6 o 7 metri, e la *draffiniera*, scagliata dalla mano esperta che di rado falla, lo colpisce. La *draffiniera* ha il ferro, o freccia, con quattro alette imperniate e l'asta di legno lunga circa 4 metri: il ferro è attaccato ad una cordicella, il *protese*, lunga 800 metri, l'asta ad un cordino che dipende dal *protese*. Lanciata la *draffiniera*, l'asta si stacca dal ferro, le cui alette si allargano nelle carni del pesce fuggente e lo tengono meglio, mentre il luntro lo segue, *mollando* il *protese*, finchè la preda, esausta per la lotta ed esangue, non agonizzi e sia possibile salpare il *protese* e condurla a bordo.

Sulle coste sicule le stazioni sono costituite ciascuna da due grandi feluche con alberi altissimi, ancorate l'una presso l'altra: da ogni stazione dipendono quattro imbarcazioni, due col fariere ed il lanciatore, altre due con soli rematori. Le vedette che stanno sugli alberi delle feluche diconsi *antennieri*, e l'andamento della pesca è quello già descritto, salvo che la cura di seguire il pesce ferito è affidata alle imbarcazioni minori, e così i battelli lanciatori possono subito ricominciare l'opera loro. Anche alcune *stazioni* calabre sono su feluche.

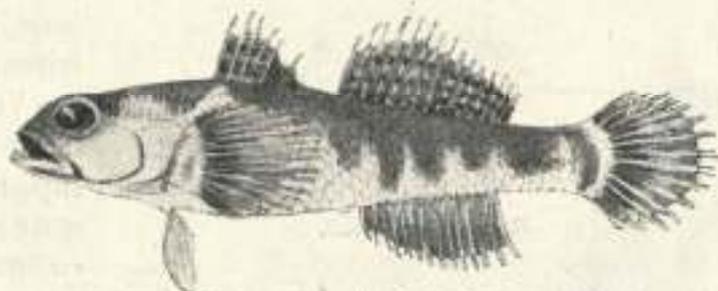
Ogni anno si prendono sulle coste calabro-sicule circa 13000 quintali di Pesce spada, che rappresentano un valore di più che 200.000 lire.

Affine al comune Pesce spada, e similmente armato di rostro, è il *Tetrapturo* (*Tetrapturus belone*), a cui non mancano le alette ventrali, rappresentate da pochi lunghi raggi. Raro nelle parti settentrionali del Tirreno e dell'Adriatico, questo pesce non lo è in quelle meridionali, specie nelle acque di Sicilia, dove cresce assai, tanto che ne fu preso un esemplare pesante ben 300 chilogrammi.

Fin da tempi remotissimi il Pesce spada fu tenuto in grandissimo pregio e reputato degno delle mense dei re e, nientemeno, di quelle degli Eroi e degli stessi Dei! Difficilmente noi potremmo figurarci il tonante Giove o la onnipotente Venere intenti a mangiare del Pesce spada, e lasceremo ai poeti simili allegre finzioni, riconoscendole però fondate sul fatto che le carni di quel pesce, bianco-rosate, consistenti, di sapore delicato, meritano il plauso dei ghiotti.

Un bel pezzo di Pesce spada lessato, condito con l'acciugata, la maionese, o soltanto con olio sale pepe e sugo di limone è, nella sua semplicità, un piatto da farsene grande onore. Sulle coste occidentali della Calabria ho avuto spesso del Pesce spada, e l'ho cotto sulla gratella, od in umido a tocchi, od in polpette, co' piselli al modo del Tonno, sempre trovandolo eccellente, comunque preparato; però mi sono persuaso che lessato è eccellentissimo, e ormai se cento volte ne avessi *ben fresco* altrettante lo vorrei non altrimenti che lessato.

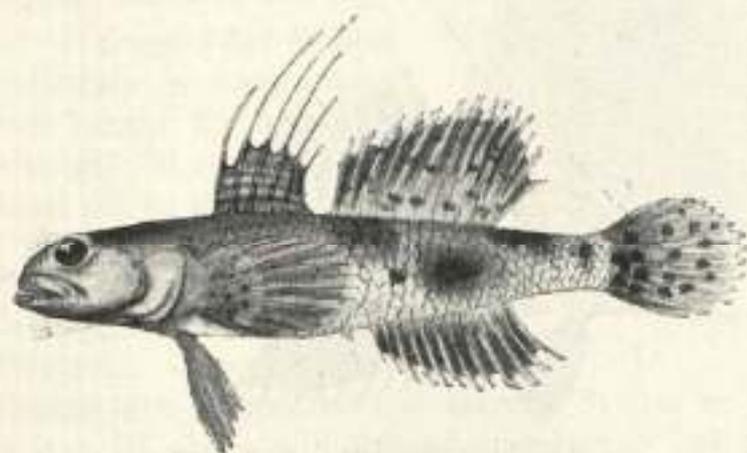
I Ghiozzi, il Rossetto ed i Callionimi. — I Ghiozzi hanno la testa grossa, gli occhi sporgenti, le squamme denticolate, due dorsali ben separate, le ventrali formanti una specie di disco che serve per appoggiarsi ed aderire alle rocce ed ai corpi immersi. La bocca è armata di dentini minuti, disposti in parecchie serie. Sono pesci piccoli, più spesso carnivori, che però non sdegnano cibarsi anche di alghe. Quasi sempre solitari, frequentano per lo più le coste rocciose ed i fondi sassosi: hanno indole litigiosa e molestano e mordono pesci pacifici assai più grossi, come i Muggini. Accenneremo ad alcune delle specie nostrali più comuni.



Ghiozzo nero (l. 15 o 16 cm.).

Il Ghiozzo nero (*Gobius niger*) è assai variabile nella colorazione, che è più spesso di fondo bruno o gial-

lastro marezzato e con macchie nere. Il Ghiozzo comune (*Gob. joso*) anch'esso assai variabile nel colore, bianco sudicio o bruno, e sempre con macchie sul tronco le dorsali e la codale.



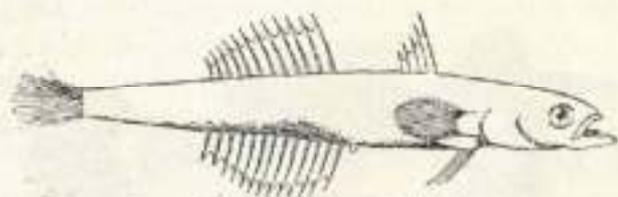
Ghiozzo comune (l. 15 cm.).

Abbonda anche in Laguna, dove erra tra le alghe e si nasconde sotto i frammenti di laterizi presso il lido. Il Paganello (*Gob. paganellus*) bruno con macchie più scure, la dorsale anteriore grigia con macchia fosca orlata di bianco e le altre pinne scure marezzate, lungo anche 11 o 12 cm. Il Ghiozzo gò (*Gob. ophiocephalus*) ab-

bondantissimo nell'Adriatico, specie in quello superiore, giallastro con macchie e fasce brune. Il Testone (*Gob. capito*), il più grande dei nostri Ghiozzi, lungo anche più di 20 cm., bruno con macchie più scure lungo il mezzo dei fianchi.

Il maschio di parecchi Ghiozzi costruisce in vario luogo ed in vario modo secondo le specie, ora tra le radici delle alghe, ora scavando il fondo sotto pietre o conchiglie, o dentro gli stessi nicchi abbandonati, una specie di nido, dove le femmine, chiamate, depongono le uova, che i maschi poi sorvegliano e difendono strenuamente. Si trovano Ghiozzi nel sacco delle reti radenti, e se ne pescano poi in altri modi, come, p. es., con la bilancella.

Chiamasi Rossetto (*Latrunculus pellucidus*) un pesciolino molto affine ai Ghiozzi, trasparente lavato di rosso sparso quà e là di punti neri (nella figura non rappresentati), che ha una sola serie di dentini alle mascelle. I Rossetti vivono in stuoli infiniti di numero, e sono pescati con le sciabiche dal gennajo fino alla metà dell'anno, ed in Liguria abbondano da Marzo a tutto Luglio. Pare durino in vita un anno solo, unico caso di così breve esistenza tra i Vertebrati: nascono in estate, in autunno giungono al loro maggior sviluppo, nel luglio e nell'



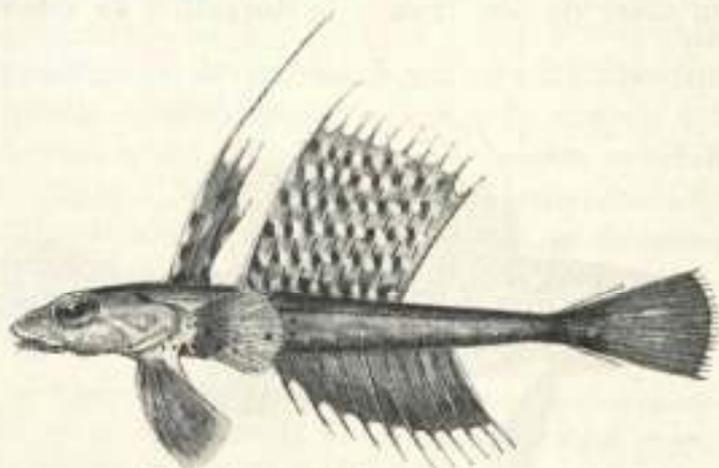
Rossetto (gr. nat.).

l'agosto, deposte le uova, muoiono, tanto che a Settembre si trovano soltanto i giovani.

Vanno uniti ai Ghiozzi gli elegantissimi Callionimi, qui rappresentati dal Callionimo macchiato (*Callionymus maculatus*), il cui primo raggio

della dorsale anteriore prolungasi in filamento. È giallo verdastro, ha le pinne dorsali macchiate di nero, ed è sparso di macchiette e di punti bianco argentei. Sedentario, dall'agguato si lancia sui piccoli animali dei quali si nutre.

Non v'è troppo accordo sul valore gastronomico dei Ghiozzi, che peraltro, vogliasi o no, sono pesci tra la seconda e la terza qualità: chi li apprezza come delicati e chi poco li gabella: essi, specialmente quando sono pieni d'uova, che cotte diventano gialle (ciò vale in particolar modo pel Ghiozzo gò sull'Adriatico), hanno un certo saporetto acuto che può non piacere. Si friggono con la *minutaglia*, tra



Callionimo macchiato (l. circa 9 cm.).

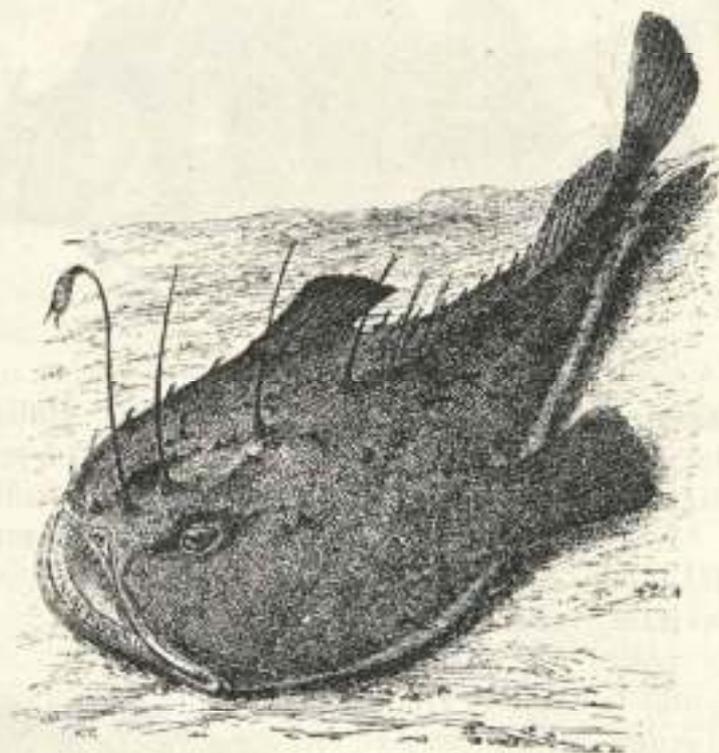
la quale trovansi, o da soli: quelli un pò grossi e più apprezzati si mettono in umido. Nel brodetto qualche grosso Ghiozzo non guasta, anzi è al suo posto.

I minutissimi Rossetti possiamo paragonarli, agli effetti gastronomici, con i Bianchetti e con le Cieche, dei quali diremo a suo tempo; e vedasi intanto nelle *Istruzioni*.

Quanto ai Callionimi li lascio al naturalista perché ne ammiri la bellezza; di ammirevole non hanno altro.

Le Rane pescatrici. — La comune Rana pescatrice, o Boldrò (*Lophius piscatorius*), ha il corpo depresso nella sua parte anteriore, la testa molto larga e la bocca larghissima armata di denti

acuti quasi tutti mobili: gli occhi sono ravvicinati e guardano in alto. I primi raggi della pinna dorsale anteriore, isolati e articolati sulla testa, portano all'estremità membranelle a guisa di banderuole. La dorsale posteriore è composta di 11 o 12 raggi. La pelle, che floscia liscia e nuda pende in piccoli lembi frastagliati dai margini della bocca e del corpo, è colorata di bruno olivastro nella faccia dorsale, di bianco in quella ventrale. Sui fondi fangosi o renosi il Boldrò sta mezzo sepolto, e per la facoltà di modificare la sua colorazione facilmente rimane del tutto nascosto, confondendosi con la rena o col fango. Così celato, agitando i raggi liberi della prima dorsale adescia i pesci che gli si approssimano non dubitando dell'agguato, e quando sono vicini vengono presi dentro l'enorme bocca, che ad un tratto spalancandosi a sè li attira: e dicesi anche che talora egli tenga aperta la bocca perchè i pesci vi entrino come in una nassa. Il fregolo del Boldrò galleggia in nastri mucosi lunghi fin tre metri e larghi 30 cm., contenenti più di 150.000 uova. I giovani hanno appendici laciniate ed i raggi delle pinne prolungati in filamenti. Cresce in lunghezza oltre il metro; nel mare di Sicilia ne fu preso un individuo che pesava 35 chil.: sui mercati abbondano individui di piccole e di medio-crisi dimensioni.



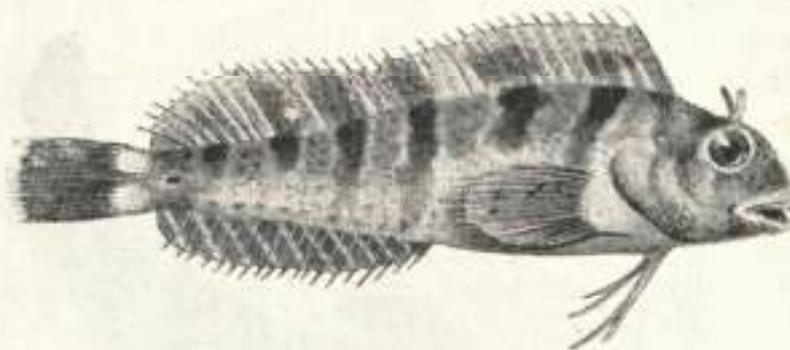
Rana pescatrice, o Boldrò.

Altra Rana pescatrice è il *Lofio martino*, o Budegassa (*Lophius budegassa*), meno comune di quella ora descritta, dalla quale si distingue subito pel minor numero (9) dei raggi della dorsale posteriore. Ambedue le Rane pescatrici si pescano con le reti a strascico.

In mancanza di pesci fini prendete pure le Rane pescatrici, che appartengono più alla terza che alla seconda qualità, ma che possono darvi un umido mangiabilissimo; però non siate avari di spezie, cioè di pepe e di zenzero, anche se avessero a scaldarvi un poco il palato. In tavola porterete — e s'intende a pezzi — solo le parti posteriori del pesce: quella gran testa, quella boccaccia spropositata non sono un bel vedere, e potrebbero spaventare i commensali. Sono pesci adoperati anche per tirarne sughi da adoperare a condi-

mento di altre vivande, dei quali si dirà nelle *Istruzioni*, dove troverete parimenti descritto il modo di fare, con le carni delle Rane pescatrici e di altre specie, i ravioli di magro all'uso genovese.

Le Bavose, o Streghe, sono pescetti dal corpo compresso, nudo e coperto di abbondante mucco, la testa piuttosto piccola, i denti acuti e disposti in una sola serie, le due pinne dorsali contigue, le alette ventrali inserite alla gola e formate da una spina a due raggi. Su ciascuna orbita portano un tentacolo più o meno frastagliato.

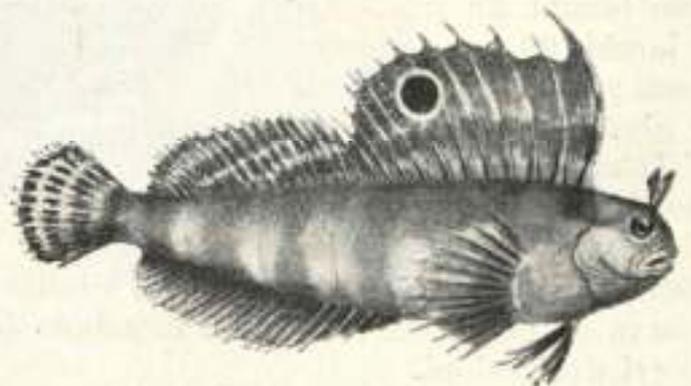


Bavosa gattorugine (l. fin 30 cm.).

Vanno in piccole schiere audaci e turbolente visitando le alghe e gli anfratti delle roccie, talora arrampicandosi su di queste per mezzo delle alette ventrali, a molestare e assalire ogni animale che vi trovino, cibandosi

massimamente di vermi e di crostacei. Sulle ventrali non solo si appoggiano ma se ne servono, aiutandosi coi moti laterali del tronco, per camminare anche indietro, come è facile osservare negli acquari.

In qualche Bavosa sono i maschi che nidificano in adatte cavità del fondo, dove le femmine, invitate, vengono a deporre le uova: essi maschi, agitando le natatoie rinnovano l'acqua all'intorno, ed in seguito hanno gran cura della prole, che sorvegliano e proteggono nel nido, il quale conservano sempre pulito, allontanandone con la bocca le alghe e le sabbie. Portati lontano dal nido lo cercano, e quando ciò sia loro possibile lo ritrovano e riconoscono. Nei nostri mari vivono parecchie specie di Bavose: quelle che giungono a maggiori dimensioni sono le seguenti.

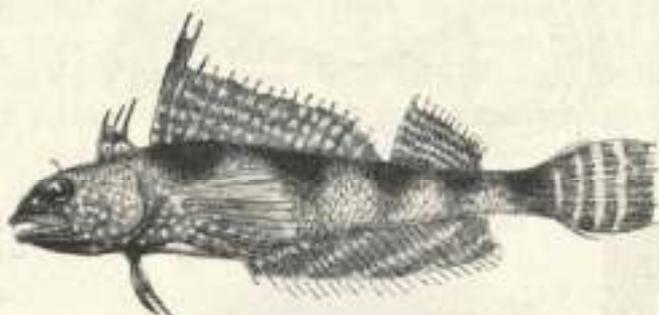


Bavosa ocellata (l. 15 cm. e più).

Bavosa gattorugine (*Blennius gattorugine*), bruna con fasce trasverse più intense, il ventre e la gola giallastri macchiati a reticolo e con macchie gialle alla base della coda. Bavosa sanguinolenta (*Bl. sanguinolentus*), lunga circa 17 cm., il cui colorito, assai variabile, è in generale giallo sporco sparso irregolarmente di macchie brune: tra il primo ed il secondo raggio della prima dorsale v'è sempre una

macchia nera, e rosse linee trasverse ornano le alette pettorali. *Bavosa occhiuta* (*Bl. ocellaris*), che si distingue dalle altre per l'alta sua pinna dorsale ornata di una bella macchia tonda azzurro-nera cerchiata di bianco. *Bavosa crestatata* (*Bl. pavo*), lunga circa 10 cm., che ha la seconda dorsale contigua alla codale, una macchia ocellare azzurra su ciascuna gota, e il cui maschio porta sulla testa un rilievo a mò di cresta.

Affine alle Bavose è il *Tritterigio caponero* (*Tripterygium nasus*), che anch'esso va predando sulle rocce tra le alghe, ed è frequente intorno alle isole tirrene. Dalle Bavose si distingue a prima vista per le sue tre pinne dorsali. È

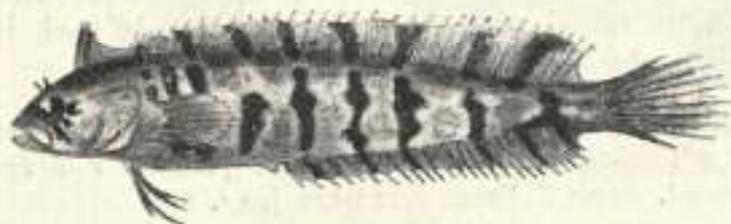


Tritterigio caponero (l. 6 cm.).

pesciolino vagamente screziato di bianco di giallo, di rosso, secondo il sesso e l'età, ma in cui appaiono costanti alcune fasce nere attraverso il tronco.

Anche più piccolo, con i tentacoli oculari minutissimi e bifidi all'apice e anch'esso vagamente colorato, è il *Cliño argentato* o variabile (*Clinus* [*Cristiceps*] *v. argentatus*) fasciato di scuro dalle dorsali attraverso il corpo, ed ornato lungo il mezzo dei lati da una serie di macchioline argentate, più evidenti nei giovani che negli adulti.

Le Bavose non sono oggetto di pesca speciale, e sul mercato si trovano tra la *minutaglia*.



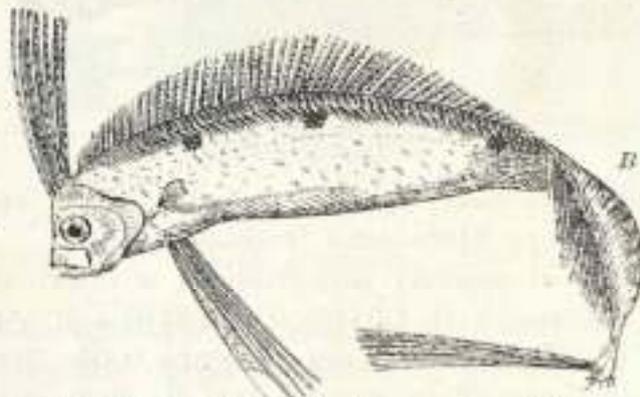
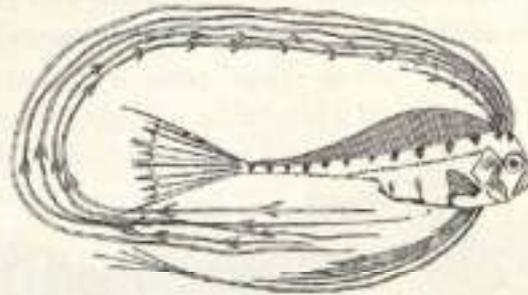
Cliño argentato, o variabile (l. circa 5 cm.).

Questi pescetti mocciosi interessano assai più il naturalista che il cuoco; anzi al vero cuoco non interessano affatto. Nelle famiglie vengono fritti con la *minutaglia*, nella quale si trovano in compagnia di tanti altri pic-

coli pesci di poco valore. Gli esemplari un poco grandi, quelli della *Bavosa gattorugine* specialmente, si cuociono in tegame. Le nostre acque dolci ospitano una *Bavosa* lunga 8 o 10 cent., che frita è abbastanza buona.

I *Pesci nastri*, estremamente compressi, meritano veramente questo lor nome volgare. La testa hanno alta, la bocca piccola, protrattile e debolmente armata, gli occhi grandi. Una pinna corre lungo tutto il dorso, ed una sua porzione anteriore staccata forma una specie di ciuffo: le pettorali sono piccole, le ventrali di pochi ma lunghi raggi. Nei giovani il corpo è raccorciato, i raggi anteriori della dorsale e quelli delle alette ventrali sono a mò di lunghissimi filamenti; la coda

è regolarmente conformata. I grossi esemplari sono spesso in tutto od in parte privi dei raggi della codale, e nel secondo caso sono preservati i raggi superiori, che formano così un'altro ciuffo, come dimostra la figura (nella quale, si noti, la porzione posteriore del corpo è ripiegata su quella anteriore). Le



Trachittero nastro. - A, giovane - B, adulto
(la porzione posteriore è ripiegata) (L. circa 90 cm.).

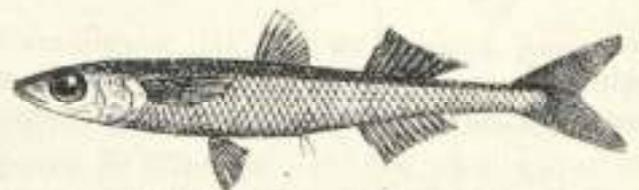
squamme sono invisibili ad occhio nudo e la pelle apparisce coperta di pigmento argentino, rosseggiante sulle natatoie, e con alcune macchie tonde sui lati del corpo.

I Pesci nastri vivono d'ordinario a notevole profondità, però in primavera ed in autunno si approssimano alle coste e nelle acque calme scintillano nuotando in apparenza di flessuosi nastri d'argento, o morti o galleggianti irrigiditi splendono come spade brunite. I raggi delle pinne, ed anche il corpo, fragilissimi, talora romponsi per le sole contrazioni dello stesso animale. Sono cibo

dei Pesci nastri molluschi e crostacei. Giungono anche a più di due metri di lunghezza; sonvene nei nostri mari varie specie, e meno raro degli altri, ed occasionalmente quasi abbondante, capita un d'essi, il Trachittero nastro (*Trachypterus taenia*), qui figurato.

Trovo scritto che in Liguria i Trachitteri non si mangiano: altrimenti è sul Tirreno meridionale ed a Trieste, dove essi sono molto pregiati e si arrostitiscono o si friggono a tocchi, come il Pesce bandiera (pag. 39).

I Latterini, o Crognoli, sono piccoli pesci littorali carnivori comunissimi: hanno corpo allungato, squamme tonde e grandette, testa piuttosto grossa, muso ottuso, bocca con denti minuti, le due dorsali ben separate l'una dall'altra. Dei diversi nostri Latterini, intorno ai quali ancora si discute, accenneremo il Latterino sardaro (*Atherina hepsetus*), il Latterino comune (*At. mocho*) ed il Latterino capoccione (*At. Boyeri*), che hanno tutti una fascia argentina lungo i fianchi, e si distinguono per caratteri sui quali non è

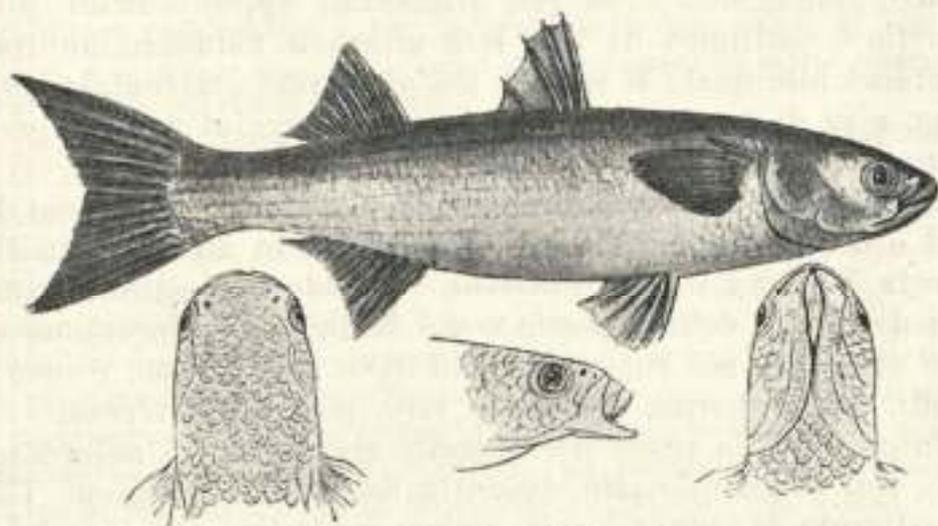


Latterino sardaro (L. circa 7 cm.).

il caso di insistere. Innumerevoli in molti luoghi sulle nostre coste e nelle lagune, si pescano in vari modi.

Dicesi che in alcune città del litorale adriatico i latterini vengono cotti nel latte; non ho potuto verificare questa vaga asserzione. Certo essi mangiansi fritti, ed in Toscana, dove si chiamano *Crognoli*, anche volentieri. Ma in quantità grande, sull'Adria, vengono marinati. Tutti i salumai dell'Italia settentrionale e media, accanto alla *mastella* con le anguille marinate, pongono in mostra quella con i Latterini, chiamati *acquadele*, in simil modo preparati. Non sono cibo delicato quei pesciolini, tutt'altro; ma con pochi di essi l'operaio condisce molto pane! E i ragazzi ne vanno ghiotti: ricordo che da ragazzo anch'io, in una città presso il *mareggiante Eridano*, aggiungendo al pane ed alle *acquadele* un po' di quella tal salsa che spesso manca ai fanulloni, trovavo quei pesciolini gustosissimi. Ora il gusto, forse per la magia delle memorie, non è mutato; ma lo stomaco non è più d'accordo con lui, e ne ho rammarico.

I Muggini hanno il corpo piuttosto cilindroide, la testa, in generale, piuttosto grossa, col vertice spianato ed il muso corto, il labbro superiore fesso alquanto nel suo mezzo, dove si adatta un prolungamento del labbro inferiore. I denti sono minuti, gli occhi grandi e laterali. La dorsale anteriore ha quattro raggi spinosi.



Mugilino comune, o Cefalo (l. 55 cm.).
Sotto la figura totale è quella della testa, vista di sopra di lato o di sotto.

Nutronsi principalmente di materie organiche in decomposizione, che inghiottono insieme con le sabbie od i fanghi a cui sono commiste. Nella faringe hanno una specie di apparecchio filtrante, che trattiene le particelle solide e lascia scorrere libera l'acqua, e permette in seguito il rigetto delle particelle non utilizzabili. Dalle materie prese si vuotano rapidamente, e così completamente da non conservarne *traccia alcuna* in tutto il tubo intestinale!

Il Mugilino comune, o Cefalo (*Mugil cephalus*), è uno dei Muggini di maggior mole e più notevoli. A differenza dei suoi congeneri,

che ne hanno 9 o più, presenta soltanto 8 raggi nella pinna anale, ed è di colore cinereo argentato con riflessi azzurri e dorati sul dorso e fasce longitudinali più intense sui lati, e bianco argenteo sul ventre, ed ha le alette pettorali macchiate di turchino alla base. Gli altri Muggini frequenti sui nostri lidi sono: il Muggine calamita (*Mugil capito*), lungo al più 35 cm., distinto più sovente da una macchia nera alla base delle alette pettorali; il Muggine dorato (*M. auratus*), lungo da 20 a 25 cm., a cui, per lo più, splende sugli opercoli una bella macchia d'oro; il Muggine musino (*M. saliens*), lungo da 20 a 40 cm., dal muso un pò rastremato rispetto a quello dei suoi congeneri; il Muggine chelone (*M. chelo*), lungo 45 cm., dal labbro superiore molto ingrossato e sporgente. Tutte queste specie splendono nella loro corazza di grandi squamme tonde, moltiplicansi in mare presso le coste, risalgono talora per non breve tratto i corsi d'acqua, penetrano, vivono e ingrossano negli estuari e nelle lagune.

Ed in mare presso le coste, alle foci de' fiumi, negli stagni e nelle lagune, pescansi Muggini con la *mugginara*, il *saltarello* e la *bilancia*, con le *nasse*, la *fiocina* o la *lenza*. La *mugginara* è una rete che si trae grado grado dai seni di mare verso terra, ed i pesci che vengono da essa sospinti saltano fuori dell'acqua e nel ricadere sono raccolti su cannicci galleggianti o su reti orizzontali appositamente disposte. Il *saltarello* è costituito da una rete girata a chiudere un tratto di mare, intorno alla quale si stende poi altra rete orizzontale sostenuta da canne, e su di questa rimangono presi i Muggini quando per scansare il pericolo saltano fuori del recinto.

Assai divertente è pescar Muggini ad acque torbide presso le foci de' fiumi o dei canali di scolo, vicino ai porti e in altre consimili località, con la *bilancia* od i *bilancioni*. Quando i Muggini, sentendosi sollevati dalla rete delle bilancie o dei bilancioni, s'accorgono del pericolo, si slanciano per superare l'orlo della rete stessa; e sono sforzi incredibili, slanci enormi, spettacolo vivo, pieno di interesse.

Celebrata è poi la pesca dei Muggini che ha luogo nello stagno di Oristano, così magistralmente descritta da Adolfo Targioni Tozzetti.

« Il villaggio di Cabras è sullo stagno medesimo, Oristano è lontano poco più di un'ora dalla peschiera di *Mare Pontis*, e delle strade abbastanza praticabili mettono il luogo in comunicazione con un assai vasto paese, con la grande strada per Cagliari e Sassari, e quindi più opportunamente per lo smercio del pesce, con Macomer e l'interno dell'Isola ».

« La peschiera è in tal modo situata e disposta da rendere la pesca assai indipendente dal vagabondo capriccio dei pesci e non limitata a certi momenti soltanto; perchè anzi quella dei Muggini in ispecie, si fa a ore e giorni voluti tutto l'anno. A cotesto fine, dove è la peschiera è costruito un assai ampio recinto di canne, munito di un laberinto, nel quale i pesci della laguna possono entrare quando loro talenta, senza poterne più uscire ».

« Il giorno della pesca, una schiera di uomini distende dentro il recinto già ben popolato, la rete, a poco a poco staccandola dalle pareti la stringe attorno ad uno spazio minore, e all'ultimo da questo, con una rete piccola tesa ad un cerchio di legno e adoperata a guisa di cucchiaino, o colle mani, si traggono i pesci con lieve fatica. Fatta la prima presa si riconduce la gran rete al posto di prima per circondare i Muggini ancor venuti nell'intervallo, o gli scampati alla prima insidia. Frattanto i pescatori tuffandosi sott'acqua inseguono i più bizzarri di questi o di quelli, gli afferrano colle mani, con una specie di maglio di legno gli battono sul capo, e morti o istupiditi gli infilano per la bocca e le gargie in una corda, e in men che si dice gli uomini, dall'acqua torba in cui sono discesi ed immersi, escono fuori ciascuno con la sua filza di vittime sacrificate nell'oscurità e nel silenzio, e senza che lo spettatore abbia veduto la rapida e destra manovra. Cosiffatta pesca nell'ultimo atto è una vera *mattanza*, che se nel paragone con quella dei Tonni perde per l'ampiezza della scena o per la mole degli animali predati, piace però pel numero di questi infinitamente maggiore, e per la stupenda bellezza loro, tutti oro, tutti argento, o ferro brunito, e guizzanti ancora con agilissimi salti nelle corbe e sulle stadere, a gran dispetto dei pescatori che han fretta di condurre a fine le operazioni ».

Per la loro abbondanza, e per la bontà delle loro carni, se non delicateapidissime, i Muggini sono tra i pesci *fondamentali* di molti nostri mercati, ed hanno vera importanza economica.

In cucina v'è differenza tra le varie specie, e si hanno, a ragione, più in pregio il Muggine comune e quello dorato, ossia *M. orifrangio*; al solito, anche l'età e la stagione influiscono; e sono migliori gli esemplari un po' grandi e nell'autunno. Ma grande differenza v'è tra i muggini pescati vuoti (v. p. 57) e quelli pescati ancora pieni delle melme inghiottite: i primi vengono chiamati a Pisa *muggini di buono*, e non so se altrove abbiano qualche denominazione speciale, e sono grati al gusto; i secondi hanno spesso sapore ingrato od ingratisimo, specialmente se non vengano sventrati subito presi, perchè degli efflavi di quelle melme si impregnano le carni del pesce. Si capisce dal ventre rigonfio e floscio se sono così malamente pieni, e premendoli con le dita in vicinanza dell'ano la melma si affaccia ed è meglio lasciare che il muggine sia comperato da qualche domestica ignara o da qualche ghiottone sbadato. I muggini *di buono* si cuociono senza togliere *nulla* delle interiora, che sono boccone delicato e valgono più di tutte le *busecche* di questo mondo e dell'altro.

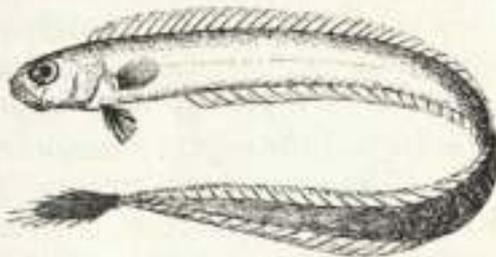
Grandi o mezzani si lessano o si arrostitiscono sulla gratella; quelli mezzanelli è lecito arrostitirli ed anche accomodarli in umido, alla livornese, come le triglie ed altri pesci, e si possono pure friggere nell'olio, interi o tagliati in due, come interi vanno fritti i piccoli. Ma, ripetiamolo, questi pesci sono buoni lessi od arrostiti, e per i muggini arrosto vedi le *Istruzioni*. Nel brodo di muggine, convenientemente accomodato (v. *Istruzioni*), si può cuocere pasta e farne una minestra di famiglia un po' volgare bensì ma tutt'altro che spregevole.

Con le ovaie salate, pressate e seccate, massime in Tunisia e nell'Oriente, si preparano *bottarghe* migliori di quelle di tonno e di prezzo più elevato, che

alcuni preferiscono al *caviare*. Eccellenti sono le bottarghe greche (di Missolongi ecc.) che vengono messe in commercio rivestite di uno strato di bionda cera vergine, che sottraendole all'aria le mantiene morbide e fresche.

Le salse da accompagnare al Muggine sono le solite; scegliete più spesso pel lessato la semplice majonese; adoperate poi sempre per condimento dei Muggini lessi od arrostiti il limone e non l'aceto. In Romagna si condiscono col succo della melagrana: a me non è mai capitato di avere nello stesso giorno muggini e melagrane, e così, per verità senza molto dispiacere, non ho potuto tentare la prova.

La Cepola (*Cepola rubescens*), cosiddetta pel suo colore rosso cipollino, è molto allungata e compressa quasi a foggia di nastro, coperta di minutissime squamme, e con gli occhi grandi. La pinna dorsale e

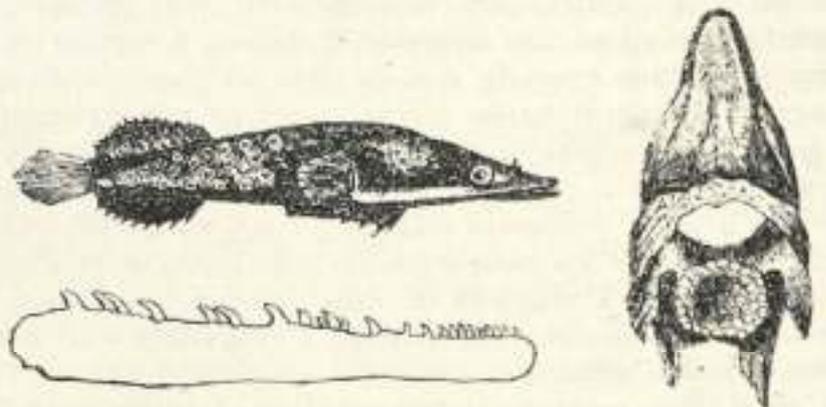


Cepola (l. 40 cm.).

quella anale hanno raggi molli e orlano quasi tutto il corpo; le alette ventrali, inserite anteriormente, sono formate da una spina e da cinque raggi molli. I margini delle pinne hanno tinta più intensa; sui lati della testa trovasi una macchia nero-azzurra.

Sebbene la Cepola sia comune nelle nostre acque e vedasi quasi costantemente sui mercati nelle ceste della *minutaglia* pescata dalle reti a strascico, poco si conosce della sua vita. Nutresi di piccoli animalletti e nuota serpeggiando al modo delle anguille. Le Cepole morte hanno le pinne abbassate, non erette, quindi una apparenza diversa da quella della figura, nella quale sono rappresentate erette.

La Cepola, tanto graziosa pel suo colore rosato quando è viva o fresca, affastellata tra la *minutaglia* viene in cucina priva di ogni vaghezza. Con la *minutaglia*, e tagliata in due o tre pezzi, finisce in padella. Qualche esemplare un po' grosso può servire a dar varietà al *brodetto*.



Succhiarupe del Gouan: pesciolino intero, la sua parte anteriore vista dal ventre, e la mandibola.

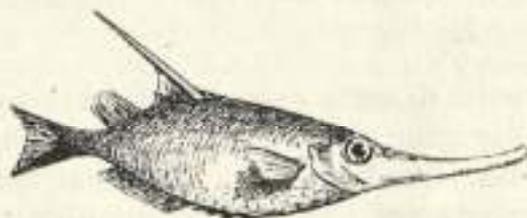
I Succhiarupe sono pesciolini molto grossi nella parte anteriore, con la testa depressa, la bocca larga, la mascella sporgente sulla mandibola, e dei tentacoli bifidi al naso. Le alette pettorali e quelle ventrali, spostate all'innanzi, formano insieme un apparato di adesione, sorta di ventosa, diviso per traverso in due campi. Al dorso vi è una

sola pinna collocata molto indietro, che al pari della ventrale è appena separata dalla codale.

Questi pesciolini amano acque basse e poco salate, epperò s' incontrano più di frequente alle foci dei fiumi: sono pigri, e rimangono lunghe ore immobili fissati con la ventosa alle rocce od al nicchio dei molluschi. Specie forse più facile a trovarsi tra noi è il *Suechiarupe* del Gouan (*Lepadogaster Gouani*), di colorito variabile, più spesso verdastro macchiato di bruno sul tronco, e con linee azzurre sul capo, il cui vertice è ornato di due macchie, parimenti azzurre, cerchiato di nero.

Anche i summenzionati pesciolini lasciateli alla contemplazione del naturalista; anzi, se ne pescate o ne trovate tra la *minutaglia* qualcuno, esaminatelo con diligenza e ne ricaverete piacere grandissimo.

La Trombetta (*Centriscus scolopax*) è un pescetto dal corpo ellittico compresso, coperto di piccole squamme ruvide, sostituite nella parte superiore ed anteriore dei fianchi da larghi scudetti dentellati. La bocca è piccola, priva di denti, aperta alla estremità di un tubo formato da alcune ossa del cranio e della faccia. Vi sono due dorsali, piccole e poste molto indietro; la prima presenta una lunga e forte spina seghettata. La colorazione, roseo-dorata sul dorso, si fa bianco-argentea sui fianchi e sul ventre: le tinte dei giovani natanti in branchetti sulle coste sono risplendenti. S' incontra la Trombetta in tutti i nostri mari, ma non vi abbonda. Vive specialmente sui fondi fangosi a notevole profondità, e nutresi di fregolo e di minuti crostacei.



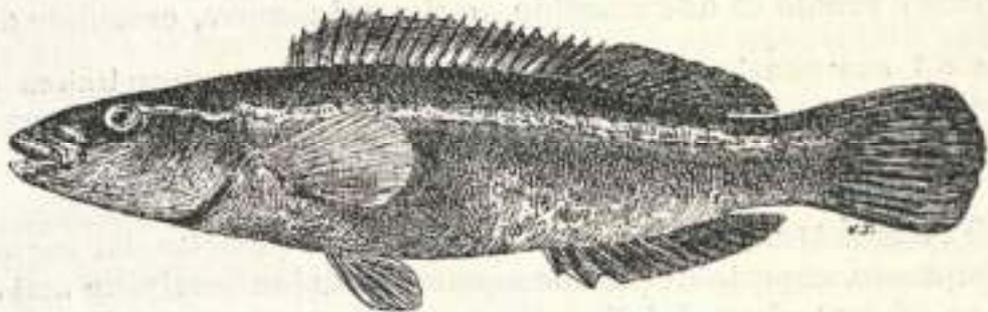
Trombetta (l. eccez. anche 12 cm.).

Ha la tromba, questo pescetto, ma come quasi tutti gli abitatori dell'acque è muto: e fa bene a star zitto; non ha glorie da divulgare, almeno di quelle che interessano il cuoco.

I Labri ed i loro affini¹ descritti in questo paragrafo, hanno il corpo oblungo, le squamme tonde, le due dorsali non separate l'una dall'altra e la prima (spinosa) bene sviluppata, la codale ha il margine alquanto convesso. La bocca, relativamente piccola, è cerchiata da grosse labbra mobili, d' onde il loro nome. Sono pesci littoranei splendidi dei più vaghi ed intensi colori mutevoli pel sesso, i fondi, le stagioni; vivaci nelle movenze, nuotano a stratte e nutronsi di crostacei, di molluschi e di alghe.

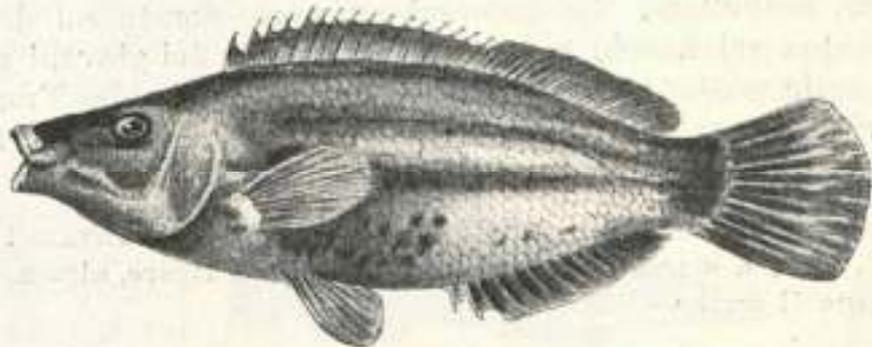
¹ Per certe ossa di sostegno dell'apparato branchiale che nei pesci di cui ora si parla e nei loro affini sono fuse insieme, spesso essi vengono staccati dagli altri Acanthoteri e costituiti in gruppo separato, detto dei Faringognati.

Nei Labri prop. detti il corpo è oblungo e poco compresso, i denti sono disposti in una sola serie, le spine della dorsale numerose, e tre quelle dell'anale. Delle varie specie nostrali citeremo il Pappagallo (*Labrus festivus*), bruno sul dorso, con una fascia argentea lungo i lati dall'occhio alla coda, e macchie scure, argentine, ranciate ecc. su altre parti del corpo, ed il Pavone (*L. mixtus*), lungo fin 38 cm., di colorazione varia, massimamente secondo il sesso, il maschio essendo più spesso



Pappagallo (l. fin 35 cm.).

ornato di strie azzurre, la femmina di due o tre larghe macchie nere all'origine della coda. In ambedue queste specie i maschi, al tempo della riproduzione, combattono tra di loro, ed il vincitore veglia le uova deposte sui fondi dalla femmina ed ha gelosa cura dei neonati.



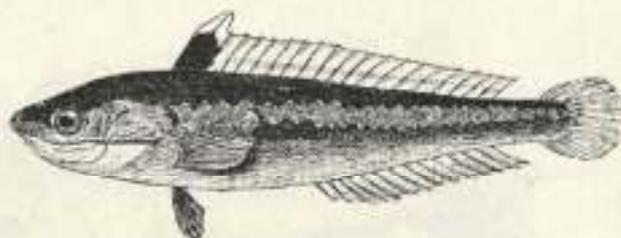
Donzella.

I Crenilabri hanno il corpo assai più compresso che quello dei Labri: la specie che qui rappresenta le molte del genere è la Donzella (*Crenilabrus pavo*), di color verdastro con fasce brune longitudinali e macchie rosseggianti: nella pelle del capo serpeggiano linee purpuree, e le pinne sono vivamente colorate. Depone le uova sui fondi. La sua maggior lunghezza è di 20 cm. circa.

La Donzella zigurella (*Coris julis*) è coperta di piccole squamme, meno sul capo che riman nudo. Il secondo raggio della dorsale sorpassa gli altri d'assai, la fascia dentellata che corre lungo i lati è rosso minio o ranciata, il dorso e la macchia sulla dorsale sono di color turchino

cupo. In piccole schiere scintillanti, questi pescetti arditi e voraci vanno per le coste rocciose ed i fondi algosi. Temono il freddo e nell'Aquario napoletano, di notte, quando la temperatura si abbassa, o nei giorni rigidi, si nascondono nella rena delle vasche, entro la quale poi spariscono con la rapidità del lampo quando li minaccia qualche pericolo. A differenza dei pesci affini già accennati le uova di questi sono galleggianti.

Questa tribù di Pappagalli dai vivi colori, di Donzelle variopinte, piace all'occhio, specie quando a mare tranquillo la miriamo attraverso l'acqua limpida attorno le scogliere rivestite dal policromo ammanto di alghe: la cucina non se ne loda affatto.



Donzella zigurella (L. fino 18 cm.).

I Pappagalli (intendo con questo nome in generale i *Labrus*) hanno carni alide, sciapite, leggerissimamente perlate come se fossero state immerse in un diluitissimo *turchinetto*. Si mangiano lessi od in umido. Le Donzelle si friggono insieme agli altri membri della poco onorevole *minutaglia*; e le più grandi si mettono anche in teglia. Ma non val la pena di aggiungere altro.

Il Fabretto, o Castagnola (*Heliastes chromis*), è un elegante pesciolino dal corpo compresso, con squamme dentellate, i denti in parecchie serie, la dorsale anteriore lunga, contigua a quella posteriore



Fabretto, o Castagnola (L. al più 10 cm.).

assai più corta: l'anale è armata di due o tre spine e le alette ventrali di una sola. La coda è profondamente divisa. È colorato di un bel bruno castagnino, ed i giovani sono ornati pel lungo di fasce argentine; le pettorali hanno alla base una macchia nera. È comune per le nostre coste, nuota in

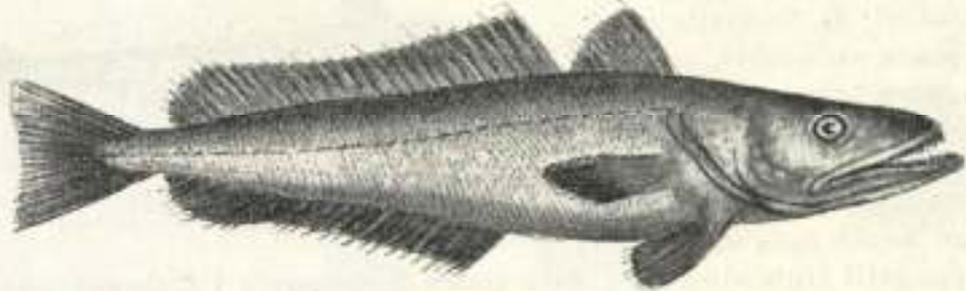
piccole schiere e depone sulle rocce, in masserelle, le sue uova, trasparenti e con appendici filamentose che servono a farle aderire.

È un pesciolo da nulla. Vien fritto, dalla povera gente, con la *minutaglia*, ed anche da solo, come a Napoli ed in qualche luogo della costiera ligure dove abbonda.

TELEOSTEI ANACANTINI. -- Hanno le pinne senza raggi duri, e le alette ventrali, che talora mancano, sono giugulari oppure toraciche (v. p. 15). La vescica natatoria, che può mancare, negli adulti è chiusa.

I Nasello ed i pesci affini appartengono ad un gruppo che ha grande importanza economica, perchè comprende forme settentrionali, come i diversi Baccalà, i Merlani ed altre, che forniscono enormi quan-

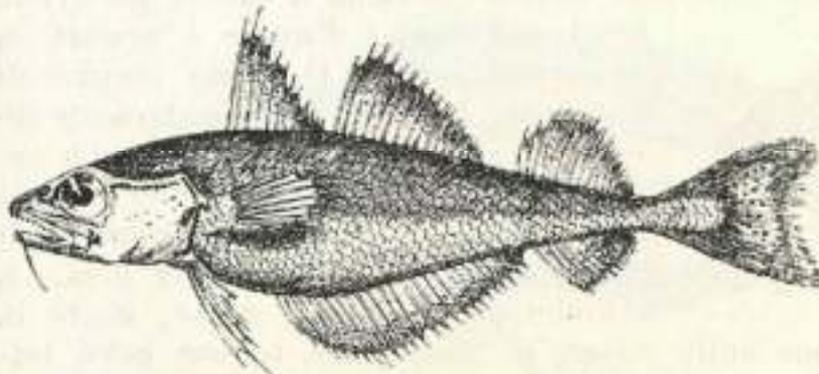
tità di carni all'alimentazione umana. Nel Nasello, detto anche, ed assai propriamente, Merluzzo (*Merluccius vulgaris*), il corpo è un poco ingrossato anteriormente, le squamme sono ellittiche, sottili, caduche, il muso è largo, la bocca ampia, con la mandibola più lunga della mascella, armate questa e quella di due ordini di denti acuti, fissi quelli dell'ordine esterno, mobili quelli dell'interno. Le dorsali sono due, e la seconda assai più lunga della prima; la coda ha il margine troneo.



Nasello, o Merluzzo.

Il Nasello è grigiastro o bruno, punteggiato di nero sul dorso, bianco argenteo sul ventre: le dorsali e la codale sono orlate di nero. È pesce vorace, abbondante nelle nostre acque. Pare si riproduca restando al fondo e si avvicini alle coste solo nell'inseguire le Acciughe, le Sardine e gli Sgombri. Nei mari dove viene pescato e preparato pel commercio al modo dei

pesci affini settentrionali, cresce più che nel nostro, dove pur diventa lungo un metro. Molti Naselli, e d'ogni dimensione, pescansi con le reti radenti: nel napoletano si pesca con il *palamito* appunto detto da *mer-*



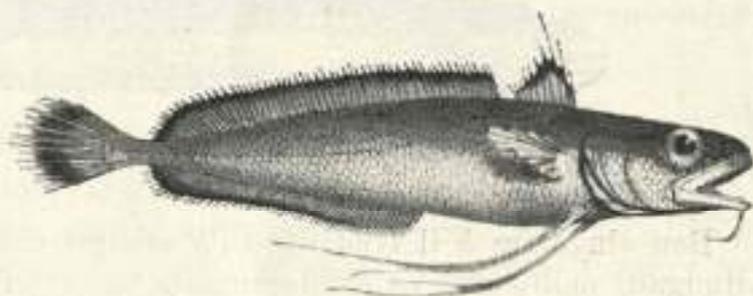
Mormoro, o Pescce nudo (l. 30 cm.).

luzzi, in cui gli ami sono attaccati alle cordicelle in modo che i pesci dopo che hanno abboccato non possano strapparli e fuggire.

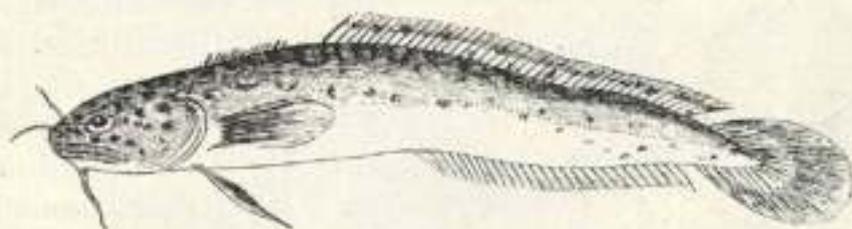
Ai Gadi, congeneri del vero nordico Baccalà, pende dal mento un tentacolo talvolta rudimentale: essi hanno, come il Baccalà e a differenza del Nasello, tre pinne dorsali e due anali e la mascella più lunga della mandibola. Il Gado tra noi più frequente, spesso sui mercati confuso, al pari di altri, con i Naselli piccoli, è il Mormoro, o Pescce nudo (*Gadus minutus*), di color bruno giallastro o grigio sul dorso, bianco argentino sul ventre, sparso di punti neri distintissimi sul capo, e con le anali orlate di scuro. Si pescano con le reti a strascico.

Anche le Pastenule hanno il cirro al mento, però le dorsali sono soltanto due, e le alette ventrali presentano tra gli altri pochi un raggio lungo e bifido. Ne abbiamo due specie; la Pastenula bianca (*Phycis blennioides*), a cui il terzo raggio della prima dorsale si allunga in filamento, e che è di color cinereo argentino, e la Pastenula bruna (*Phycis mediterraneus*) lunga fin 40 cm. che manca di quel filamento ed è di color bruno che sul ventre schiarisce. Le Pastenule si trovano nel prodotto delle reti a strascico.

Alla Motella (*Motella tricirrata*) pendono due tentacoli o cirri dal naso, uno dal mento. Le dorsali sono due, l'anteriore ridotta assai più corta e bassa dell'altra, che può adagiarsi in un solco del dorso: il margine codale è convesso. È pesce abbastanza frequente sui fondi algosi a poca profondità, nuota velocemente strisciando fra



Pastenula bianca (l. fino 50 cm.).



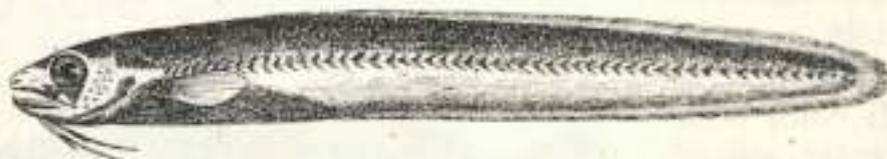
Motella (l. da 20 a 30 cm.).

le pietre e le piante, o immobile agita i tentacoli per adescare i pesciolini. I giovani, che si trovano talora in gran numero lungi dalle coste, in mare aperto, vennero considerati come appartenenti ad altri generi di pesci, tanto sono diversi dagli adulti.

I pesci ora notati costituiscono, insieme con i loro affini, un gruppo di molta importanza economica, per la quantità che se ne consuma fresca o per quella senza confronto maggiore che se ne consuma preparata, cioè in vario modo secca e salata, fornita quasi tutta dai mari settentrionali. Le loro carni sono bianche e molli, non molto sapide, ma buone, leggiere, di facile digestione. Specificherò nelle *Istruzioni*, dove darò parecchie ricette per la preparazione di questi pesci tanto freschi che conservati.

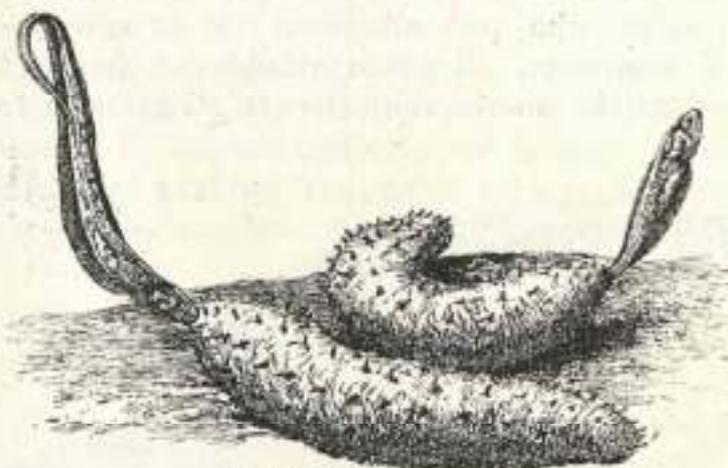
Il Galletto, il Galiotto ed il Cicirello hanno tutti tre il corpo nudo anteriormente, squammato nel resto, la dorsale e l'anale unite alla pinna della coda.

Nel Galletto (*Ophidium barbatum*), le ventrali sono ridotte a due appendici inserite sotto il mento. Il suo colore è carnicino lavato di bruno sul dorso, splendente d'argento sull'addome, con gli opercoli dorati, la dorsale e la ventrale orlate di nero. È pesce comune, che si riproduce nell'estate.



Galletto (l. 30 cm.).

Ben singolare è il Galiotto (*Fierasfer acus*), pesciolino dal corpo allungato molto che va gradatamente assottigliandosi e termina in una esile coda: manca di alette ventrali. È in parte trasparente, ed ha poi colori vaghissimi e riflessi dorati ed argentini. I giovani, creduti d'altra



Galiotto (l. fino 40 cm.).

specie e in conseguenza descritti con altri nomi, assai differiscono dagli adulti e portano sul dorso un filamento con appendici laminari a modo di fogliuzze. Nutresi il Galiotto di piccoli crostacei massimamente, ed ha l'abitudine di sfuggire ai nemici riparando entro le Oloturie ed anche dentro certi molluschi. Di solito egli penetra con rapidità nel

vivente suo ricovero e ne esce in egual modo, e nell'acqua è agilissimo. Depone le uova durante l'estate, in mucchietti gelatinosi galleggianti.



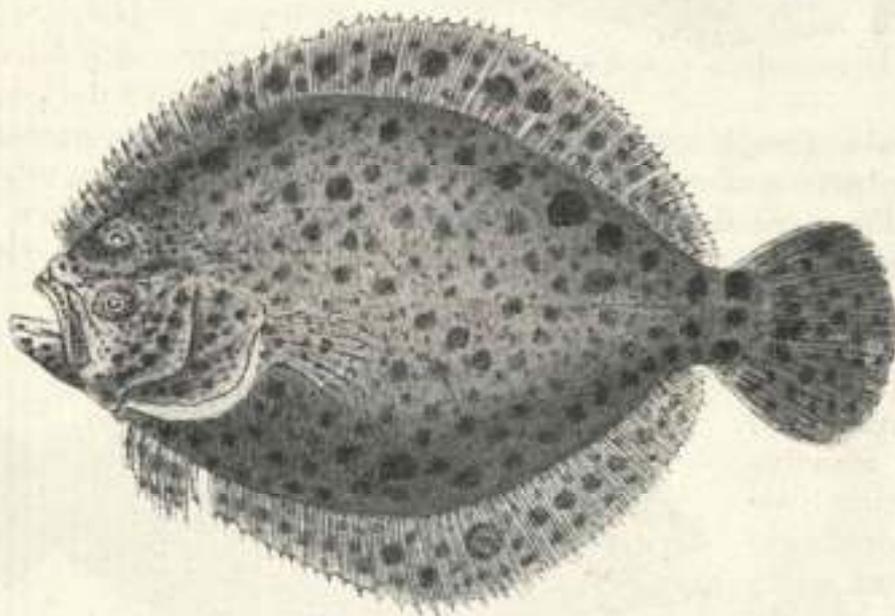
Cicirello (l. fin 15 cm.).

Nel Cicirello (*Ammodytes siculus*), la pinna codale è biloba: anche a lui mancano le ventrali. Il suo dorso è giallastro, il ventre bianco latteo con una fascia rosseggiante, i fianchi d'argento con bei riflessi verdi ed azzurri. Facilmente i Cicirelli nascondonsi nella rena, scavandola col loro muso acuto, e si pescano appunto cercandoli nella rena: oppure si pescano con le reti a strascico quando, come

avviene ad intervalli di tempo più o men lunghi, appariscono nel mare abbondantissimi.

Il Galletto ed il Cicirello sono pesci di poco pregio, e vengono designati di 3^a qualità. Si mangiano fritti, e i Cicirelli, veramente, sono superiori alla loro modestissima fama. Il Galiotto è piuttosto raro; in cucina non arriva, chè tanto vi sarebbe buono a nulla: l'amico naturalista deve averlo notato qui per narrare della curiosa abitudine che ha questo pesciolino di nascondersi in corpo alle Oloturie.

I Pesci piani hanno il corpo appiattito orlato dalla dorsale e dalla anale, e negli adulti asimmetrico, essendo l'un lato diverso dall'altro. Il lato che dicesi superiore perchè l'animale lo tiene volto in alto, è un poco convesso e variamente ma sempre modestamente colorato: in esso stanno ambedue gli occhi e gran parte della bocca, che è storta:



Rombo chiodato.

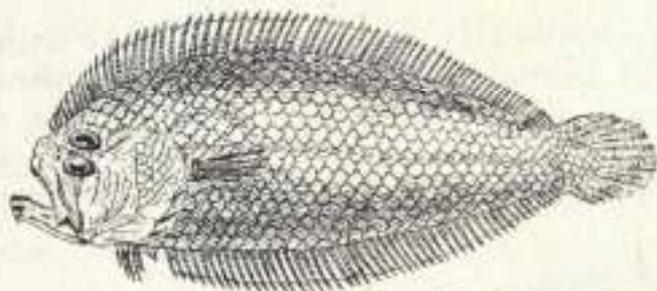
il lato inferiore è piano, cieco, ed ordinariamente scolorato, bianco. I piccini, invece, sono simmetrici, cioè con gli occhi l'uno a destra l'altro a sinistra e la bocca diritta: essi nuotano col corpo verticale e sono trasparenti, come la più parte dei pesci in quella età. Nel crescere, uno degli occhi, con assai curioso e complicato processo, emigra dal suo proprio al lato opposto, la bocca si storce su tal lato, che si fa convesso, si colora e diventa il lato superiore; ed il pesce prende a nuotare ed a posarsi per piano. Le uova dei pesci piani sono pelagiche; i pesci scendono sui fondi quando hanno compiuto le metamorfosi.

Questi pesci preferiscono i fondi di sabbia e di fango, e vi stanno appoggiati col lato bianco e cieco, volgendo in alto quello oculare, che pel suo colore, di solito scuriccio o bruno e mutevole a volontà del-

l'animale, rende difficile distinguere questo dalla superficie sulla quale giace, ed è mezzo di difesa dai nemici e facilita l'agguato teso alle prede, che sono pesci ed altri animali. Inoltre, movendo le pinne, i Pesci piani intorbidano l'acqua, e le particelle minerali così sollevate depositandosi sul loro corpo lo mascherano e nascondono sempre più.

I Rombi sono i nostri Pesci piani più grossi: hanno forma romboidale e portano gli occhi sul lato manco. Essi restano per settimane pigri ed inerti sui fondi. Nel Rombo chiodato (*Rhombus maximus*),

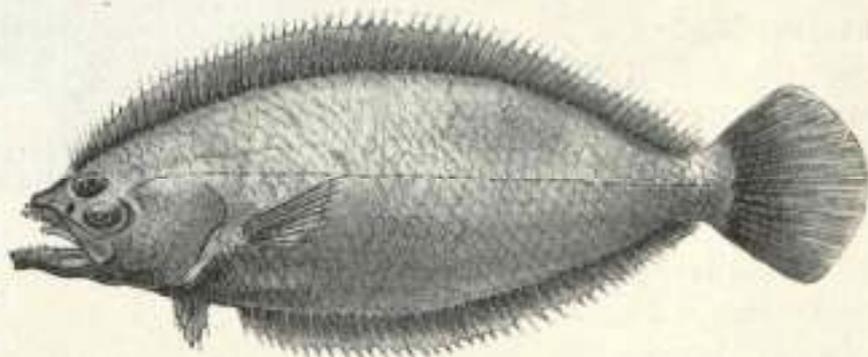
la pelle del lato oculare è sparsa di sendetti ossei e colorata di bruno verdastro mazzato: nel Rombo liscio (*Rhombus laevis*), la pelle è liscia e sul lato oculare colorata di grigio giallastro o di bruno verdastro, con macchie scure: nell'Adriatico il primo, come è dei pesci piani



Suncia cianchetta (l. 10 o. 12 cm.).

in generale, giunge a notevoli dimensioni e se ne sono pescati esemplari che pesavano più di 15 chilogrammi; il secondo, che talvolta penetra nelle acque dolci, è più piccolo (lung. mass. 40 cm.) e più frequente. Non mancano altri Rombi, di minori dimensioni e meno importanti, dei quali si tace.

Le Suacie sono ellittiche allungate, portano gli occhi a mancina e ravvicinati assai: la dorsale comincia sul muso, i denti sono disposti in una sola serie e le squame sono larghe.

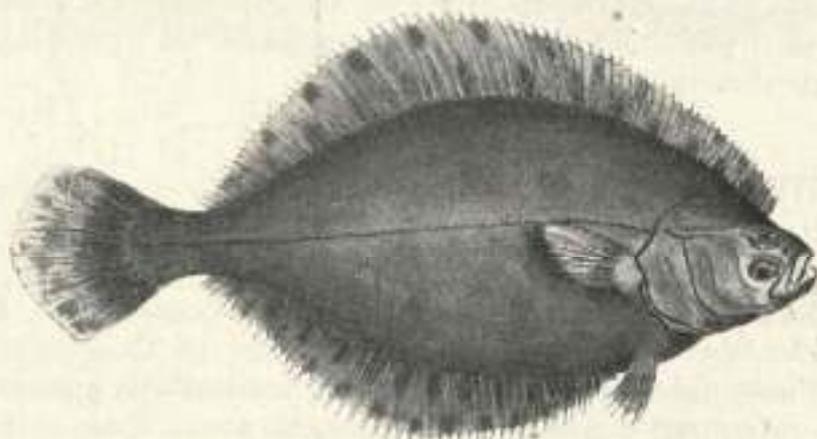


Suacia comune (l. 25 cm.).

Di Suacie hannosi parecchie specie, una delle più comuni è la Suacia cianchetta (*Arnoglossus laterna*), di color cinereo carnicino sul lato oculare e con le pinne fortemente punteggiate di nero. Anche un altro pesce piano ha tra noi il nome di Suacia, e dicesi, anzi, Suacia comune (*Citharus linguatula*): ha infatti caratteri che lo avvicinano alle vere Suacie, dalle quali distinguesi pel doppio ordine di denti, le squame grandissime e gli occhi quasi contigui.

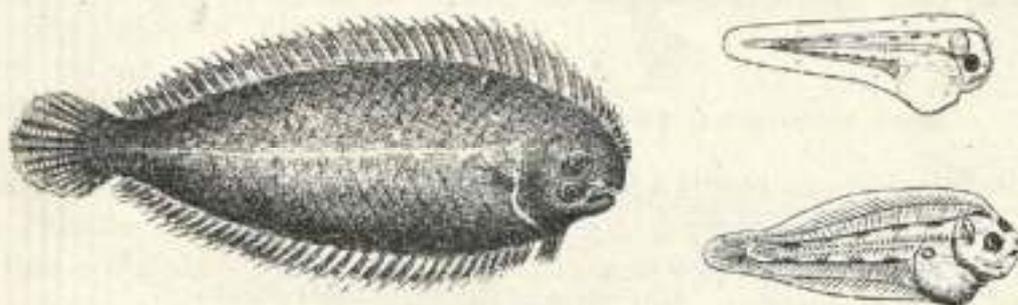
La Passera (*Pleuronectes italicus*), ha squamme piccole lisce e non dentellate, sul capo un rilievo o verruca, gli occhi a destra, la dentatura più sviluppata dal lato cieco. La dorsale comincia sul muso, in corrispondenza degli occhi: il lato oculare è bruno con macchie gialle,

quello cieco bianco giallastro. È pesce abbastanza comune nell'Adriatico, e a primavera entra, piccolissimo ancora, nelle lagune venete, ed alla fredda stagione si ricovera in mare, rimonta anche i fiumi per non piccolo tratto: ordinariamente è lungo 32 centimetri.



Passera.

Le Sfoglie, o Sogliole, sono elittiche, molto allungate, anch'esse portano gli occhi a destra, e non sulla stessa linea, e sul lato cieco mancano, o quasi, di denti: la dorsale comincia sul muso e non si unisce alla codale: le squamme sono piccole e dentellate. Possediamo parec-



Sfoglia, con due larve a diverso grado di sviluppo, la più piccola simmetrica con un occhio per lato, la seconda con l'occhio di sinistra già spostato.

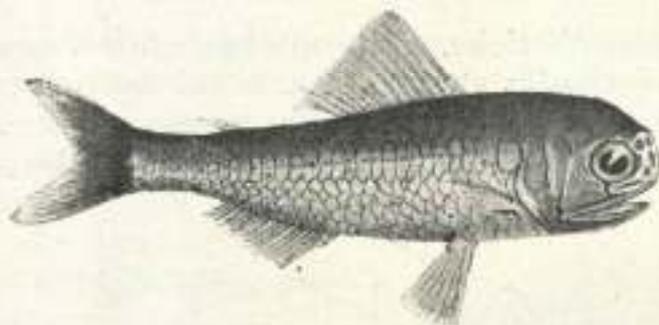
chie specie di Sfoglie: quella più nota e forse più frequente è la Sfoglia comune o volgare (*Solea vulgaris*), il cui colore varia dal bruno al verdastro od al grigio nel lato oculare, ed è bianco leggermente perlaceo nel lato cieco. I più grandi esemplari pesano mezzo chilogramma ed anche più.

La più fruttuosa pesca dei Pesci piani si fa con le reti radenti, ma i Rombi p. es. e particolarmente quelli più grandi, si prendono agli ami dei filaccioni e dei palamiti prostrati. A Taranto si pescano le Sfoglie con la *saltatoia*, detta anche *intamacchiata*, che è una rete parata a tre teli sovrapposti, il telo di mezzo a maglie strette, a maglie larghis-

sime gli altri due, e viene tesa di sera presso il lido, perchè vi incappino i pesci che ad esso nella notte si appressano.

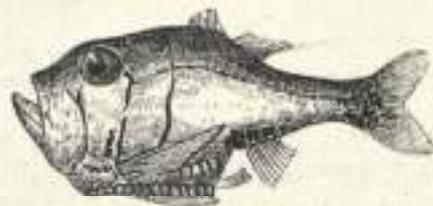
I nostri Pesci piani di maggior pregio sono il Rombo chiodato e la Sfoglia comune: vengono secondi il Rombo liscio, la Suacia comune e la Passera, terzi gli altri pressochè tutti. Del Rombo cantarono gli antichi, e lo dissero il migliore dei pesci; noi ci contenteremo di annoverarlo tra i pesci migliori. Ma di lui e degli altri vedasi nelle *Istruzioni*.

TELEOSTEI FISOSTOMI. — Questi Teleostei hanno i raggi delle natatoie molli; solo il primo raggio della pinna dorsale e delle alette pettorali può essere duro. Le alette ventrali, che non sempre esistono, sono inserite molto indietro, sempre prive di raggi duri. La vescica natatoria, che salvo rare eccezioni è provvoluta di condotto, talora manca. I Fisostomi sono molti meno degli Acantotteri, e parecchie delle loro forme principali o mancano alle nostre acque o ne abitano le profondità e non è facile capiti l'occasione di osservarle.



Scopelo fronte-lucida (1 9 cm.).

argentee lucide, pertinenti ad organi luminosi. Talora abbondano nelle acque di Sicilia; abitano a grandi profondità e da esse salgono alla superficie, sembra in tempo di notte. Sono carnivori, ma poco o nulla ci è noto dei loro costumi. Nel Mediterraneo vivono parecchie specie di Scopeli, che si distinguono l'una dall'altra pel vario numero e la diversa disposizione degli organi luminosi. Come esempio del genere rappresentiamo lo Scopelo fronte-lucida (*Scopelus metopoclampus*), nel quale è più sviluppato un organo luminoso frontale che esiste anche in altri.



Argiropoleco nudo (1.4 cm.).

Argiropolechi e Stomia sono anch'essi, per le forme, gli organi luminosi, la rarità ed il poco che sappiamo della loro vita, interessantissimi per il naturalista: dei primi figuriamo il curioso Argiropoleco nudo (*Argyropelecus hemigymnus*), molto compresso, che talora abbonda nello stretto di Messina; dei secondi rappresentiamo lo Stomia barbato (*Stomius barbatus*), di cui i pescatori temono il morso e che

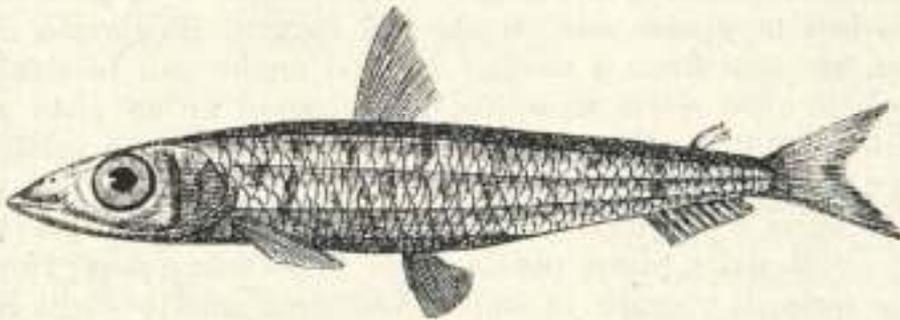
considerano come velenoso. Nella figura lo *Stomia* vedesi panciuto perchè l'individuo dal quale C. L. Buonaparte, illustre naturalista del passato secolo, la trasse, aveva inghiottito intero un pesce.



Stomia barbato (l. circa 25 cm.).

Sa lui, l'amico naturalista, perchè ha fatto cenno di questi pesci; io me lo figuro e non ne discuto. Quanto alla cucina osservo che se anche un fritto di Scopeli e di Argiropelochi fosse appetitoso, non sarebbe facile metterlo insieme, eccetto forse in qualche circostanza, nello Stretto di Messina, seppure la recente catastrofe non ha diserte quelle storiche acque. Ma s'andrebbe poi incontro al caso di dover comparire, giustamente, innanzi a qualche tribunale, non di ittiofagi, ma di ittologi, che farebbe scontare con qualche grosso castigo l'orribile peccato.

L'*Argentina* (*Argentina sphyraena*) è un pescetto che ha forma diremo di prisma affusolato a varie facce. Ha squamme grandi, eccetto che sul capo che riman nudo ed è trasparente; squamme che danno all'*Argentina* l'aspetto ed il nome, e che si staccano al menomo contatto. Gli occhi sono grandi, la bocca piccola e le mascelle enormi.



Argentina (l. circa 16 cm.).

La dorsale è corta, e presso la coda v'è una pinna molle. Si riproduce in primavera. Dalla vescica natatoria si ricava una polvere argentina adoperata nella fabbricazione delle perle artificiali, industria, credo, esclusivamente romana.

È in tutti nostri mari un raro rappresentante della famiglia dei salmonidi, di cui vivono parecchie specie, come le Trote ed altri, nelle nostre acque dolci.

L'*Argentina* è delicata e gustosa come gli altri Salmonidi. Si può farla fritta

Le Aguglie ed i Pesci volanti. — L'Aguglia comune (*Belone acus*) è pesce molto allungato, la cui mandibola sorpassa la mascella e forma con essa una specie di becco. La dorsale e l'anale hanno i raggi gradatamente più corti dall'avanti all'indietro e sorgono poco lontano dalla codale. Il dorso è di un bel verde azzurro, il ventre argentino. Essa abbonda nelle nostre acque, dove però non diventa grande come nei mari del settentrione, e sono eccezionali gli individui che pesino due chilogrammi. Va in branchi numerosi non lungi dai lidi, nuota presso la superficie ondulando, e spesso balza fuor dell'acqua. Insegue altri pesci, che prende di traverso col becco. Nei giovani il becco è corto e la mandibola durante lo sviluppo proporzionatamente assai più lunga della mascella. In alcuni luoghi dell'Italia meridionale pescasi quest'Aguglia nella notte, coll'anguillara od agugliara, che è rete di tre parti, o teli, di cui il mediano, detto *fonte*, e il men lungo e con maglie più strette dei due laterali, detti *ali*. Portasi tal rete da due barche là dove nuotano le Aguglie, e mentre una barca riman ferma te-



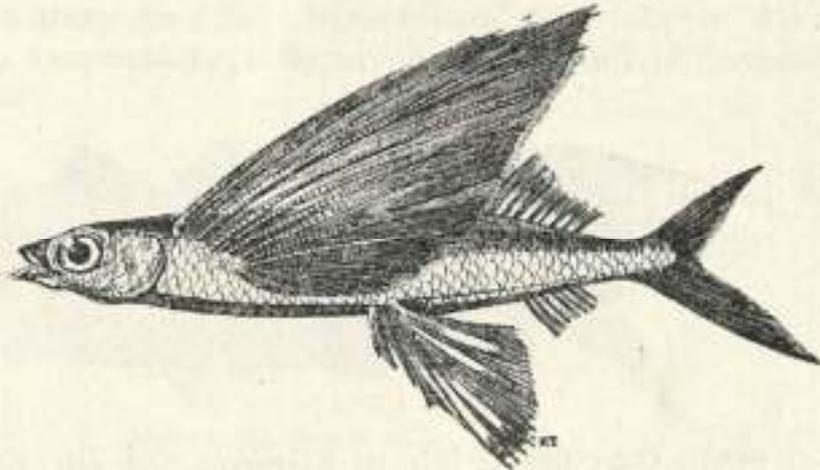
Aguglia comune (l. 50 cm. o più).

nendo un capo della rete, l'altra gira calandola verticalmente in modo da circondare lo stuolo dei pesci, che i pescatori, con gran chiasso e scuotendo la rete, spaventano, sì che nel fuggire incappano e con la rete stessa vengono tirati a bordo. Pescasi anche con le sciabiche di terra e con le altre reti a strascico, e moltissime ne ho viste prendere con le prime sul littorale marchigiano e su quello toscano verso la metà d'Agosto e sui primi di Settembre.

Altra Aguglia è l'Aguglia del Camper (*Sayris Camperi*), che si distingue subito dalla prima perchè dopo la dorsale e dopo l'anale presenta una serie di pinnule in apparenza come quelle degli Sgombri. (p. 46). A Napoli questa seconda Aguglia si pesca con una rete simile all'agugliara e similmente manovrata, dal nome volgare napoletano del pesce, Gastauriello, detta *gastaurellara*, la quale differisce dall'agugliara per avere il telo mediano, o fonte, anco più alto, in modo che il suo lembo inferiore può stendersi sul fondo del mare.

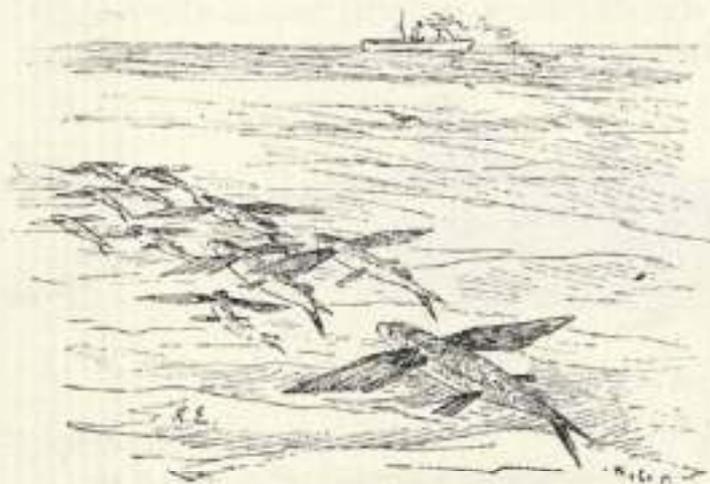
I Pesci volanti (*Exocoetus Rondeletii* ed altri), sono fusiformi e con le squamme grandi. Anche in essi la dorsale è collocata molto addietro ed opposta all'anale. Le alette pettorali sono tanto sviluppate che meritano il nome di ali. Questi pesci non sono rarissimi nelle nostre acque, specie nel Tirreno meridionale, vanno a torme talora assai numerose, e ben più a lungo del Pesce rondine (pag. 34) possono so-

stenersi nell'aria. Quando volano tengono le pettorali distese ma immobili, il che dimostra che esse servono soltanto come organi di sostegno; la forza motrice non è data dai loro muscoli, chè il pesce si slancia fuori dell'acqua per l'impulso dei muscoli del corpo, e le ali lo sostengono a guisa di un paracadute. Il volo è rapido ma corto, e presto rallenta; inoltre, la sua direzione non può essere mutata; l'animale non può dirigersi nell'atmosfera. Col massimo sforzo i Pesci volanti percorrono un arco di 200 metri di corda, alto cinque o sei metri: investiti dalle correnti atmosferiche, vengono portati a maggiore altezze e talvolta sbalestrati sulle navi in viaggio.



Pesci volante (l. circa 40 cm.).

Depongono le uova durante l'estate, attaccandole in grappoli ai corpi galleggianti, come sugheri, pomici e simili.



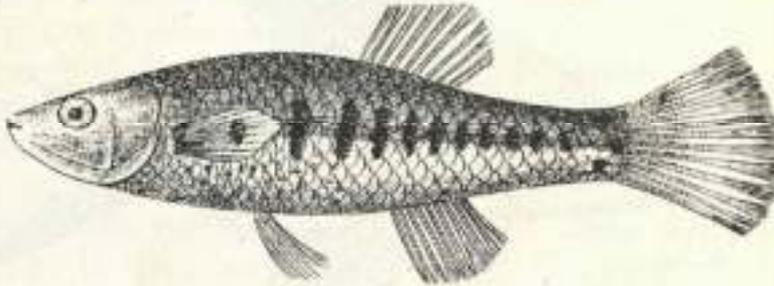
Stormo di Pesci volanti.

L'Aguglia comune è abbastanza buona, massime in primavera, e si frigge o si mette in umido, in ambedue i casi tagliata a pezzi lunghi 8 o 10 cent. È reputata migliore l'Aguglia del Camper, che si tratta negli stessi modi. Esse appartengono, insieme con gli Sgombri ecc., al pesce detto dai pescatori *pesci turchini*. Per la cottura le ossa si colorano in verde. Le Aguglie sono a posto anche nel brodetto.

I Pesci volanti lasciamoli ... volare.

La Lebia (*Cyprinodon calaritanus*) a miriadi brulica nelle acque basse delle lagune, negli stagni salati, nelle saline, ed anche in acque dolci prossime al mare. È un pesciolino col muso corto, i denti uncinati, la dorsale posta verso la codale il cui margine è alquanto convesso. I due sessi molto differiscono: i maschi sono più piccoli e men

tozzi delle femmine, ed hanno la pinna dorsale e quella anale più sviluppate: sono poi di color verdastro sul dorso, mentre le femmine sono di color giallo pallido. In ambedue i sessi il ventre è argentino ed i fianchi hanno fasce trasversali scure, spesso indistinte nelle femmine e sempre più numerose ed appariscenti nei maschi. Le differenze diventano maggiori in primavera, quando i maschi assumono l'abito nuziale, diverso nei giovani da quello degli adulti, nei quali all'estremità dei raggi pinneali si formano certi minuti raggi accessori disposti a ventaglio.

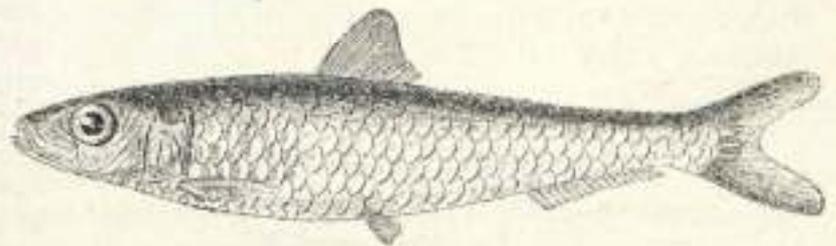


Lebia (l. 6 a 7 cm.).

Adulte le Lebie si nutrono prevalentemente di larve acquatiche di ditteri e dei ditteri stessi, che pigliano al volo, spiccando salti fuor dell'acqua. Le uova, al pari di quelle d'altri pesci, sono provvedute di filamenti con cui vengono attaccate alle alghe e ad altri corpi immersi, e schiudono cinque o sei settimane dopo deposte. Sono questi pesciolini infesti alla pescosità in certe lagune, dove raccolgonsi a tonnellate per la confezione di concimi artificiali.

Mangiansi in pochi luoghi, fritte nell'olio, solo dai poverissimi. L'opinione che le loro carni siano fatali all'uomo ed ai piccoli mammiferi, già per l'uomo smentita dal fatto, pei piccoli mammiferi è stata da recenti esperienze dimostrata falsa.

Le Sardine, la Cheppia e l'Acciuga, come le Aringhe dei mari settentrionali, appartengono ad una famiglia di pesci strabocchevolmente prolifici, al-



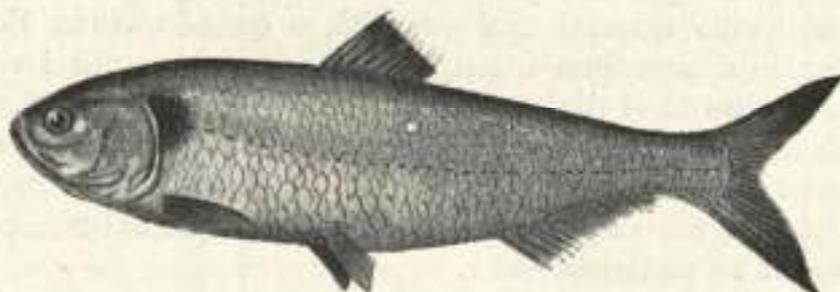
Sardina comune (l. 15 cm.).

lungati e compressi, coperti di grandi e sottili squamme caduche, il capo nudo, il margine addominale a spigolo acuto.

Sardine ed Acciughe abitano i fondi marini, e da essi salgono alla superficie e vengono presso alle coste per riprodursi e ridiscendere poi, compiendo migrazioni in senso verticale.

Di Sardine sonvi nei nostri mari più specie, ed hanno tutte lo spigolo addominale seghettato: la Sardina comune (*Clupea pilchardus*), le cui squamme sono striate e che è di color verde olivastro sul dorso, argentino sull'addome, e la Papalina (*Clupea papalina*), che tanto abbonda nell'Adriatico, sono le più frequenti.

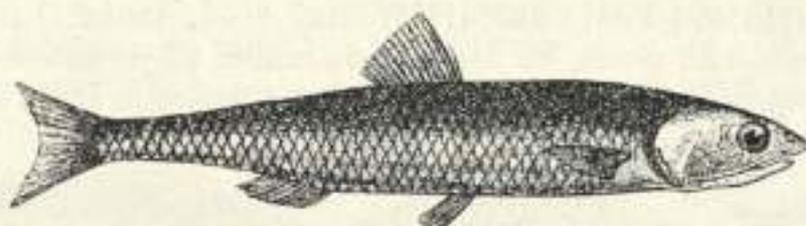
La Cheppia (*Clupea alosa*) ha le stesse forme delle Sardine ed è l'unico loro affine che viva nelle nostre acque dolci, dove ha assunto speciali caratteri. Ma essa vive anche in mare, e dal mare, in primavera, risale i fiumi, per riprodursi anche molto lungi dalle loro foci, e financo verso le loro scaturigini. Verdastra nelle parti superiori, argentina nelle laterali ed inferiori, quando la Cheppia è appena tolta dall'acqua brilla di splendidissime iridiscenze. Presso l'opercolo v'è una macchia bruna, a cui talora altre simili si accompagnano, e brunicce sono le natatoie.



Cheppia (l. fin 60 o 70 cm.).

L'Acciuga, od Alice (*Engraulis encrasicolus*), ha lo spigolo addominale liscio, il muso allungato, ed è verdastra, con la testa giallo dorata, i lati ed il ventre argentini, i primi percorsi da una fascia scurriccia, spesso poco distinta (non rappresentata nella figura).

Le uova delle Sardine e dell'Acciuga sono pelagiche e si trovano di primavera e di estate: i giovani passano gran parte del loro sviluppo nelle acque littorali e sub-littorali; giovani ed adulti nutronsi di minutissimi crostacei, di piccoli molluschi e di altri animalucci.



Acciuga, od Alice (l. circa 14 cm.).

Si pescano Sardine ed Acciughe quasi dappertutto nelle nostre acque, dove esse abbondano non però in quel meraviglioso modo della *Mehaden* nelle acque americane. Non mancano luoghi di elezione, dove la pesca suole essere periodicamente esercitata e riesce più fruttuosa. Si adoperano per essa le ordinarie reti a strascico; ma pesca speciale se ne fa con apposite *menaide* (pag. 30, nota) calate più o meno profondamente per trovare il livello dove, secondo i tempi, questi pesci si trovano. Nell'Adriatico settentrionale si innescano tali reti gettandovi il *nattune*, che è pasta di granchi soppesti, de' quali si fa commercio nelle

lagune venete. Si attirano col chiarore di fiaccole e di fuochi le Acciughe, così come espone Adolfo Targioni Tozzetti per le acque dell'Elba nella breve ma efficace descrizione che ci piace di riportare.

« Sull'imbrunire (nei mesi da Aprile e Maggio all'Ottobre) escono dal porto di Longone le barche per la pesca delle Acciughe, e si portano lungi dalla costa cinque o sei chilometri ed anche più; scesa la notte, accendono un gran fuoco a poppa, e percorrendo così il mare ne avviene che gli sciamei dei pesci, nella loro corsa vengono richiamati dal chiarore del fuoco e seguono la scia del battello; allorquando i pescatori ne hanno adunati una quantità, o quando viene l'ora che il chiarore per lo approssimarsi del giorno non produce più i suoi effetti, i pescatori medesimi si dirigono verso una spiaggia, e quivi giunti cingono con una rezzicola i pesci e li tirano a terra. Il pesce pescato alle reti sospese riesce più intero e in migliore stato dell'altro preso con le sciabiche o le altre reti a strascico di qualunque natura, ed è quindi più adatto per la preparazione ».

Sotto il nome di *bianchetti* si tolgono dal mare con le reti radenti, ossia a strascico, massime nelle acque della Liguria, dove son dette *gianchetti*, incalcolabili quantità di novellame d'Acciughe e di Sardine, con effetti non ancora ben sicuri nelle relazioni economiche, sebbene apparentemente sfavorevoli alla vita delle specie.

Basta pensare alla enorme quantità di Sardine sott'olio, di Acciughe salate, di Aringhe in vario modo preparate, che vediamo consumare quotidianamente, per farsi, senza ricorrere alle statistiche, una idea della importanza alimentare di questo gruppo di pesci. Freschi o conservati si preparano in diversi modi, dei quali vedasi nelle *Istruzioni*.

L'Anguilla ed i Pesci anguilliformi. — L'Anguilla (*Anguilla vulgaris*), notissimo pesce, ha forme serpentine, ed il suo corpo cilindroide è compresso nella porzione codale. La mascella è più corta della



Anguilla.

mandibola, l'una e l'altra armate di acuti denti ricurvi all'indietro. Ciascuna narice si apre con due orifici, uno vicino all'occhio l'altro più lontano e posto sul labbro all'estremità di un cortissimo tubetto. L'apertura branchiale è stretta e apparisce priva di opercolo. Le alette pettorali sono corte ed attondate; la pinna dorsale, che incomincia dopo il terzo anteriore del corpo, la codale e l'anale sono unite e formano una sola stretta pinna che cinge pel lungo il corpo nei suoi due terzi posteriori. La pelle, che sembra nuda perchè le squamme sono piccole

e nascoste, è crassa e lubrica pel molto muco che la ricopre. Il colore delle Anguille è in generale verdastro o verde olivastro sul dorso, giallognolo, biancastro od argentino sul ventre.

La storia naturale dell'Anguilla fino a tempi recenti oscurissima, si è ora per opera di scienziati italiani assai rischiarata: sebbene non manchino anche oggi dubbi ed incertezze, possiamo brevemente riassumerla così. Le Anguille vivono nelle acque dolci ed anche nelle salmastre ed in quelle marine: sono notturne e nutronsi, con estrema voracità, di crostacei, di molluschi, di pesci e di fregolo. In tempi neri e burrascosi escono anche di giorno dai loro covi, che sono sotto le pietre del fondo, nei crepacci delle ripe e dentro il fango.

Al contrario dello Storione e di altri pesci, che per riprodursi risalgono le acque dolci, l'Anguilla scende per lo stesso fine da queste al mare. Nei mesi da ottobre a gennaio, mentre le Anguille che rimangono sterili non abbandonano l'ordinaria loro dimora, le altre, che devono riprodursi, sono lunghe da 25 a 30 centimetri e diconsi *anguille di calata*, scendono in frotte al mare, e sembra che talora maschi e femmine viaggino separatamente e quelli prima di queste. In profondità forse di 200 ai 500 e più metri, ha luogo la riproduzione,



Leptocefalo, larva dell'anguilla.

e le uova innumerevoli, che talvolta si incontrano affatto pelagiche, restano sospese nell'acqua, finchè ne nascono larve le quali crescendo assumono la forma detta *leptocefalo* qui presso figurata, facile preda al Pesce mola che se ne empie lo stomaco, e scendono in profondità forse non grandissime a nascondersi nei fanghi o nelle sabbie per subire ulteriori trasformazioni e diventare, in capo a un anno circa, giovani anguilline, conosciute in Toscana sotto il nome di *cieche* — nome ormai diffuso per molti luoghi d'Italia — che per la loro conformazione non differiscono dalle anguille adulte, ma sembrano sottili bastoncelli trasparenti, sono lunghe 8 a 10 cm. e tanto leggiere che ne entrano più di 3000 in un chilogramma, come io stesso ho verificato più volte quando per parecchi anni, in notti del gennaio o del febbraio, alle foci del Calambrone, presso Livorno, incettavo *cieche* a quintali per conto del Ministero di Agricoltura, coadiuvando il compianto amico prof. Enrico H. Giglioli nell'incarico di ripopolare le acque dell'Italia centrale.

È *principalmente* nelle notti quiete e meno fredde dell'inverno che avviene la *montata*, che, cioè, le anguilline si affollano in prodigiose quantità all'imboccatura dei fiumi e di ogni altro corso d'acqua, in essi penetrano, e tenendosi alle sponde, quasi superficiali o più profonde quanto più è fredda l'aria, rimontano, diffondendosi poi per le lagune, le paludi, i laghi ed ogni acqua anche molto remota dal mare. Da poco più che 300 grammi di *cieche* si possono avere dopo cinque anni 3000 chil. di anguille!

Le Anguille descritte dagli autori come specie distinte sono soltanto aspetti diversi che, per modificazioni di colorito e di forme, assume l'unica nostra anguilla, dovute più che altro all'età ed alla stazione: nello stato giovanile l'Anguilla ha il ventre giallognolo, in uno stato intermedio lo ha bianco, e finalmente argentino nell'abito nuziale, che essa assume in mare, dove diventa matura; colore argentino che si accompagna col tingersi in scuro delle alette pettorali, e con l'ingrossarsi degli occhi come conviene a pesce abitatore di profondità.

Le Anguille si pescano in molti modi: nelle correnti d'acqua dolce, nei laghi e nelle lagune si prendono col *mazzacchio*, ordigno formato di ami infitti in una rotella di piombo, innescati con lombrici, od anche si prendono con la lenza semplice o con la fiocina, o si catturano alla trappola di apposite *nasse* e *bertovelli*: dal mare si tolgono spesso anguille, però sempre in poco numero, con le reti a strascico.

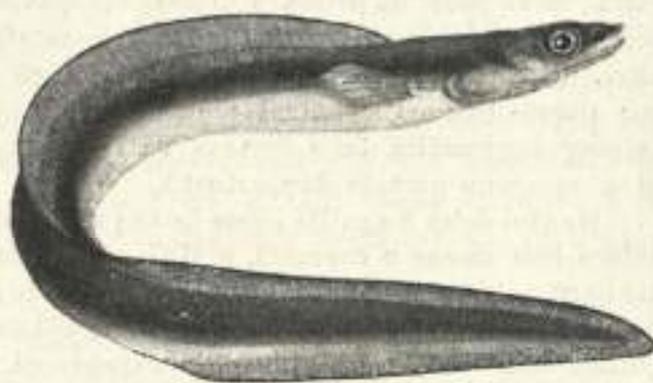
Sulle coste tirrene da Viareggio a Livorno e poco oltre, si pescano le giovanissime anguille, o *cieche*, alla *montata*. Tale pesca singolare si fa per mezzo di stacci immanicati a corto, di sera o di notte, durante i mesi freddi, in ore diverse secondo il tempo e l'ora del flusso. I pescatori di *cieche*, quasi tutti facchini, operai, dilettanti, pescatori d'occasione non di professione, coperti da grossi cappotti di panno casertinese, con in testa berretti di pelo, muniti dello staccio e di un lanternino, si spargono lungo le correnti in prossimità del mare, ed ivi, sulle rive stesse o sopra sproni e gabbionate che da esse sporgono alquanto nell'alveo, dette *porti*, od anche in barche e barchette ammarate, vengono immergendo il loro semplice ordigno come fosse un grande cucchiaino, facendolo scorrere da monte a valle, cioè in direzione opposta a quella dell'acqua che la marea spinge dentro le terre, e lo ritirano e ne rovesciano il contenuto nel fondo della barca o su pezze di tela stese sull'erba, oppure in qualche recipiente.

Secondo la stagione la *montata* è più o meno abbondante e superficiale, ed avviene talvolta che per lunghe ore quei poveretti faticino per levar dall'acqua due o tre anguilline o poco più per volta, o ne prendano qualche diecina, come avviene anche, con più fortunata vicenda, che lo staccio scenda tra vere masse dei delicati e trasparenti animalucci e per sollevarlo occorra afferrarne l'orlo opposto al manico, affinchè questo pel soverchio peso non si scavezzi. Alla foce del Calambrone, in certe notti del febbraio men fredde, ho veduto in poche ore pescare quintali di *cieche*, come in altre notti più rigide e per i pescatori disgraziatissime, non si trovava un'anguillina, ed i pescatori lasciata l'impresa, mesti ed infreddoliti, a mani vuote, riprendevano la via della città. Nell'ora del ritorno, un osservatore acuto, dalla velocità o lentezza delle fiocche luei dei lanternini soleanti la campagna litorale, può indovinare il risultato della pesca.

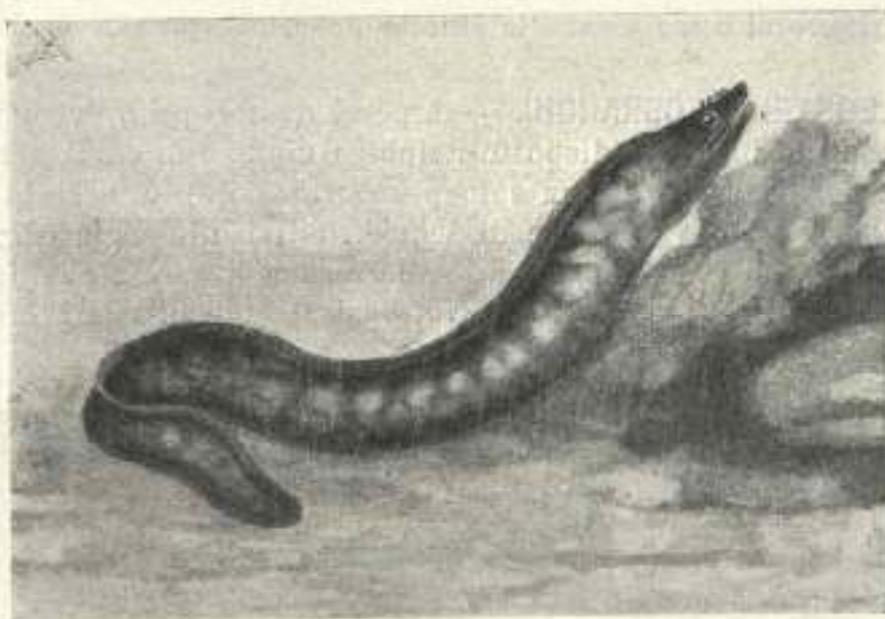
Si ha notizia di anguille vissute 40 anni.

I Gronghi molto somigliano alle Anguille, dalle quali però agevolmente si distinguono perchè in essi la pinna dorsale comincia verso la testa assai più innanzi che in quelle. Anche i Gronghi sono pesci voraci: diventano lunghi, eccezionalmente, fino 3 m.: predano tenendosi in agguato entro crepacci delle rocce od in buche scavate nella sabbia. Frequente nei nostri mari è il Grongo comune (*Conger vulgaris*), con le sue varietà; altri Gronghi vi si incontrano, ma rari.

Forme anche più serpentine che le Anguille ed i Gronghi hanno i Pesci serpenti, in cui l'estremità della coda è libera, cioè manca di pinna, sicchè la dorsale e l'anale rimangono separate. Non raro, specie nel Tirreno meridionale, è quello che chiameremo Pesce serpente comune (*Ophichthys serpens*), di cui si pescarono esemplari lunghi m. 2.29.



Grongo comune.



Murena comune (l. fino 110 cm.).

Le Murene sono meno cilindroidi, proporzionalmente più corte e più tozze delle Anguille: mancano di alette pettorali ed hanno aperture branchiali assai piccole. La nostra Murena comune (*Muraena helena*), è gialla con larghe irregolari macchiette brune. Vivono le Murene in acque piuttosto profonde, sulle rocce o la sabbia, e si approssimano alle coste nel tempo della riproduzione.

I Pesci anguilliformi subiscono metamorfosi: essi passano tutti per forme larvali dette *leptocefali*, simili a quella accennata trattando dell'Anguilla. Queste larve sono assai compresse, anzi nastriformi, e quasi tutte trasparenti.

Secondo le stagioni, i luoghi di pesca ed altre circostanze, gli anguilliformi sono pesci di prima o di seconda qualità. Delicati al palato, per la loro pinguedine oleosa riescono un poco gravi allo stomaco, e le Anguille più degli altri. Eccetto che lessi si cuociono in ogni altro modo. È per le Anguille che questo gruppo ha considerevole importanza economica: esse costituiscono la maggior rendita delle famose Valli di Comacchio, di dove, fresche o marinate, vengono portate dappertutto.

Meglio delle Anguille prese in acque torbide e lente sono quelle delle acque chiare ben mosse e correnti, e si distinguono le une dalle altre perchè le prime hanno il ventre lavato di giallo, mentre le seconde lo hanno bianco lucente.

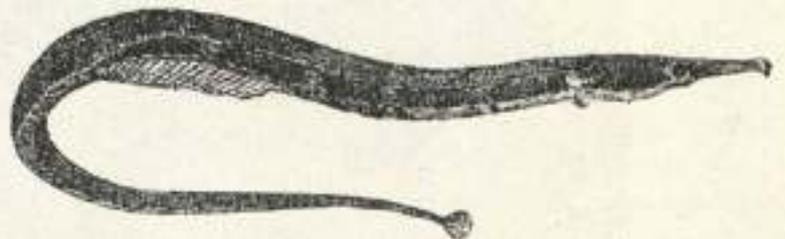
Circa il modo di preparare gli anguilliformi adulti e le giovanissime anguille, ossia le *cieche*, vedansi le *Istruzioni*.

In antico la carne delle Murene era assai stimata, e furono poi esse in molto pregio per la facilità con la quale si serbano prigioniere. Dalla crudeltà di un personaggio consolare amico di Augusto, che in un impeto d'ira malvagia gettò per castigo alcuni schiavi alle Murene, non senza che l'Imperatore ne lo rimproverasse severamente, e da qualche altra simile atrocità men nota e mal certa, ha avuto origine la favola troppo spesso ripetuta che i Romani, nutrissero di carne umana le Murene delle loro piscine.

I TELEOSTEI LOFOBRANCHI. — I pesci di cui qui brevemente si discorre hanno le branchie disposte a lobi o ciuffi, e la cavità branchiale protetta da un opercolo di un solo pezzo: la pelle è armata da una specie di scheletro diviso in segmenti; il muso è protratto, la bocca terminale, piccola ed inerme. Nutronsi di piccolissimi crostacei e



Cavalluccio di mare
(l. fin 8 cm.).



Ago di mare.

di altri minuti organismi. I nostri Lofobranchi sono pochi e con poca varietà di forme.

I Cavallucci e gli Aghi di mare. —

Alcuni Lofobranchi, come i Cavallucci marini (*Hippocampus guttulatus* ed altri) hanno coda prensile, priva di pinna negli adulti, e possono avvolgerla alle alghe, ai rami delle madrepore e ad altri corpi: nuotano tenendosi dritti con la coda ripiegata all'innanzi, e per mezzo della dorsale, che muovono velocemente. Ben

meritano il loro nome, perché il profilo della testa e della parte anteriore del corpo ricordano il profilo di una testa equina.

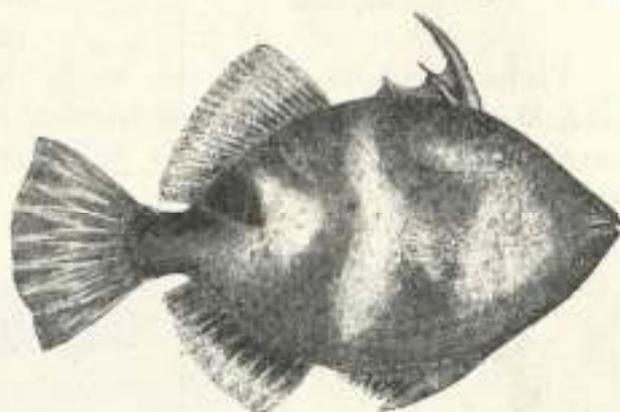
Altri di questi pesci invece, e diconsi perciò Aghi di mare (*Syngnathus*, *Syphonostoma* ecc.), sono allungatissimi e con la pinna codale nuotano ondulando, e trovansi a torme sui fondi algosi.

I maschi dei Cavallucci e degli Aghi di mare hanno al ventre certe ripiegature della pelle, che formano una specie di sacco, entro cui le femmine depongono le uova che ivi si sviluppano. Ad alcuni Aghi di mare (*Nerophis*) la pinna codale manca, e perciò la coda termina in punta: ad essi manca parimenti la sacco di incubazione, ma anche in essi le uova sono portate dal maschio, però solo aderenti alla superficie ventrale. Per eccezione, in certi grandi Aghi di mare è la femmina che porta le uova, in una borsa formata dalla fusione di ampie alette ventrali.

Questi Pegasi e questi Aghi natanti sono tutti pelle ed ossa ed il cuoco non vi trova nulla che possa essere materia dell'arte sua.

TELEOSTEI PLECTOGNATI. — Pesci con la bocca piccola e le mascelle in forma di becco tagliente, dentellato o no. La pelle è spessa, l'apertura branchiale stretta, le alette ventrali mancano o sono ridotte ad alcune spine. È un piccolo gruppo scarsamente rappresentato nei nostri mari.

La Balista, o Pesce balestra (*Balistes caprisus*), ha il corpo molto compresso, la testa non distinta dal tronco, la bocca armata di fitti dentini taglienti. La pinna dorsale è costituita da robuste spine, e le alette ventrali si uniscono in una pinna unica sul margine dell'addome, e le fa seguito l'anale: le alette pettorali sono piccole. La pelle,



Balista, o Pesce balestra (l. fu 50 cm.).

coperta di scaglie ruvide, sopra un fondo grigio è sparsa di macchie azzurre e di fasce brune. Non è rara, e vive in piccoli mobili e svelti branchi: ha indole pugnace, e quando può assale altri animali e strappa loro il cibo: nutresi principalmente di crostacei e di molluschi. Come moltissimi altri pesci cambia di colore secondo le commozioni.

Sui mercati la Balista manca; le sue carni non sono commestibili.

Il Pesce mola, o Pesce luna (*Orthogoriscus mola*), è compresso, troncato posteriormente tra la dorsale e l'anale, che si continuano con

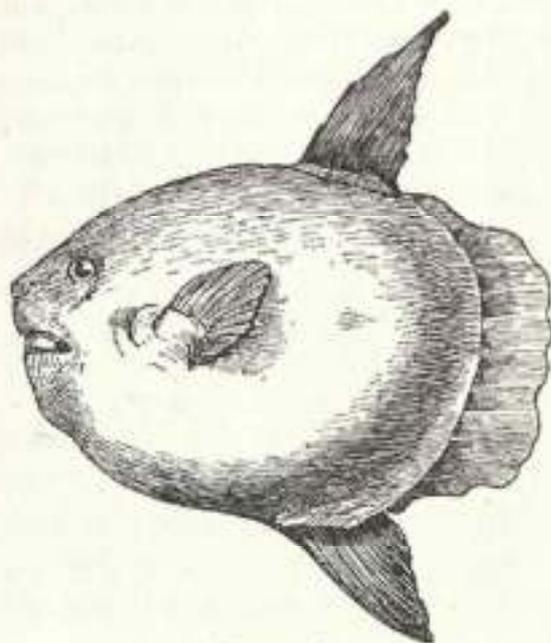
la corta ma estesa codale. Le mascelle costituiscono con i loro margini taglienti una specie di becco. Vive al largo ed anche profondamente, e giunge a dimensioni notevoli: se ne sono pescati (in Sicilia) esemplari che pesavano tre o quattro quintali, e perfino uno di dieci quintali! Per la rigidità del corpo e la piccolezza delle alette pettorali, i movimenti che nei pesci di

forma ordinaria si effettuano per mezzo della codale e delle pettorali, qui si compiono per opera della pinna dorsale e di quella anale, proporzionalmente ben sviluppate: i moti oscillatori di queste due pinne imprimono al pesce una specie di rullo, ben visibile quando la progressione non è rapida.

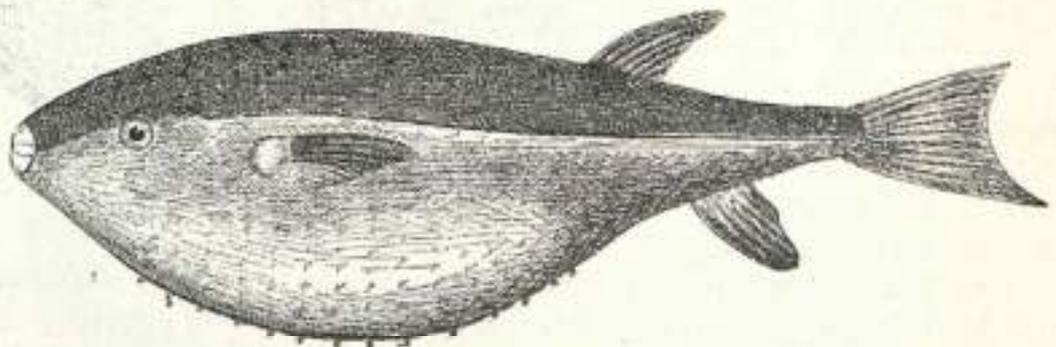
Le carni di questi pesci si corrompono prestissimo e nel corrompersi diventano fosforescenti.

S'incontrano Mole con lo stomaco pieno di *leptocefali*, cioè delle larve di Pesci anguilliformi (pag. 76). Talora se ne pesca in gran numero nelle tonnare dell'Elba, ma vengono rigettate come inutili.

Vicino a questa Mola, che ha la pelle ruvida, ponsi l'affine assai rara Mola liscia (*Ranzania truncata*), che facilmente se ne distingue perchè più allungata e con la pelle liscia colorata d'argento traversato da fascie scure.



Pesce mola.



Capolepre (l. 35 cm.)

Vogliamo far menzione del rarissimo Capolepre (*Tetrodon lagocephalus*), perchè se qualche lettore lo trovasse procuri conservarlo e lo mandi, dono pregiato, a qualche Museo di Storia naturale. È un pesce tondeggiante nelle parti anteriori, ingrossato verso il mezzo, specie al ventre. Ciascuna mascella è armata di due lamine dentarie, la pinna dorsale e quella anale sono poste molto indietro e questa più di quella:

la coda ha il margine concavo, le alette pettorali sono piuttosto piccole. Nella pelle dei lati e del ventre sono impegnate con la loro base raggiata molte spinette taglienti, che allorquando l'animale, inghiottendo aria, si gonfia, escono dalle pieghe cutanee in cui si nascondevano e sporgono alla superficie, costituendo un apparecchio di difesa. Il dorso del Capolepre è di color turchino ardesiaco, i lati ed il ventre sono bianco-argentei. Nutresi di crostacei e di molluschi, il cui guscio facilmente infrange con le sue lamine dentarie.

Le carni del Pesce mola sono spregiate, ed anche temute come velenose, però a torto, perchè i marinai in navigazione, quando ne pescano, potendole consumare freschissime, se ne cibano senza danno della loro salute. All'Isola d'Elba si mangiano alcune parti di questi pesci, quelle meno dure e tigliese, che però affaticano anch'esse i denti prima, lo stomaco poi.

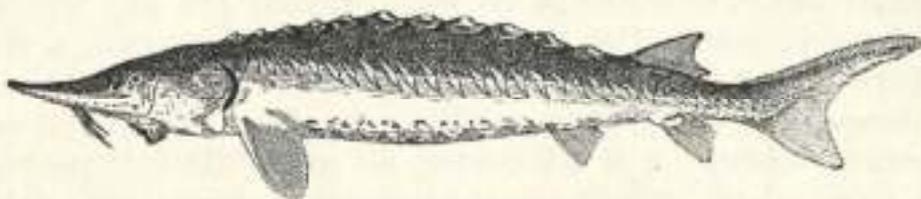


CAPITOLO IV

I PESCI GANOIDI.

Storioni.

I Ganoidi costituiscono un piccolo gruppo nel quale predominano specie di acqua dolce e mancano affatto quelle esclusivamente marine. Il loro scheletro rimane in tutto od in parte cartilaginoso; la pelle ha placche ossee imperniate tra loro, od anche squamme simili a quelle dei Teleostei. La coda è eterocerca. Le cavità branchiali sono opercolate a somiglianza di quelle dei Teleostei. L'intestino è provveduto di valvola spirale. Sono tutti ovipari fecondissimi, e nutronsi di sostanze animali.



Storione comune.

STORIONI — Nella nostra ittiofauna i Ganoidi sono rappresentati soltanto da alcune specie di Storioni, tra le quali più noto e più frequente lo Storione comune (*Acipenser sturio*), pesce interessante che descriveremo con qualche larghezza.

La testa di questo Storione si prolunga in un muso piatto, acuto, ed è coperta da pezzi ossei commessi simmetricamente. Dal muso pendono quattro tentacoli tattili mobilissimi, co' quali l'animale cerca nei fanghi e nella rena pesciolini, fregolo, molluschi, vermi e materie organiche in decomposizione. La bocca è piccola, s'apre sotto il muso e può essere alquanto protratta (come è rappresentata nella figura). Il corpo è per gran tratto prismatico pentagonale, ed i suoi spigoli sono armati di scudetti assai rilevati nel loro mezzo, coperti di un duro smalto: negli intervalli tra gli scudetti la pelle è rivestita di squamme di differente grandezza e di piccole placche isolate.

Le alette pettorali si articolano poco dietro le aperture branchiali, l'unica pinna dorsale si erge molto addietro, verso la codale, il cui lobo superiore è assai più lungo di quello inferiore. Le alette pettorali poi, e la pinna dorsale, cominciano ciascuna con un raggio molto robusto.

Sul dorso fino agli scudetti dei fianchi lo Storione è di color fosco; di lì, per la superficie ventrale, passa sfumando al gialliccio talor lavato di roseo, ed al bianco argentino; nell'insieme par rivestito di acciaio.

A primavera, solitario od in brigate, lo Storione lascia il mare e risale i fiumi anche assai lontano dalle foci, per deporre in luoghi piani e sabbiosi presso le sponde le sue uova, che sono in numero stragrande, tanto che si calcolò ne avesse un milione e mezzo una femmina che pesava soltanto 30 chilogrammi.

Appunto in primavera viene pescato nei fiumi e negli estuari, tra noi massimamente nel Po e nei suoi affluenti. Cresce lungo fino 6 metri, ma è caso eccezionale vederne di tale gigantesca mole, mentre non sono rari sui nostri mercati esemplari di 1 metro e $\frac{1}{2}$, e di 2 metri, e spesso abbondano quelli di poco o dimolto minori, e fino piccoli di 30 cm.

Nelle sue linee generali la descrizione ora fatta dello Storione comune conviene alle altre tre o quattro specie del genere che si incontrano nelle nostre acque, e che differiscono dal primo e tra loro per la diversa forma e proporzione del muso e per altri caratteri particolari, e sono poi soltanto, come il Cobice (*Acipenser Naccari*), dell'Adriatico e dei fiumi che vi sboccano, o ivi più frequenti che nel Tirreno e nei fiumi del suo versante. Uno solo di quei pesci, il Ladano, o Storione maggiore (*Acipenser huso*), supera in dimensioni quello descritto.

Pescansi gli Storioni principalmente nei fiumi, come ho accennato già, mentre *montano*, e si adoperano all'uopo bilance speciali, anche fisse ai ponti od alle gittate, nonchè reti a mano manovrate dalla barca, oppure grandi reti verticali tese presso le sponde e nelle loro insenature.

Catturanli anche le reti a strascico, e in qualche porto dell'Adriatico medio la presa di un grosso Storione è annunciata dalla nave alla costa inalberando una bandiera. Storioni di varie dimensioni ho visto prendere in Agosto nel mare della Marca.

Lo Storione fu molto lodato dagli antichi, e lodarlo altrettanto i moderni. Le sue carni bianche, sode e saporite, senza ingombro di moleste lische, possono esser paragonate a quelle del Pesce Spada. Anche lo Storione è pesce *a taglio*, però trovandosene di tutte le dimensioni, i mezzanelli ed i piccoli, detti *porcellette*, vendonsi anche intieri; ma non imiteremo gli antichi che li mangiavano *ben frolli*. Lesse, arrostate, in umido, quelle carni sono sempre nobili e piacciono assai: sui modi speciali di prepararle per la mensa vedansi le *Istruzioni*, dove si dice anche del *caviare* e di altri cibi che si ricavano da questi pesci.



CAPITOLO V

I PESCI ELASMOBRANCHI.

Squali, Razze, Chimere.

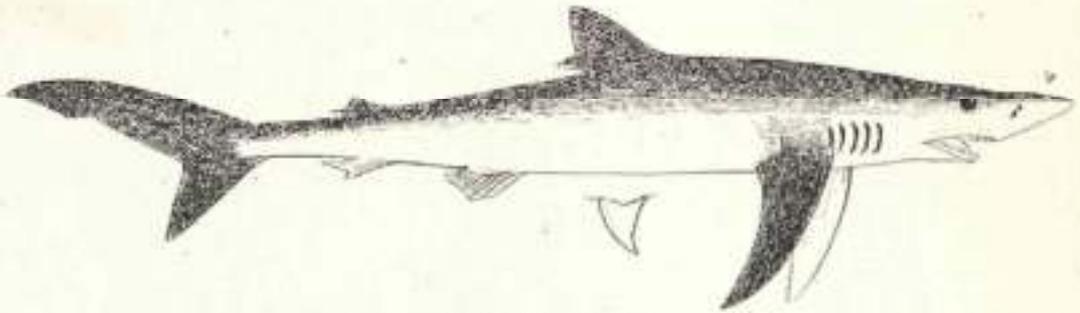
Agli Elasmobranchi, tutti rapaci, appartengono i più grossi e più temuti predoni marini, talora fatali anche all'uomo. Sono pesci con scheletro cartilaginoso e pelle nuda o con piccole placche, ordinariamente con cinque paia di branchie che si aprono con altrettante fessure. Mancano di vescica natatoria ed hanno quasi tutti il lobo superiore della codale assai più sviluppato di quello inferiore (coda eterocerca). Più spesso la bocca è ventrale, ed i margini delle mascelle sono armati con più ordini di denti, non impiantati in alveoli, ma solo attaccati alla mucosa e spesso mobili. A paragone degli altri pesci sono ben poco fecondi, e parecchi ve ne ha che depongono non uova ma piccoli già sviluppati.

ELASMOBRANCHI SQUALI. — Hanno la forma generale ordinaria dei pesci. La loro pelle è munita di minute placche poco o punto visibili negli esemplari freschi. I denti, per lo più triangolari e taglienti, sono disposti in uno o più ordini, alcuni dei quali rimangono in riserva nascosti nelle mascelle, e da essi escono denti per supplire quelli degli ordini anteriori che via via vengono a cadere.

Comprende, questo gruppo, insieme con i veri Pescicani, molte altre specie, come si vedrà leggendo i cenni che seguono.

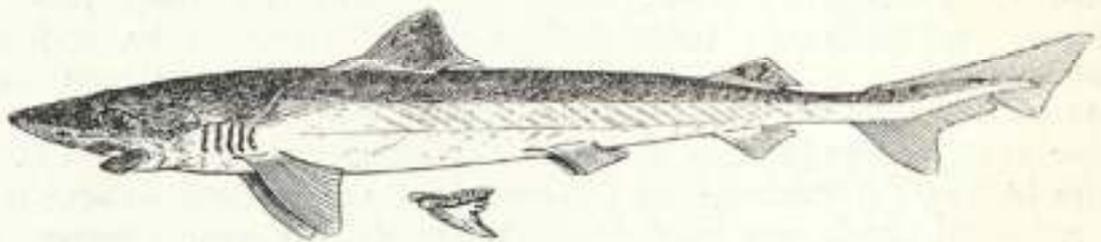
Carcaridi. — In questa famiglia e nella seguente stanno i veri Pescicani, formidabili voracissimi abitatori dei pelaghi, che fanno strage di pesci minori, e quando possono insidiano ed attaccano l'uomo o ne divorano i cadaveri. Nei Carcaridi gli occhi sono forniti di una specie di palpebra, detta *membrana nittitante*. Mancano di spiragli o li hanno piccolissimi.

La Verdesca (*Carcarias glaucus*) è uno dei Pescicani più grandi, più comuni e pericolosi, che compie le sue imprese anche nell'Atlan-



Verdesca (l. 4 m.).

tico. Ha corpo slanciato, muso un poco alzato all'insù, i denti in più ordini, triangolari alquanto falcati, seghettati. Il colore è turchino sul dorso ed i lati, bianco nella parte ventrale. Nuota veloce, tenendo talora la pinna dorsale anteriore fuori dell'acqua; segue gli stuoli dei Tonni e di altri grossi pesci, e slanciasi fuori dell'acqua anche per qualche metro di altezza. Capita di pescarlo con le reti di fondo; dai bastimenti in viaggio si prende con grossi ami innescati con pezzi di



Canesca (l. 3 m.).

carne, e si fa tanto vicino che si può lanciargli l'arpone; abbocca anche agli ami dei palamiti prostrati, e nelle *tonnare* e nelle *mandraghe* entra e reca gran danni.

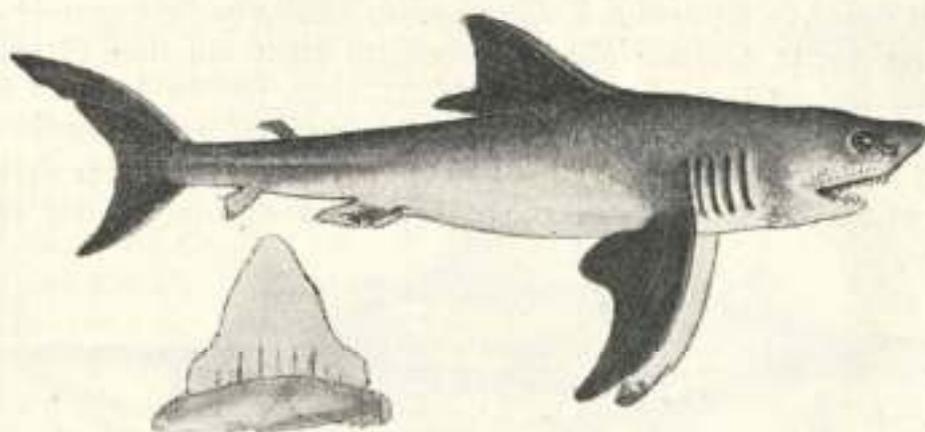
La Canesca (*Galeus canis*), ha il muso allungato a punta smussa, denti eguali nelle due mascelle, piuttosto piccoli, piatti, triangolari obliqui, seghettati e intaccati dal lato esterno: la coda ha un solo intaglio al margine inferiore del suo lobo superiore. È cenerino scuro nelle parti superiori, bianco sudicio in quelle inferiori. Pescasi tutto l'anno: capita nelle reti radenti, ai grossi ami ecc. La femmina depone due volte all'anno da 30 a 40 piccini.

Tra i Pescicani strettamente affini ai due sopra indicati, non raro e molto diffuso è il Pesce martello (*Ziphaena malleus*), che da ogni altro si distingue per la singolare forma della testa, prolungata lateralmente in modo da rassomigliare ad un martello. Gli occhi sono posti all'estremità di tali prolungamenti. I denti sono acuti e tricuspidati. Si sono presi esemplari di questa specie lunghi anche più di tre metri: essa è voracissima, e i naviganti, scrive Bonaparte « quasi tutti sogliono raccontare fatti lacrimevoli » dovuti al Pesce martello.

Si fa cenno del valore gastronomico di questi e di altri grossi Pescicani alla fine dell'articolo seguente.

Le Lamne sono Pescicani privi di membrana nittitante, e che hanno spiragli piccoli.

La Lamia (*Carcharodon Rondeletii*), è il più grosso e pericoloso Pescecane che si incontri nei nostri mari, dove se ne sono presi individui lunghi poco meno di sei metri. Ha il muso corto e l'ampia bocca armata di larghi denti triangolari minutamente seghettati, disposti in



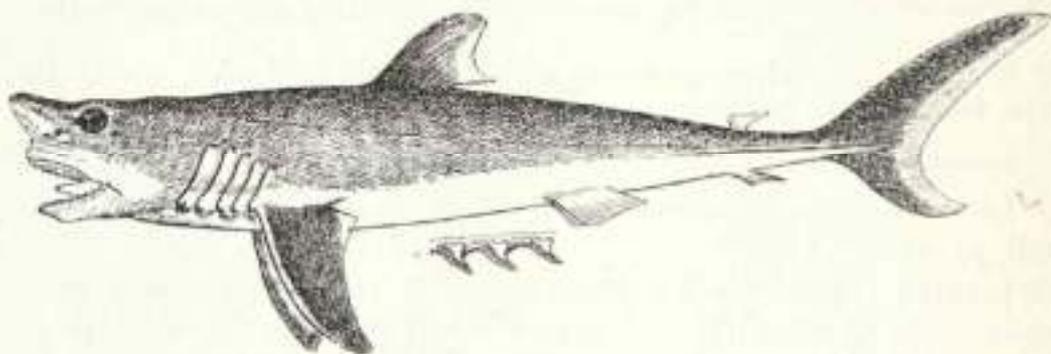
Lamia, con sotto un dente isolato.

quattro serie. Le alette ventrali, la pinna anale e la seconda pinna dorsale sono piccole in confronto delle altre ampie natatoie. La codale, foggiate a mezzaluna col lobo inferiore bene sviluppato, è incastrata alla radice e con un rilievo o carena pel lungo su ciascun lato. Il colore è ardesiaco scuro sul dorso e per gran tratto dei fianchi massimamente nelle parti anteriori, biancastro sul ventre.

È formidabile animale, capace di ingoiare intero un uomo, del che si hanno testimonianze certe in osservazioni di zoologi e in documenti di magistrati e di autorità portulane. È ovoviviparo e produce molti figli ogni anno.

Altro pericoloso pirata, più frequente, come in generale i Pescicani, di quel che scrivano gli zoologi, è lo Smeriglio (*Lamna cornubica*),

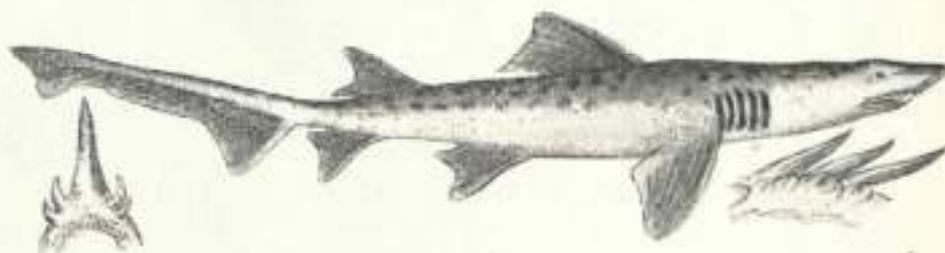
che ha il muso corto rincagnato, denti grandi, triangolari, acutissimi, seghettati e con cuspidi secondarie alla base. Anche in esso le alette ventrali e la pinna dorsale e quella anale sono assai piccole. Il lobo superiore della codale è molto più sviluppato dell'inferiore. È color d'ardesia nerastro nelle parti superiori, bianchiccio nelle parti inferiori. Anche lo Smeriglio è pesce viviparo.



Smeriglio (L. anche 5 m., ord. 2 o 3 m.).

Il Musacuto (*Ocirrhyna Spallanzani*), ha la codale grande e lunata e piccole quelle natatoie che tali abbiamo viste nei due Pescicani già descritti, dai quali si distingue a prima vista pei suoi denti allungati puntuti, non seghettati, che sono privi di cuspidi secondarie.

L'Odontaspide feroce (*Odontaspis ferox*) è anch'esso formidabilmente armato di denti acuti che differiscono da quelli del Musacuto



Odontaspide feroce (L. fin m. 4).

perchè presentano cuspidi secondarie che ne allargano la base. Qui poi le alette ventrali e le pinne secondarie, cioè la seconda dorsale e l'anale, sono bene sviluppate e la coda ha lungo molto e diritto il lobo superiore. Il colore è fosco rossastro, macchiato di nerastro nelle parti superiori, grigio rossiccio in quelle inferiori.

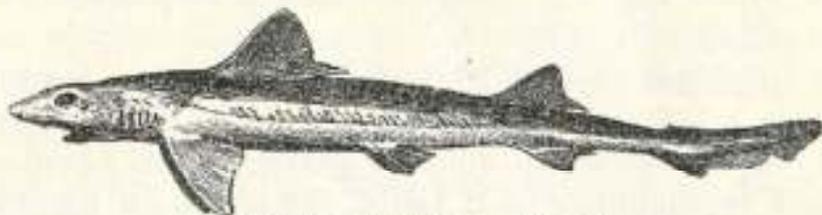
Le carni di queste bestiacce e di quelle del gruppo precedente (Carcaridi), sono tigliese, di sapore oleoso o muschiato, insomma cattive. Sui mercati vengono spesso smerciate sotto il nome di altri Squali meno spregevoli, dei quali diremo poi; e solo per inganno c'è il caso di mangiarne nei *restaurants*

e alle mense di gente agiata, e magari come carni di Storione, nientemeno! Nei mercati dell'Italia settentrionale il Musacuto (*Muanto* dei liguri), è spacciato per Pesce Spada: ciò proverebbe che in fondo non deve essere pessimo; ma i cuochi sanno così bene lavorare con le salse e gli intigoli!

I poveri, pel bisogno meno schizzinosi, mangiano le carni di questi pesci più che altro in umido con le cipolle e ben condite di spezie. Nelle lunghe navigazioni i marinai pescano facilmente, servendosi di grossissimi ami innescati con carnacce e grassumi, questi pirati, che sogliono seguire le navi vivendo dei rifiuti di cucina e pronti a divorare i disgraziati che cascassero in acqua. Nè sono pescati solo per vendetta delle loro piraterie, chè servono anche per introdurre qualche varietà nella alimentazione di bordo.

È noto che nella cucina cinese sono pregiate leccornie le natatoie dei Pescicani, che il Mar Rosso e tutti i mari dell'Oriente forniscono al popolo dal codino secche e salate, e che si pagano fin 4 lire il chilogrammo. Mangiansi, per lo più, dopo rammollite, sminuzzate entro una specie di frittata. Un nostro distinto ufficiale di marina, che ha mangiato in Cina tale pietanza la vanta prelibata; io, che non ho avuto occasione di gustarla, mi guarderò bene dal contraddirlo, e invece gli augurerò di tornare a godere di quella delizia.

I Palombi poco meritano l'appellativo di Pescicani: sono infatti gregari e non feroci nè pericolosi, di mole non grande e con l'armatura boccale debole, costituita da dentini tubercolari disposti sulle mascelle in serie commesse a modo di mosaico. Con tali denti, che nulla possono strappare, schiacciano crostacei e molluschi, che insieme a materie organiche in decomposizione sono il loro cibo ordinario. La pelle presenta minutissime placche ed alla mano apparisce liscia od un poco asprezza, secondo che si muova dalla testa alla coda od in senso inverso. Le



Palombo comune (l. fino 150 cm.).

specie nostrali di questo genere sono due, e non molto differenti l'una dall'altra. Giunge a dimensioni alquanto maggiori ed è più abbondante il Palombo comune (*Mustelus plebejus*), che ha il dorso grigio cenerino omogeneo o rotto da macchie tondeggianti bianche, ed il ventre bianchiccio. Nel Palombo nocciuolo, o Nocciuolo (*M. laevis*), il dorso è grigio cannellino rosato, anche qui omogeneo oppure macchiato di chiaro, e le parti ventrali sono bianco latte. Le pettorali in questa specie vedonsi proporzionatamente meno ampie che nella prima e bastano a distinguernela. V'è poi una singolare differenza nella riproduzione: il Palombo comune è semplicemente *ovoviviparo*, mentre nel Palombo nocciuolo le uova si fissano nell'ovidutto contraendo con l'organismo materno relazioni assai strette, paragonabili a quelle dei Mammiferi.

I Palombi, che per certi particolari della organizzazione, dell' indole, delle abitudini, dall'amico naturalista accennati, differiscono dagli Squali tipici, se ne allontanano alquanto anche dal punto di vista gastronomico; le loro carni sono discrete e non sdegnate dalla gente agiata. Delle due specie sopra descritte è molto più apprezzato il Palombo nocciuolo: dai pescivendoli esse vengono facilmente ad arte confuse, ed è poi sotto il nome di Palombo che passano dal mercato alla cucina molti Squali.

Si preparano i Palombi lessi, e più spesso in umido co' piselli, al modo del Tonno, dello Storione e di altri pesci a taglio.

Il Pellegrino, o Selaco gigante (*Selachus maximus*), è una Lamna, ma per diversi caratteri che dalle altre Lamne lo distinguono abbiamo voluto dirne separatamente. Abbastanza frequente nell'Atlantico settentrionale è raro nei nostri mari. Giunge al peso di otto tonnellate ed alla lunghezza di 14 metri, ed eccettuato il Rinodonte, dei mari asiatici, supera la mole di ogni altro pesce. Per la forma generale e la disposizione delle natatoie ci riferiamo alla figura, osservando che la testa, convessa e col muso corto negli esemplari vecchi, è invece piatta



Pellegrino, o Selaco gigante :
ai lati la testa vista di sopra e di sotto.

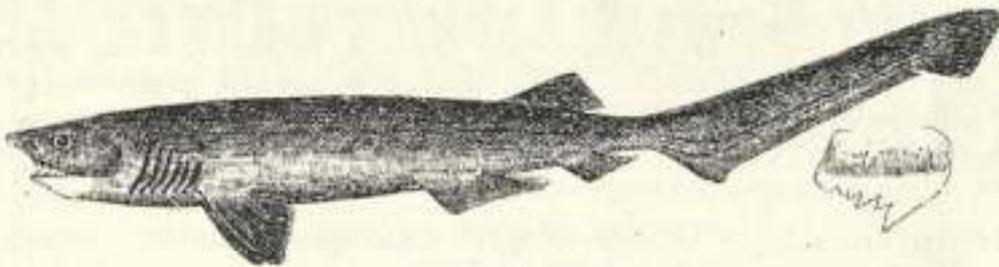
e larga, col muso più lungo proteso in una specie di rostro nei giovani, e che il lobo codale superiore talora è integro, tal' altra presenta un lobulo secondario simile a quello di altri squali, lobulo bene evidente nell' esemplare preso a Lerici nel 1871, qui rappresentato, e che mancava a quello catturato a Vado nel 1878, che offrirono ambedue argomento a dotti lavori del compianto nostro eminente zoologo Pietro Pavesi.

Le aperture branchiali sono amplissime, e sugli archi branchiali notansi frangie cornee, che si chiamano *fanoni*, il cui ufficio è quello stesso dei fanoni delle Balene, perchè nell' insieme costituiscono un apparato che si oppone all'uscita dalle fessure branchiali dei minuti animali e delle materie organiche in decomposizione di cui il Pellegrino si nutre. La bocca è larga, ed in corrispondenza dell'alimentazione appena debolmente armata di denti piccolissimi, innumerevoli, che hanno forma di chiodetti ricurvi verso l'interno.

La pelle è ruvida per le spine minuscole delle placchette in essa incluse. Il colore nelle parti superiori è grigio d'acciaio scuro, talora rotto da larghe chiazze fosche, nelle parti inferiori bianco grigio. Anche questo Squalo è ovoviviparo. Si pesca nel Nord con l'arpone, e dal suo fegato si ricava in quantità un olio assai pregiato.

Un nostro antico naturalista, il Macri, lasciò scritto che la carne del Pellegrino è frolla, oleosa, però non di ingrato sapore; ma non è il caso di sacrificare alla mensa pesci che al pari di questo sono in Italia preziose rarità che è doveroso conservare alla scienza.

I Notidani sono grossi Squali vivipari, privi di membrana nittitante e con una sola pinna dorsale, inerme, cioè senza spine, e contrapposta alla pinna anale, la codale lunghissima e con scarso lobo inferiore. La dentatura è ineguale, costituita da denti laminari con molte cuspidi di diversa altezza. Nell'un d'essi, il Pesce bove (*Notidanus griseus*), la testa è larga e piatta, il muso corto e smusso, le fessure branchiali sei per lato, il colore cinereo più intenso sulle parti dorsali che sul ventre. Nell'altro, forse più comune, l'Anciolo (*N. cinereus*), la



Pesce bove (l. fin 3 m.).

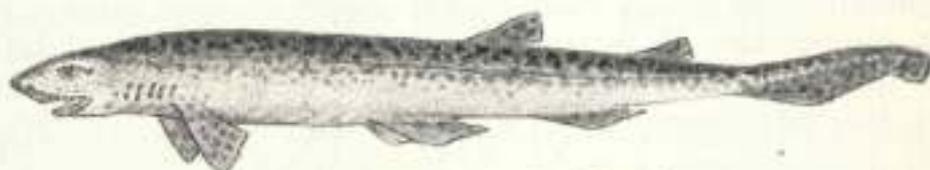
testa non è piatta, il muso è acuto e le aperture branchiali sette per lato: anche in questo le parti dorsali sono cenerine, però più chiare che nel primo, e le parti ventrali bianche lavate di rosato o di gialliccio.

Si pescano con grossi ami sospesi ad una catena ed innescati con carne cavallina.

Tanto il Pesce bove quanto l'Anciolo, hanno carni bianche, sode, mangiabili, quelle del secondo assai migliori di quelle del primo. Si preparano lesse, in umido ed anche arrostiti.

I Gattucci sono Squali piccoli, senza membrana nittitante, con denti tricuspидati acuti, disposti in quattro ordini tutti ordinariamente in funzione. Gli sfiatatoi, o spiragli, sono larghi. Vi sono due dorsali, e la prima sorge contrapposta all'intervallo tra le alette ventrali e la pinna anale. La codale è lunghetta, col lobo superiore assai più sviluppato di quello inferiore. L'integumento porta piccoli scudetti con minutissime punte, per le quali è aspro al tatto, e seccato serve, come quello di diversi pesci simili, a pulimentare mobili ed altro. Sono notturni e frequentano i campi algosi poco lungi dalle coste, cibandosi di pesci, molluschi e crostacei anche morti. Depongono uova dal guscio quadrangolare con gli angoli prolungati in lunghi cirri filiformi che vengono avvolti alle alghe ed ai corallari.

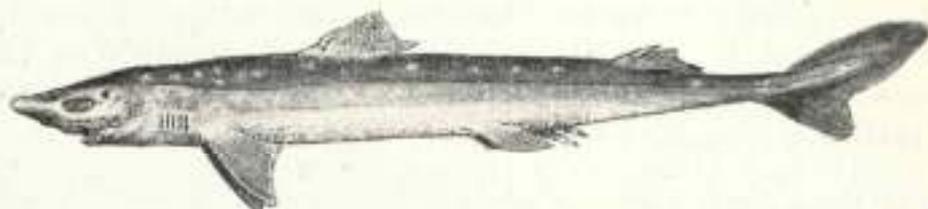
Nel Gattuccio propriamente detto (*Scyllium canicula*), il dorso ed i lati sono grigio-rossastri sparsi di piccole macchie tonde grigie, brune o nere, le parti inferiori bianchicce. Nello affinissimo Gattopardo (*Scyllium stellare*), il colore delle parti superiori e laterali è cenereo pallato da grandi e rade macchie nero violacee, a cui si inframettono mal definite macchie biancastre.



Gattuccio comune (L. fin 130 cm.).

Sui mercati i Gattucci vendonsi — del resto come altri Squali — già scorticati, perchè chi capisce poco di queste faccende o beve grosso, li compri per Palombi. Il Gattuccio propriamente detto è inferiore, sulla tavola, al Gattopardo, e l'uno o l'altro hanno scarsissimo valore pel gastronomo. Cuocionsi principalmente in umido, ed anche co' piselli. Pepateli bene e non riempitevene il piatto.

Gli Spinaroli. — Comprendiamo sotto questo nome volgare tutti gli Squali che hanno le due pinne dorsali armate ciascuna da una forte spina più o meno nascosta nelle pinne stesse e che talora ne emerge soltanto con la punta. La loro mole è poco considerevole.



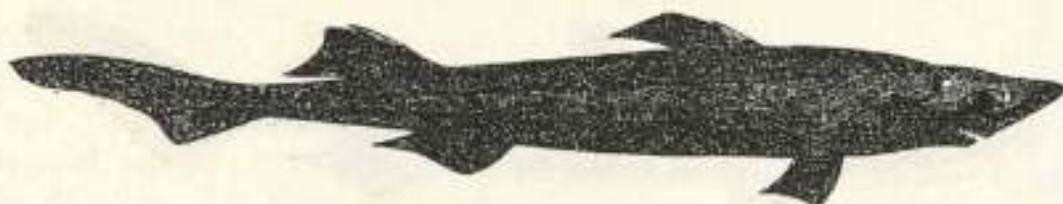
Spinarolo imperiale (L. fin 130 cm.).

Tra di essi più abbondanti, e talora anche abbondantissimi, troviamo gli Spinaroli propriamente detti (*Acanthias*), costieri e gregari, che hanno denti taglienti e foggianti a scure in ambedue le mascelle, e le spine ben scoperte ed acute. Essi depongono poche uova per volta, 4 o 5 appena.

La più parte degli Spinaroli recata sui mercati è prodotto delle reti a strascico.

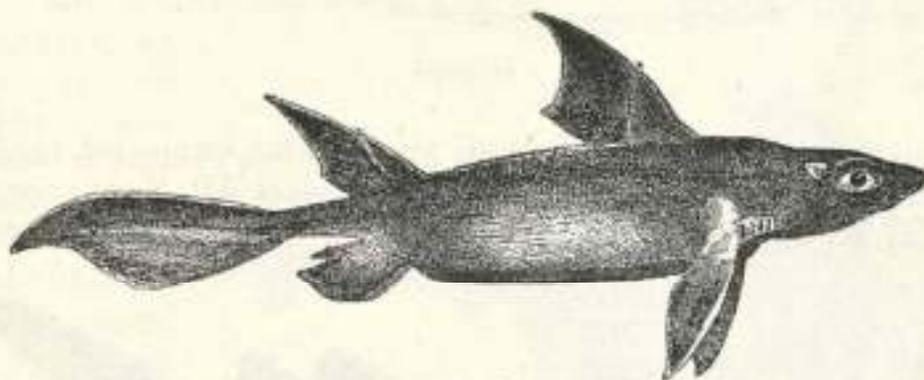
Lo Spinarolo imperiale (*Acanthias vulgaris*), è grigio lavagnino nelle parti superiori, nei giovani specialmente pallato di bianchiccio, biancastro nelle parti inferiori: lo Spinarolo comune (*Ac. Blainvilli*), è anco più frequente del primo, dal quale si distingue per le alette ventrali inserite più innanzi della metà del corpo, e pel colore che sul dorso è più scuro, volgente al grigio rossastro e senza macchie bianche.

Il Sagri moretto (*Spinax niger*), piccolo Squalo lungo appena 35 o 40 cm., è tutto di colore cinereo nerastro, anche dentro la bocca, più intenso nelle parti superiori. È pesce di fondo e molto diffuso, ritenuto assai più raro di quel che veramente sia. Abbocca ai palamiti prostrati e vien preso dalle reti radenti.



Sagri moretto.

Col Sagri comune (*Centrophorus granulosus*), assai più grande del Sagri moretto, e che ha pelle fortemente zigrinata, di un bel colore bruno violaceo, squalo abbastanza frequente nel Tirreno meridionale, e col Pesce porco (*Centrina Salviani*), comune assai, con le spine delle dorsali appena emergenti, di forme tozze, dalla pelle spessa, dura e ruvidissima, dagli occhi di color verde-mare, si completa la breve serie dei generi dei nostri Squali armati di spine.



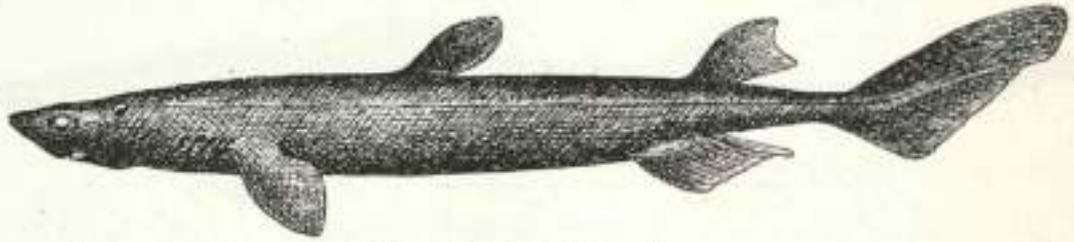
Pesce porco (l. 90 cm. e più).

Lo Spinarolo imperiale e lo Spinarolo comune possono essere messi alla pari dei Palombi, sono cioè tra gli Squali da non dispregzarsi del tutto in cucina, e conviensi dagli intendenti della materia che il primo sia migliore del secondo: vengono spesso, per ignoranza o ad arte, fra loro confusi. Si preparano al modo degli altri Squali.

Penso anch'io che il Pesce porco sia immangiabile. Degli altri due rari Squali sopra descritti dal naturalista è inutile discorrere.

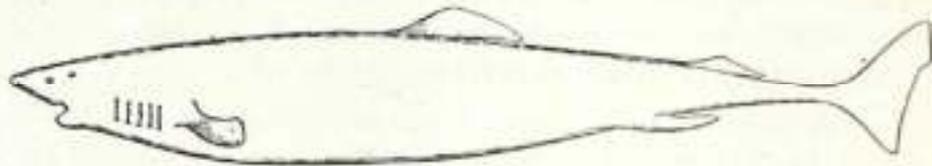
Gli Scimni sono piccoli squali che vivono a mediocre od a grande profondità, mancano di membrana nittitante, hanno due pinne dorsali inermi, le alette ventrali inserite posteriormente, e sono privi di pinna anale.

Nello Scimno leccia (*Scymnus lichia*), la pelle è tutta nera violascente con macchie più cupe e con placchette dermiche piccole uniformemente distribuite. I denti superiori sono molti, lunghi e puntuti, quelli inferiori poco numerosi, larghi, triangolari e diritti. È viviparo, e in primavera partorisce da otto a sedici figli.



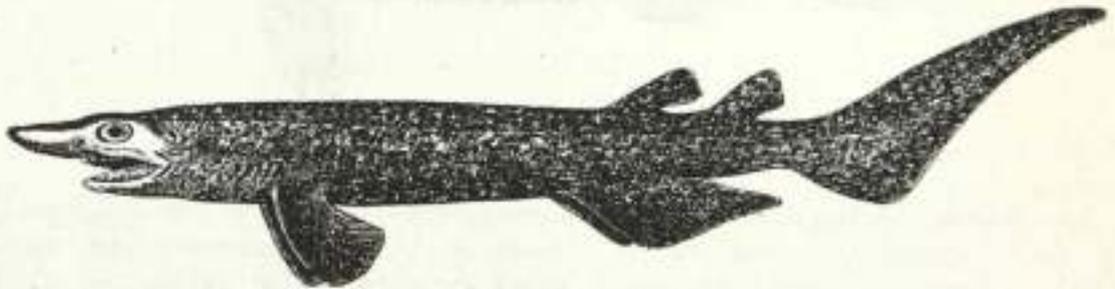
Scimno leccia (l. 100 cm.).

Singolare Scimno di fondo, il Lemargo (*Lemargus rostratus*), ha le natatoie piccole, la pelle tutta con minuti tuberoletti sottilmente zigrinata, e di color grigio turchiniccio, le mascelle deboli con i denti



Lemargo.

sup. conici disposti in molti ordini, gli inferiori, numerosi, anch'essi in parecchie serie ed a foggia di scure. Nei mari del Nord cresce fino a tre metri e vien descritto come vorace così da attaccarsi ai grossi Ce-



Ronco (l. fin 175 cm.).

tacei ed agli stessi Pescicani e strappar loro pezzi di coda: se è attorno alla carcassa di una Balena piuttostochè abbandonarla si lascia infilzare. Partorisce 4 o 5 piccini soltanto. Nei nostri mari fin qui è stato pescato solo nel Tirreno ligure, ed anche in esemplari di modesta mole (lunghi meno di 1 m.).

Meno raro dei due precedenti, forse perchè abitatore di profondità minori, e trovato anche nell'Adriatico, è il Ronco (*Echinorhinus spi-*

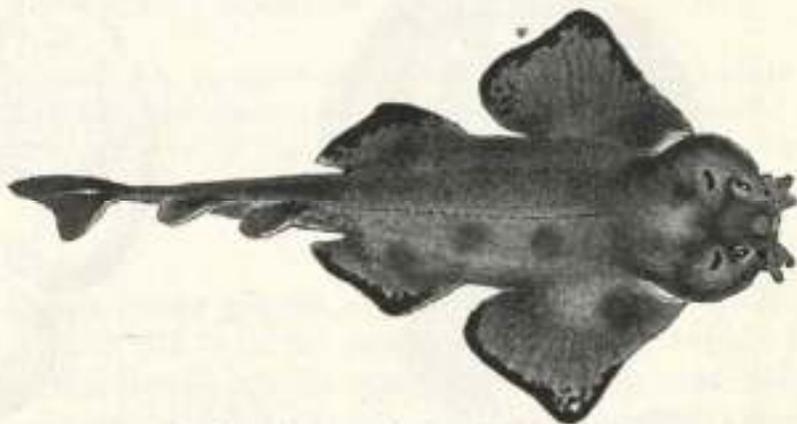
nosus), squalo nella cui pelle bruno-violacea sono incastrate sparsamente ineguali borchie ossee che hanno in mezzo una punta curva all'indietro. I suoi denti sono egualmente in forma di seure e fortemente denticolati in ambedue le mascelle.

Non ho che dire su questi pesci: lasciamoli ai Musei.

Il Pesce sega (*Pristis antiquorum*) è rarissimo nei nostri mari, ma ben noto per il caratteristico suo rostro, che ha forma di daga ed è armato sui lati di denti laminari triangolari che lo trasformano in una specie di sega. Le fessure branchiali si aprono sul ventre, e per questo, e per la forma depressa della parte anteriore del corpo, questo singolare pesce, come gli Squadri, di cui ora diremo e che sono però di minor misura, sta sul confine tra gli Squali e le Razze.

Il gastronomo si limita ad avere un'ammirazione paurosa pei denti della sega, con cui, dicono, il pesce sia capace di dividere di colpo un uomo.

Gli Squadri, per le loro forme, ripetiamolo, collegano gli Squali alle Razze, inteso questo nome nel suo senso generale e più largo. Il loro corpo infatti è molto depresso, allargatissimo nella parte anteriore, a cagione delle grandi alette pettorali che sui lati continuano il dorso e si avanzano ad abbracciare la base della testa, rimanendo da questa staccate. La bocca si apre alla estremità della testa medesima, ed è armata di denti corti, forti ed acuti, disposti in serie simmetriche: vicino alle narici si trovano delle frangie cutanee. Le pinne dorsali sono due, piccole, prossime l'una all'altra ed inserite sulla porzione codale; le alette ventrali, assai grandi, stendonsi anch'esse sui lati, come le pettorali.



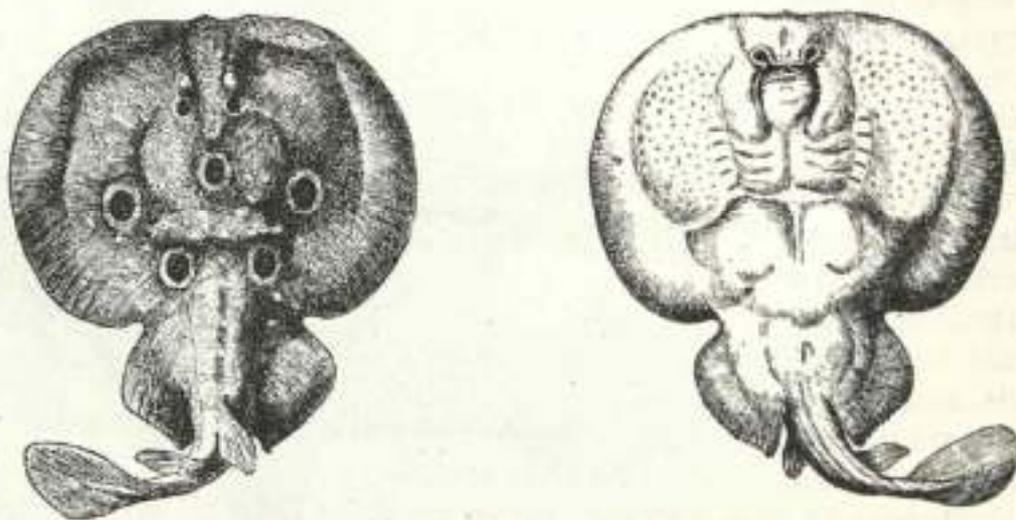
Squadro pelle nera (l. fino 150 cm. e più).

Abitano i nostri mari, e vi sono comuni, due Squadri: lo Squadro pelle nera (*Squatina angelus*), che nelle parti superiori è olivastro con mazzature pallide e punteggiature rossicce, e lo Squadro pel-lerossa (*Squatina oculata*), da alcuni tenuto soltanto come varietà del primo, e che è di sopra rossiccio con circa dieci grandi macchie tonde nerastre: ambedue hanno la faccia ventrale bianca.

Gli Squadri sono pesci ovovivipari, che ad ogni parto depongono una ventina di figli, e nelle profondità discrete, a mezzo o del tutto nascosti nei fanghi o nelle sabbie al modo dei Pesci piani, insidiano e predano le Razze, e massimamente poi i Pesci piani medesimi. Li incontrano e catturano le reti a strascico, ed essi stessi mordono agli ami dei palamiti. Una curiosità: in alcuni luoghi, con le branchie degli Squadri seccate si foggiano *pesciolini artificiali* impiegati nella pesca degli Sgombri.

La carne degli Squadri somiglia quella delle Razze; lessa od in umido non è da disprezzare: pel solito ingauno comparisce sotto mentiti nomi di pesci più pregiati anche sulla mensa della gente agiata. Della pelle degli Squadri poi, come di quella d'altri squali, si fa *zigrino*, che serve per pulimentare mobili, coprire astucci ecc.

ELASMOBRANCHI RAZZE. — Elasmobranchi col corpo grandemente compresso, appiattito, così che vi si distinguono decisamente una faccia superiore dorsale ed una inferiore ventrale, quella colorata, questa, salvo rarissime eccezioni, bianca. Ai margini del corpo, e della testa insieme, si stendono bene sviluppate alette pettorali. Le fessure branchiali si aprono sulla faccia ventrale. Con le Razze vere e le forme affini, appartengono a questo gruppo anche le Torpedini, alle quali, anzi, accenneremo per prime.



Torpedine ocellatella, dal dorso e dal ventre (l. fin 70 cm.).

Le Torpedini sono pesci molli e flaccidi. Nella lor parte anteriore, discoide, orlata dalle alette pettorali, rimane incluso e confuso il capo: ai lati della seguente porzione media, rastremata, si stendono le alette ventrali; viene poi una porzione anco più rastremata, che termina con una pinna codale ed è sormontata da due pinne dorsali; l'una dietro l'altra. La pelle è liscia e nuda, simile a quella dei ranocchi. La bocca è munita di moltissimi dentini fitti.

Questi pesci vivono, in generale, sedentari, littoranei, a poca profondità, sono ovovivipari e partoriscono fin cinquanta piccini. Sepolte a mezzo nelle sabbie o nei fanghi, o solo distese su di essi, le Torpedini predano in modo assai singolare altri pesci molluschi e crostacei. Infatti, sono armi delle Torpedini due grandi organi che occupano tutto lo spessore del disco e traspariscono ai lati esterni delle fessure branchiali in aspetto di larghe aree divise in molte areole, e sono detti *organi elettrici*, perchè producono elettricità, che a volontà questi animali possono scaricare sulle prede che li tocchino o si avvicinino, e che cagiona nelle parti colpite contrazioni e torpore in tutto simili a quelli causati dalla elettricità delle nostre macchine elettriche. Col ripetere le scariche la Torpedine esaurisce la sua provvista di elettricità, che in quiete poi rinnova.

Vivono nei nostri mari le tre specie di Torpedini che qui accenniamo. Torpedine occhiatella (*Torpedo narce*), che sul dorso è di color fulvo, con macchie tonde — più spesso in numero di cinque — turchine orlate di nero e di giallo. Torpedine marezzata (*Tor. marmorata*), che ha il dorso di color castagnino marezzato di fulvo, ed ha sfrangiati gli orli degli spiracoli. Torpedine del Nobili (*T. nobiliana*), la più grande di tutte, e che *dicesi* diventi lunga un metro e mezzo: il suo dorso è uniformemente tinto di nero-violaceo, gli occhi sono cerchiati di bianco, e lisci, cioè senza frangie, gli orli degli spiracoli.

Le due specie prime indicate abbondano, e sono pescate dalle reti a strascico, anche dalle semplici sciabiche di terra.

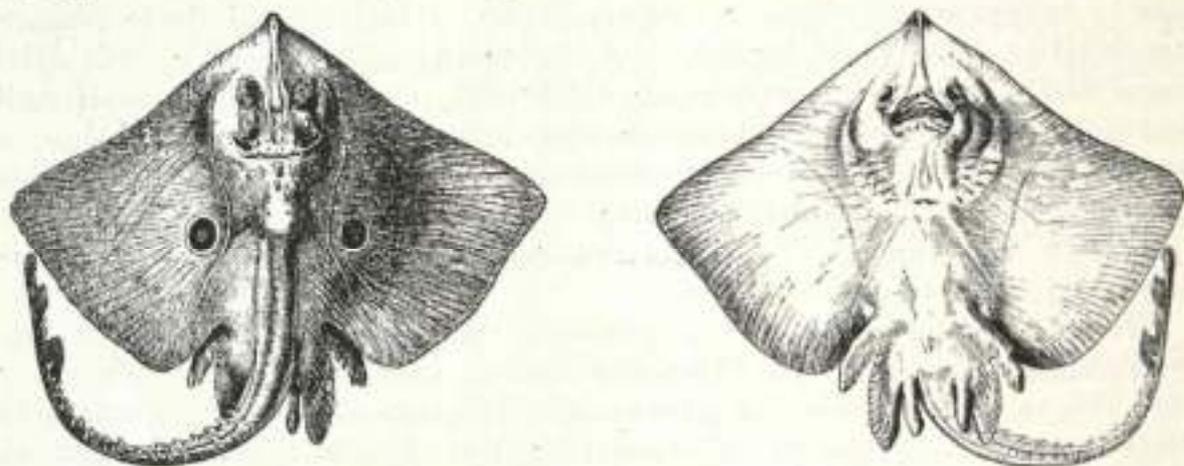
Le Torpedini hanno carni floscie, inconsistenti, sciapite, di ultima qualità, però non disgustose. Scorticate per bene — come tutti gli Elasmobranchi — le consumano gli stessi pescatori ed il popolino, cotte in umido da sole o nel cacciucco, quello grossolano, volgare, non quello fino.

Le Razze vere hanno forme presso a poco romboidali e anteriormente terminano ad angolo più o meno acuto a modo di rostro. Le alette pettorali sono molto ampie, quelle ventrali divise in due lobi; la coda termina con una pinna assai piccola presso la quale si articolano due dorsali. La pelle è spesso irta per le punte delle placchette ossee ond'è fornita. L'armatura boccale è costituita di piccoli denti serrati l'uno all'altro.

Sono pesci notturni e voraci, che nuotano ondeggiando e predano a modo dei Pesci piani — lor vittime usuali — tenendosi in agguato posate bocconi sul fondo e mezzo nascoste tra i fanghi e le sabbie coi quali, pei colori scuri del dorso, facilmente si confondono. Abitano per solito a profondità non rilevanti, e si appressano alle coste per propagarsi, il chè fanno per mezzo di uova dal guscio corneo quadrangolare con gli angoli prolungati in corte appendici laminari.

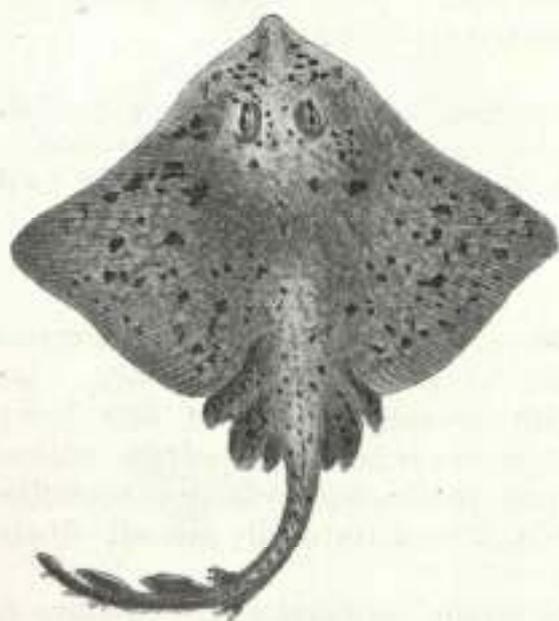
Restano prese nelle reti a strascico, anco in quelle che si tirano da terra, ed abboccano ai palamiti.

Ecco qualche nota sulle Razze più frequenti nei nostri mari, dove ne vivono altre più e meritevoli di ulteriori studi speciografici. Razza marginata (*Raja marginata*), di color cenerino uniforme sul dorso,



Razza baraccola, dal dorso e dal ventre (l. 35 o 40 cm.).

le alette pettorali con largo margine nero, spesso ornate di due macchie tonde perlate. — Razza baraccola (*R. miraletus*) e Razza quattrocchi (*R. quadrimaculata*), ambedue con macchia tonda azzurra cerchiata di nero e di giallo su ciascuna pettorale, grigio-verdastra sparsa di piccole macchie bruno rossiccie la prima, di colore lionato carnicino sparso di macchiette scure la seconda, che ha il rostro ed il resto della superficie superiore meglio muniti di spine, e qualche volta non una ma due macchie tonde su ciascuna pettorale.



Arzilla chiodata (l. anche 50 cm.).

Razza macchiettata (*R. bat*), dal rostro corto, ottuso ed aspro, le pettorali puntute di fianco e largamente attondate dietro, il dorso cinereo sparso di macchie fosche tonde, e ben provvista di spine. È lunga circa 40 cm. — Razza, od Arzilla, chiodata (*R. clavata*), dalla pelle aspra, grigio-verdastra o giallastra macchiettata di nero sul dorso, e la superficie ventrale



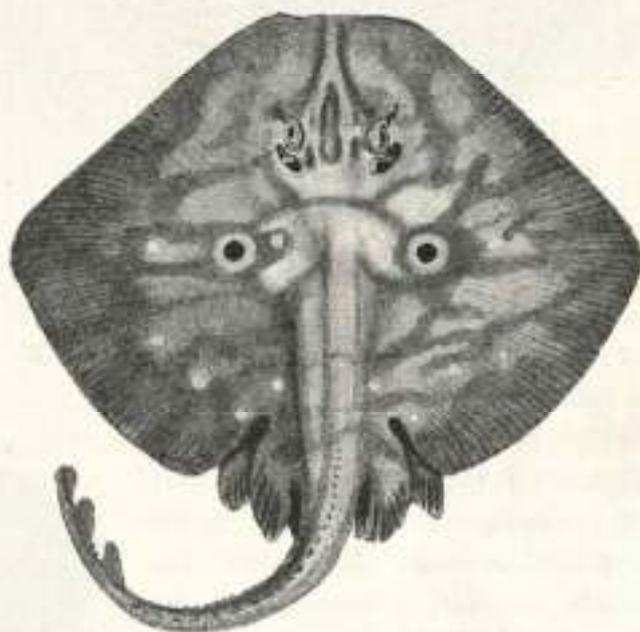
Uovo di Razza alquanto rimpicciolto.

Arzilla chiodata (*R. clavata*), dalla pelle aspra, grigio-verdastra o giallastra macchiettata di nero sul dorso, e la superficie ventrale

bianca smagliante; sul dorso è sparsa di borchie ossee da ciascuna delle quali si alza una spina ricurva smaltata, ed un gruppo di tali borchie trovasi innanzi alla prima dorsale. — Razza, od Arzilla, rossina (*R. punctata*), parimenti aspra e spinosa, col rostro lungo ed acuto, il dorso castagnino rotto da macchie irregolari marginate di bruno. — Razza, od Arzilla, scardasso, (*R. fullonica*), che per essere anche più spinosa delle precedenti ben merita il suo nome, ed ha il dorso di un grigio giallastro uniforme.

Hanno pelle assai men ruvida, però non senza spine localizzate in qualche loro parte, la *Razza monaca* (*Raja* [*Laeviraia*] *oxyrhynchus*) e la *Razza bavosa* (*Raja* [*Laeviraia*] *macrorhynchus*), che giungono a considerevoli dimensioni: in ambedue il dorso è colorato di piombino violaceo: nella prima il rostro si prolunga acuto, nella seconda è più corto ed ottuso, e sulle orbite di questa vedonsi spine di cui quella è priva.

Razza scuffina (*Raja radula*), che dall'altre si distingue a prima vista perchè le manca il rostro ed anteriormente è attondata.¹



Razza scuffina (l. 70 cm.).

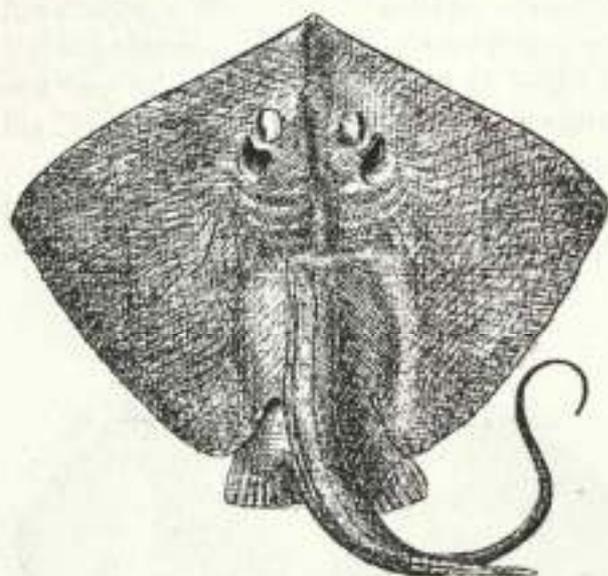
Ho conosciuto in cucina ed in tavola parecchie Razze vere e non ho trovato tra di esse gran differenza. Forse anche più dell'altro *bestino* (con questo nome i pescatori ed i pescivendoli di Toscana e d'altri luoghi designano Pescicani, Razze ecc. in generale), le Razze si alterano rapidamente e sviluppano uno sgradevole odore ammoniacale, e quindi si devono mangiare ben fresche. Spesso mi è sembrato che il meglio o il peggio dal punto di vista del palato dipendessero meno dalla specie che dal grado di freschezza.

Non vorrei essere ingiusto con le altre, ma in ogni modo dirò che vogliono migliori l'Arzilla chiodata, la Razza macchiettata e la Razza baraccola.

Nell'Europa settentrionale le Razze sono mangiate volentieri, specialmente lesse con salsa di burro (v. *Istruzioni*), ed a me così piacciono. Anche noi le mangiamo lesse, però condite con olio ed aceto, ed in umido: nel *cacciucco*, convien dirlo, non ci stanno male. O lesse, o in umido, o comunque acconciate, di Razze si consumano grandi quantità; i nostri mari ne sono ricchissimi, e sui mercati esse non mancano quasi mai.

¹ Si è scritto, con ragione, che le nostre Razze sono ancora un problema: le differenze di colorazione, il dimorfismo sessuale, i mutamenti dovuti all'età, fors'anco qualche caso di ibridazione, rendono ancora incerta la speciografia di questi pesci.

Sotto la denominazione di Ferracce comprendiamo tutti i pesci affini alle Razze che sono privi di pinne dorsali, o loro ne rimane una sola ridotta e spostata, e sempre hanno sulla coda una più o men lunga

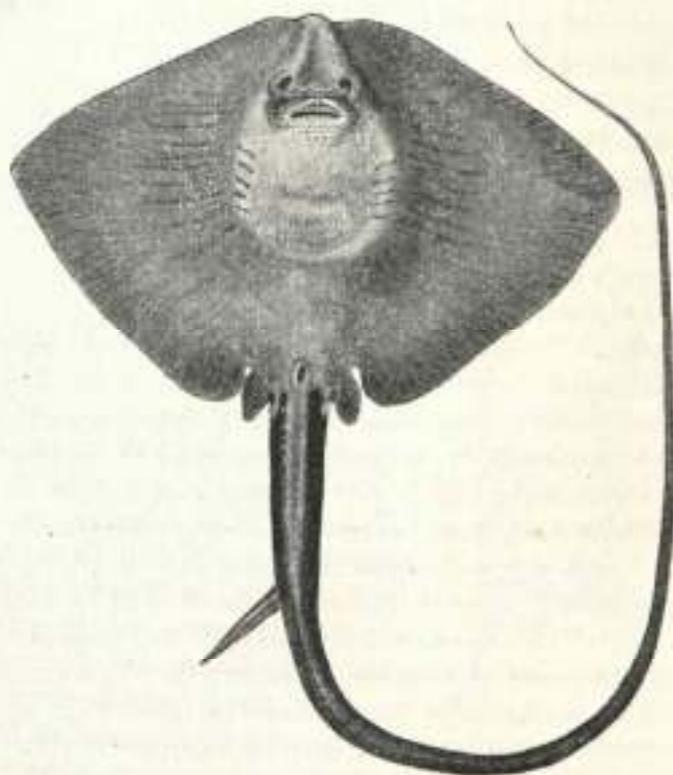


Pastinaca.

è spesso lunghissima, e si assottiglia gradatamente per terminare in punta, cioè senza pinna codale. Molte Ferracce diventano enormi. Hanno dentini acuti, serrati l'uno all'altro, oppure denti piatti commessi a modo di mosaico, adatti a schiacciare molluschi, crostacei e ricci di mare: talune predano anche pesci grossi, trafiggendoli col ferro dopo averli allacciati con la coda. Sono ovovivipare, e pare che alcune di esse abbiano molta cura della prole e forti affetti coniugali. Restano prese d'ordinario nelle reti radenti e abboccano ai palamiti: qualche volta vengono colpite dalla fiocina o dall'arpone.

Tra le Ferracce mettiamo prima le Trigoni, di cui i nostri mari ospitano, oltre una che si omette, le seguenti tre specie. Pastinaca (*Trigon pastinaca*), comunissima, che ha il dorso verde oliva e la coda poco più lunga del tronco — Brucco (*Tr. brucco*), dal dorso bronzato e la coda assai lunga. —

robustissima spina foggjata a mo' di pugnale e seghettata, detta *ferro*, la quale, come è delle corna ai cervi, cade ogni anno e si rinnova, e talvolta si trovano individui che hanno più ferri, essendo nato il nuovo prima che cadesse il vecchio. Le ferite di quel pugnale sono per l'uomo molto dolorose, talora pericolose, e temute dai pescatori tanto che, quand'abbiano preso una di queste bestie, prima loro cura è quella di disarmarla, strappando il ferro o addirittura tagliando la coda che sui mercati è raro vedere. La coda



Prolato, visto dal ventre.

Prelato (*Tr. violacea*), non rara nel Tirreno, tinta di violaceo sulle due facce, meno intensamente su quella ventrale, e con lunghissima coda. Nelle due ultime nominate i margini anteriori delle pettorali sono dolcemente incurvati, a differenza della Pastinaca che li ha diritti e convergenti ad angolo in guisa da formare un breve rostro. Sonosi pescate delle Pastinache e dei Brucco pesanti più di tre quintali.

Vicinissima alle Trigoni è l'Altavela (*Pteroplatea altavela*), che per l'esagerato sviluppo laterale delle alette pettorali e la corta coda, è molto più larga che lunga.

Un' Altavela pescata nel mare ligustico pesava circa 30 chilogrammi.

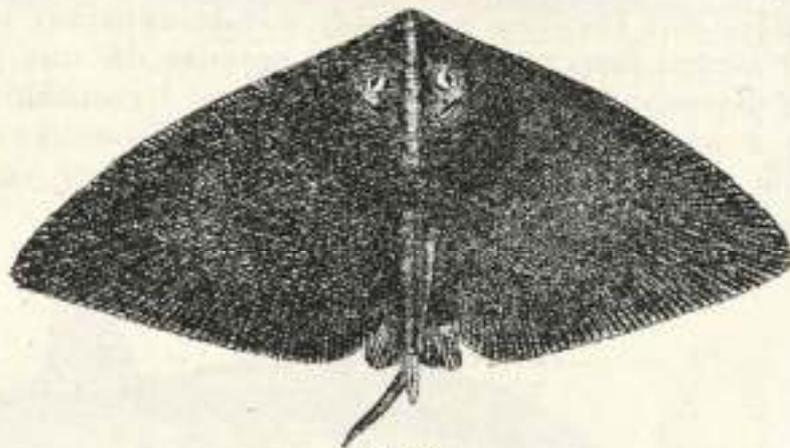
Nei singolari Colombi, o Nottole (*Myliobatis aquila*), il capo sorge in parte, con un muso, fuori del margine delle pettorali, che è anteriormente arcato e posteriormente rientrante, in modo che tali alette

riescono di forma falcata. La bocca è piccola; i denti sono lamine piane commesse a modo di mosaico. Sulla coda, oltre il ferro, vi è una piccola dorsale. Intorno all'Elba, d'estate, questi pesci sono frequenti. Pare che le fascie dorsali rappresentate nella figura, nei vecchi esemplari si obliterino.

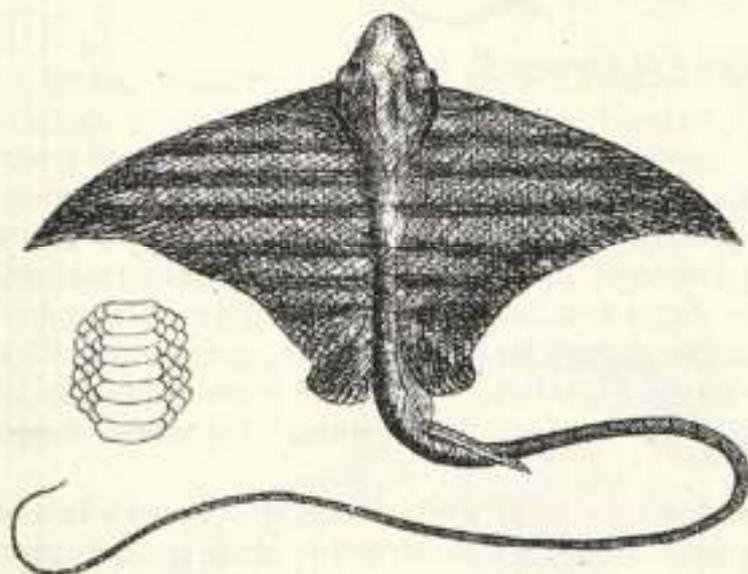
Anche più singolare è la Cefalottera, o Razza vac-

ca (*Dicerobatis Giornae*), in cui ai lati del capo le alette pettorali formano due curiose appendici a guisa di orecchie.

Le Ferracce hanno carni d'infima qualità; alcune di esse non vengono mangiate neppure dai poverissimi. Però sui mercati pezzi di Pastinache e di Colombi, dall'apparenza appetitosa vedonsi scendere dai banchi dei pesciventi-



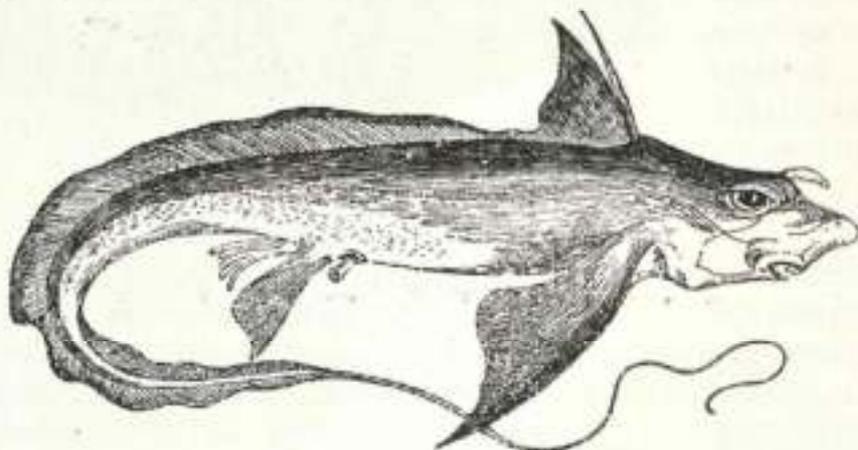
Altavela.



Colombo, o Nottola; sotto, l'armatura dentaria della mandibola.

doli nelle sporte dei cuochi: e chissà, abilmente rimpolpettati, quali pesci fini rappresenteranno su qualche nobile mensa!

ELASMOBRANCHI OLOCEFALI, O CHIMERE. — Hanno la colonna vertebrale rudimentale, e su ogni lato una sola fessura, per la quale comunica con l'esterno un corrispondente apparato di quattro branchie; e ciascuna fessura è nascosta e protetta da una piega della pelle a mo' di opercolo rudimentale. Il gruppo è costituito da pochissime specie, e non ci dilungheremo ad esporne i caratteri in gran parte indicati nella seguente descrizione dell'unica specie di Olocefali vivente nel Mediterraneo.



Chimera o Re d'aringhe (l. 100 cm.).

La Chimera, o Re d'aringhe (*Chimaera monstrosa*), è un pesce di forme singolari, col capo grosso, gli occhi grandi, il muso tondeggiante ed il corpo che si assottiglia per terminare in una coda lunga a modo di filamento. La bocca si apre sotto il muso, rivolta in basso, ed ogni mascella porta due denti laminari cornei. La prima pinna dorsale è preceduta da una forte spina; la pelle è nuda, grigio metallica con sfumature e macchie brune e gialle. Il maschio (vedi la figura) ha sul capo una appendice dura, cornea, frastagliata. Le uova hanno guscio corneo, duro.

La Chimera è pesce di fondo che in certi tempi dell'anno sale alla superficie, forse seguendo le Aringhe, ed in alcuni luoghi, specialmente nel Mare ligure, non è rara: essa abbozza agli ami dei palamiti prostrati, calati a profondità notevoli.

Le carni della Chimera hanno sapore sgradevole; di questo raro pesce sono assai stimati sulle coste atlantiche dell'Europa il fegato e le uova.

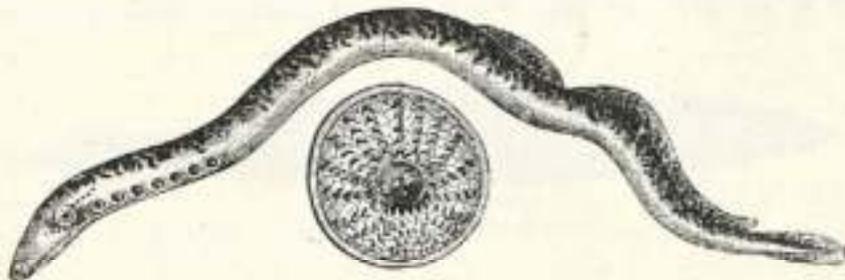


CAPITOLO VI

I PESCI CICLOSTOMI.

Lamprede.

Questi pesci hanno corpo anguilliforme, scheletro cartilagineo con la colonna vertebrale incompleta: anteriormente terminano con una apertura circolare, specie di bocca, che agisce a modo di ventosa, e sul cui fondo trovansi dure papille cornee di varia forma. Mancano le alette. Costituiscono un piccolo gruppo, rappresentato nei nostri mari soltanto dalla specie di cui ora qui brevemente si dice.



Lampreda marina: sotto, la ventosa boccale.

La Lampreda marina (*Petromyzon marinus*), ha il fondo della cavità succhiante, che chiameremo bocca, armata di papille coniche, acute. Le cavità branchiali si aprono all'esterno ciascuna con una serie di sette fori. Vi sono due pinne dorsali, inserite molto addietro, verso la estremità posteriore, che termina con una pinna codale. La

pelle è nuda, lubrica pel molto muco che trasuda; il colore è bruno-verdono mazzato sul dorso, bianco o bianchiccio sul ventre.

A primavera, ed anche nei primi mesi dell'estate, questo pesce, per riprodursi, dal mare penetra nei fiumi addentrandosi nelle terre. Depone le uova sulle sponde sabbiose, e ne nascono larve cieche e con la bocca inerme, che hanno aspetto di vermi, e durante un anno rimangono nascoste nella sabbia in luoghi calmi. Chiamansi queste larve *Ammoceti*, e solo dopo alcuni anni, in tempo di pochi giorni, scese nel mare diventano Lamprede. Si nutrono di sostanze animali, e spesso s'attaccano con la ventosa ad altri pesci, e ne tritano con quei loro denti, o papille, i tessuti, penetrando anche nelle cavità.

Non ho mai veduto Lamprede marine pescate in mare: molte, invece, ne ho viste prese nei fiumi, specie nell'Arno a Firenze, ed una volta n'ebbi due grossi esemplari lunghi 80 cm.

È difficile capitino nelle mani del cuoco le grosse Lamprede marine; è più facile assai che nei paesi dentro terra gli capitino le ben più piccole Lamprede di acqua dolce (*Petromyzon fluviatilis*). In antico — intendo nel 1300 e nel 1400 — la lamprede erano assai reputate, e negli Epulari troviamo indicato come prepararle con quel grande spreco di cannella, chiodi di garofano, zenzero ed altre spezie, allora consueto, e con le non meno consuete noci e mandorle, che Iddio ce ne guardi tutti. Ma di queste preparazioni vuò dare una idea. Si affogava la Lampreda nella Malvasia, gli si chiudeva la bocca con una noce moscata, gli si tappavano i *buchi* (cioè le aperture branchiali) con chiodi di garofano, e cuocevasi in tegame con noci, nocciuole, pane, aglio, spezie e Malvasia.

Adesso chi le apprezza e chi no: io sto coi primi, parendomi che le carni di questi strani pesci siano delicate assai. Le Lamprede devono essere ben mondate dal muco che le spalma, poi tagliate a pezzi e cotte in umido, al modo di altri pesci, come p. es. le Anguille e le Murene, con le quali ultime parecchi scrittori le hanno confuse. (Vedi le *Istruzioni*).



CAPITOLO VII

I PESCI CIRROSTOMI.

Lancetta.

Questi singolari esseri sono di organizzazione assai semplice. Mancano di vero scheletro, chè in essi tale impalcatura è affatto rudimentale; manca l'encefalo e sono rudimentali i sensori. Tengono luogo del cuore certi rigonfiamenti tubulari, che pulsando mettono in moto un sangue scolorato. L'apparato branchiale ha sede nelle pareti di una cavità dipendente dalla bocca, e intorno a questa vedonsi corti tentaco-

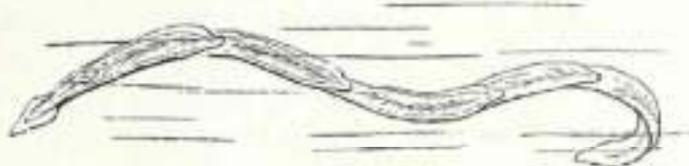


Lancetta (gr. nat.).

letti, o cirri, d'onde il nome di Cirrostomi. Vivono nelle sabbie litoranee e si riproducono per mezzo di uova. Il gruppo racchiude pochissime specie: l'unica dei nostri mari è quella che ora descriveremo per dare una idea meno incompleta di questi animaletti, nei quali una minuta analisi rivela insieme i tratti fondamentali, per quanto reconditi, dei pesci, la cui serie essi chiudono, e caratteri di forme animali inferiori.

La Lancetta (*Branchiostoma lanceolatum*), è dunque animalletto molto compresso, appuntato posteriormente in forma di lancetta, munito di pinna codale che è l'unica sua natatoia. La pelle è sottile e nuda. Da vivo è trasparente, come le *cieche* (pag. 77) ed altri pesci e specialmente larve di pesci: appena morto diventa bianco latteo.

Vive gregario nelle sabbie che restano scoperte a bassa marea, e tra noi l'hanno trovato qua e là sui lidi, in abbondanza presso Pozzuoli,



Lancetta; individui disposti in catena, impicc.

al Faro di Messina, a Lesina di Dalmazia e altrove. Salta stendendo il corpo prima inarcato, ed è perciò detto a Napoli Saltarello e Zumpariello. Con grande rapidità si na-

sconde nella rena, e ne esce solo di notte. Nell'acqua nuota e guizza agilmente, e talora parecchi individui si accodano l'uno all'altro come vedonsi rappresentati nella figura qui presso. Depongono le uova a gruppetti, e ne escono larve che in pochi giorni assumono la forma definitiva

Trovo scritto che in certi luoghi sulle coste dei mari del Nord si mangia la Lancetta in insalata: e così sia, seppure non trattasi — m'avverte il prof. Vinciguerra — di equivoco tra la Lancetta ed un Cicirello (pag. 66). Da noi manca se uno non se la procuri — nè procurarsela è facile — l'occasione di averne tanti da mangiarne: e non c'è proprio ragione di sottrarre questi animalucci al mare od allo studio dello zoologo: noi che abbiamo tante *cieche* tanti *rossetti* e tanti *bianchetti*!



CAPITOLO VIII

I TUNICATI.

Pigne, Limoni, Uovi di mare ecc.

A chi gli esamini superficialmente questi esseri sembrano lontanissimi dai Vertebrati; ma una analisi approfondita vi scuopre caratteri che dimostrano le vere loro affinità, a prima vista neppur sospettabili, le quali hanno grande importanza scientifica e spiegano perchè nella serie animale si pongano i Tunicati subito dopo i Vertebrati stessi.

I Tunicati sono esclusivamente marini e tutti liberi nei primi stadi della loro esistenza: molti di essi si fissano poi, modificandosi profondamente. Giunti a completo sviluppo hanno curiose forme di sacchi, di dogli, di bariletti e simili, le cui pareti, dette *tunica*, sono costituite di *cellulosa*, materia già ritenuta propria dei vegetali. Sono poi isolati, oppure uniti, per mezzo della materia stessa della tunica, in colonie, nelle quali la vita dei singoli componenti è strettamente collegata.

Appartengono ai Tunicati p. es. le Lanterne, o Pirosoni, che costituiscono colonie, e per lo splendore di certi loro organi luminosi offrono spettacolo meraviglioso, indimenticabile a chi l'abbia una volta ammirato; le Salpe, che isolate e disposte in catene, nuotano anch'esse libere nell'acqua con cui per la trasparenza della loro tunica si confondono, i Botrilli e le Diazone, che incrostano con le variopinte colonie i corpi immersi, e molti altri animali singolarissimi che qui si trascurano per limitare il discorso ad un gruppo al quale apparten-

gono alcune specie commestibili, il gruppo delle Ascidie semplici, che allo stato adulto si fissano alle rocce, alle pietre, alle conchiglie.

La tunica di queste Ascidie è spessa, coriacea o cartilaginosa, per solito incrostata di sabbia e di frammenti di conchiglie, e vi crescono



Pigna di mare (alt. 15 cm.).

sopra alghe ed altri minuti organismi. La forma generale è quella di sacchetti con due forami, posti l'uno alla estremità superiore dell'animale l'altro più o meno vicino ad essa. Il primo forame mena in una cavità dove stanno le branchie e sul cui fondo si apre il tubo digerente, il secondo, quello più basso, immette in altra cavità, detta cloaca, in cui sboccano e l'intestino e gli organi della riproduzione. Gli orifici d' ambedue i forami sono contrattili, e l'animale, volontariamente o stimolato, contraendoli chiude i forami, lanciando fuori in piccoli zampilli l'acqua contenuta nelle corrispondenti cavità. Anche questi, come tutti gli altri Tunicati, si nutrono di minuti organismi e di particelle organiche che

insieme con l'acqua penetrano pel forame superiore. Ma ecco, senz'altro, qualche cenno sulle poche specie che più ci interessano pel nostro scopo.

La Pigna di mare (*Phallusia mammillata*), che nella forma rassomiglia grossolanamente al frutto del pino, è tutta bernoccoluta, translucida, bianca o leggermente rosea. I due forami sono piuttosto vicini. La troviamo attaccata a poca profondità e spesso abbondante.

L'Uovo di mare (*Microcosmus vulgaris* e. a.) ha tunica coriacea, irregolare, pieghettata, bruno nerastra, quasi sempre del tutto mascherata da sabbie e da frammenti calcarei. Secondo i luoghi variano molto le dimensioni ed il colore di questa ascidia.

Il Limone di mare (*Cynthia pappilosa*), nei suoi contorni ricorda un anfora antica: i forami trovansi collocati alla estremità di corti tubi.

Le Ascidie indicate dal naturalista, e altre ancora, come il Foderuolo (*Stictia conopoides*, o *Cynthia rustica*) a Taranto, in alcuni luoghi vengono portate sui mercati. Sulle coste mediterranee (Provenza), e su quelle atlantiche

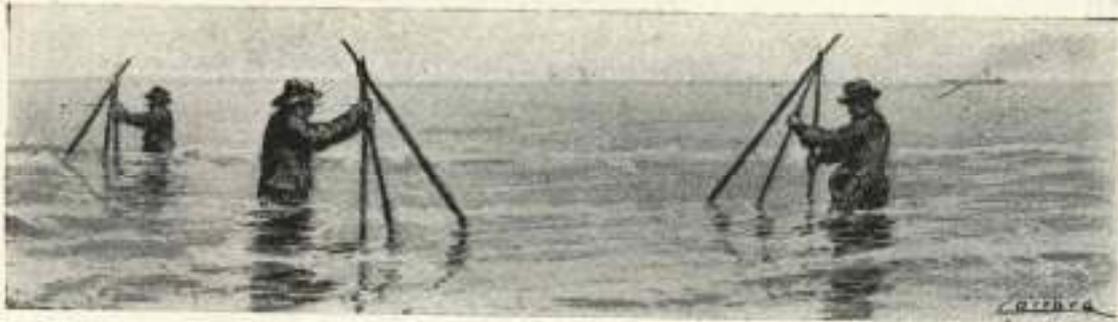


Uovo di mare (alt. 4 a 8 cm.).

della Francia, l'Uovo di mare, che pescasi con una piccola draga, è consumato in copia, piace molto e costa anche più di 30 cent. la dozzina, variando il prezzo pel variare del sapore più o meno gustoso.

Mangiansi le Ascidie crude; e non l'involucro, bensì la membrana che lo tappezza ed i visceri ch'essa avvolge, e che, spaccato l'involucro, appaiono per lo più colorati in giallo. Il sapore ne è salato, più o meno agretto, talora leggermente pepato come quello di certi molluschi.

Il Redi scrisse di Ascidie, dal volgo chiamate *carnumi*, delle quali i marinai livornesi mangiavano crude le parti interne « golosissimamente » e che « a giudizio del palato erano bocconi teneri e di sapore simile a quello delle Ostriche e delle Arselle ».



CAPITOLO IX

I MOLLUSCHI.

Seppie, Calamari, Polpi ecc.; Murici, Dogli, Trottole, Orecchiali, Lepri marine ecc.; Cappe, Calcinelli, Telline, Foladi, Datteri di mare, Mitili, Pinne, Ostriche ecc.

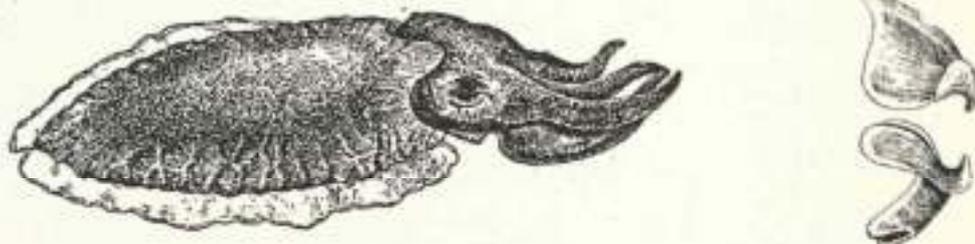
Sono animali molli questi, la più parte viventi nelle acque od in luoghi umidi: non hanno scheletro osseo e non sono divisi in parti tra loro articolate. Spesso li protegge un duro guscio calcareo, detto *nicchio* e *conchiglia*, di uno o di più pezzi. L'integumento forma una piega, il *mantello*, in cui trovansi le glandule produttrici della materia del nicchio, ed una espansione detta *piede*. In molti la testa non è distinta dal tronco. Quasi tutti i molluschi aquatici respirano per mezzo di branchie. Lo sviluppo avviene più di frequente attraverso metamorfosi. In generale i molluschi aquatici si alimentano d'altri animali.

Dividonsi i molluschi in tre gruppi: *Cefalopodi, Gasteropodi, Lamellibranchi.*

MOLLUSCHI CEFALOPODI. — Sono i molluschi di più complessa organizzazione, e costituiscono un gruppo omogeneo, nettamente caratterizzato. Hanno il capo ben distinto dal tronco e la bocca, che è armata di due mascelle cornee a mò di becco di pappagallo, apresi in mezzo ad un cerchio di *tentacoli*, o *braccia*, chiamate anche *piedi*,

d'onde il nome di Cefalopodi. Queste braccia sono munite di ventose, organi cavi contrattili, talora molto complicati ed armati di cerchietti e di uncini cornei, e quindi non solo atti ad aderire ai corpi ma anche validi alla difesa ed all'offesa. Gli occhi sono grandi e simili a quelli dei Vertebrati. Il mantello forma un sacco aperto, contenente i visceri, e fuor di esso si avvanza un corto tubo, detto *sifone*, — rappresentante il piede degli altri molluschi — quasi sempre in forma di imbuto con la parte slargata volta all'interno, il quale serve alla espulsione dei prodotti sessuali e degli escrementi ed alla locomozione.

I Cefalopodi viventi nei nostri mari — ad essi limitiamo il discorso — hanno otto oppur dieci braccia, soltanto due branchie e non mai una vera conchiglia esterna, bensì, la più parte, una conchiglia interna, cioè compresa nello spessore del mantello.



Seppia comune, in atto di nuotare, con i tentacoli corti riuniti, e quelli lunghi retratti nelle loro cavità. (Lungh. media 34 cent. compr. le braccia lunghe). A destra le due mascelle costituenti il becco.

Nuotano per mezzo delle braccia o del sifone, o di natatoie diversamente disposte, ed anche strisciano aggrappandosi con le ventose alle rocce ed ai fondi. Del sifone si servono così: gli stringono addosso la parete ventrale del mantello, in modo che l'apertura del sacco si chiuda, e l'acqua che riman dentro, dalla contrazione delle pareti compressa, possa uscire soltanto per lo stretto canale del sifone, ed urtando l'acqua circostante spinga all'indietro l'animale, che riapre il sacco perchè vi si introduca di nuovo l'acqua e rinnova poi la contrazione ed il movimento. Mentre indietreggia, il cefalopodo ravvicina tra loro le braccia, e per tal modo diminuisce la superficie di contatto col liquido e vi incontra minor resistenza. La estrema contrattilità delle loro parti rende proteiformi questi molluschi, che si appiattiscono assottigliano e contorciono, e uniscono o stendono o snodano in mille modi le braccia, ed aiutati anche dal muco che li lubrifica, sfuggono meglio delle anguille alla mano che vuole abbrancarli, e penetrano in stretti crepacci, si acquattano nelle ineguaglianze del suolo, e scivolano per tutto.

L'aspetto loro è mutevole anche per i *cromatofori* che hanno nella pelle, specie di vescichette contrattili, simili a quelle d'altri animali — di molti pesci p. es. — e che contengono pigmenti, ossia sostanze

colorate. Quando i cromatofori si rilasciano il colore si diffonde, si espande; quando si contraggono, invece, il colore si raccoglie: e poichè gli strati superficiali della pelle sono trasparenti, per effetto di tal giuoco la colorazione in una parte o nell'altra o per tutto si modifica. L'animale manifesta con questi mutamenti le sensazioni gradevoli o sgradevoli che prova, e si mette in armonia di colori con l'ambiente, così da celarsi ai nemici ed alle prede. La stessa pelle poi, che può da liscia e levigata farsi grinzosa e rilevarsi in verruche e tubercoli e punte, rende ancor più mutevole l'aspetto dei Cefalopodi. Sui mercati questi animali, inanimati, appaiono flosci e scoloriti, ben diversi da quando li vediamo pieni di vita esercitare nell'acqua le loro rapine.

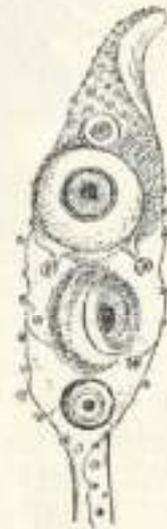
Entro il sacco del mantello, insieme con gli altri visceri, sta una tasca contenente una sostanza colorata, più spesso nera, l'*inchiestro*, prodotto di apposite glandule. L'animale, minacciato, inseguito, lancia pel sifone nell'acqua l'inchiestro, che la intorbida ed oscura, e così si sottrae alla vista del persecutore, che da quella scarica rimane sorpreso e spaventato.

Depongono uova isolate od a gruppi, o impegnate parecchie insieme in cilindri di sostanza mucosa. Lo sviluppo non sempre è diretto, e si hanno allora metamorfosi gradualmente anche rilevanti, e l'individuo adulto è assai diverso da quello uscito dall'uovo.

I Cefalopodi abbondano tanto che spesso costituiscono una parte notevole del prodotto della pesca con le reti a strascico. Sono tutti marini e carnivori, e predano specialmente pesci, crostacei e molluschi: alla loro volta sono predati da molti Cetacei che quasi esclusivamente di essi si nutrono, e da certi pesci. Vi sono Cefalopodi pelagici giganteschi, e ne furono presi di tali che a braccia distese erano lunghi poco meno di 18 metri!

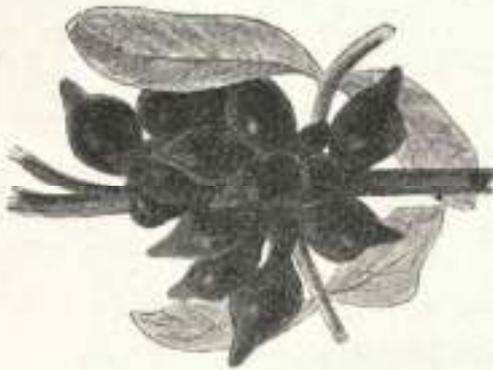
Seppie, Seppioline, Calamari e Todari sono tutti Cefalopodi con dieci braccia, cioè *Decapodi*. Di queste braccia otto, dette *braccia sessili*, sono corte, riunite alla base da membrana poco sviluppata, le altre due, più lunghe, sono dette *braccia tentacolari*: le ventose hanno forma di cupolette picciuolate ed ordinariamente con armature cornee: nelle braccia lunghe le ventose raggruppansi alla estremità, che è ringrossata a modo di clava. Tutti possiedono natatoie ed un nicchio interno. Gli occhi sono mobili nella loro cavità. L'inchiestro è nero ed abbondante. Molti vivono gregari.

Il corpo delle Seppie è un poco schiacciato, le due braccia lunghe possono essere del tutto ritirate in due corrispondenti tasche: la conchiglia, detta *sepiostario*, e comunemente *osso di seppia*, che



Estremità, o clava, di un Cefalopodo decapodo, con ventose di varia dimensione.

mettesi nella gabbie dei Canarini perchè questi uccelli vi si forbiscano ed aguzzino il becco, è in parte cornea in parte calcarea, grossa ovale leggera: i margini del mantello sono orlati ciascuno da una lamina contrattile e formano le *pinne*, con le quali la Seppia si libra, procede ed indietreggia, servendosi del sifone quando vuol muoversi velocemente. Lanciando le braccia tentacolari ghermisce le prede, e per divorarle



Uova di Seppia comune, attaccate a ramoscelli di lentisco (v. testo): un poco più piccolo del vero.

le tien ferme alla bocca con le braccia corte. Attaccano, le Seppie, le uova, che somigliano ad acini di uva nera, e perciò sono dette uva di mare, ai corpi sommersi, ed in molti luoghi è facile trovarne sui ramoscelli dei fascinotti di lentisco e di altre piante, disposti dai pescatori per catturarvi questi Cefalopodi, che appunto per deporre le uova in essi penetrano. In parecchi luoghi del littorale marchigiano, di primavera calansi sul fondo del mare, assicurate ad una fune, nasse assai semplici, che sono gabbie parallelepipedo di legno su cui stendonsi, fuorchè da un lato, vecchie reti o reticoli di fil di ferro. Dentro, perchè si immergano, vien legato un mattone, occupasi il vuoto con rami di olivo o di altra pianta. Le Seppie spingonsi tra i rami per deporre le uova e si prendono salpando la fune e con essa le nasse. Sulla spiaggia di certi cosiddetti porti della Marca si vedono ammonticchiati in numero grandissimo tali ordegni: vi sono pescatori che ne possiedono fin 300, ed è enorme la quantità di seppie che annualmente vien presa in quel modo. Ho spesso trovato verso la metà di Agosto le uova sul punto di schiudersi: tagliato il guscio le minuscole seppie subito prendevano a nuotare. Spesso le Seppie, stando in agguato sui fondi, per nascondersi meglio cuopransi di rena e di ghiaiotoli.

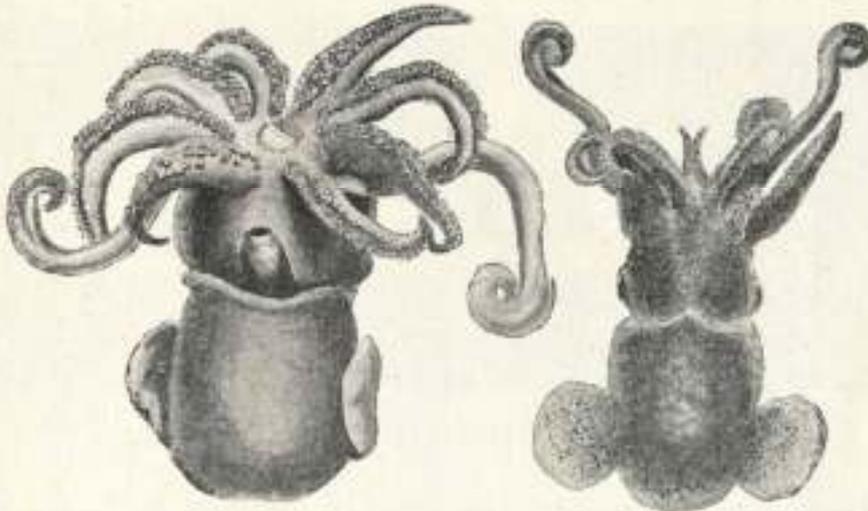
La più grande (se ne sono visti esemplari enormi, lunghi 80 cm. comprese le braccia corte) e più frequente delle nostre seppie è la Seppia comune (*Sepia officinalis*), figurata a pag. 116.

Pescansi le Seppie in vari e curiosi modi; e fra gli altri con uno specchio immerso, trascinato dalla barca, al quale esse rimirandosi si attaccano, ed in molti luoghi si prendono, come ho accennato, entro fascinotti di lentisco o di corbezzolo immersi poco lungi dal lido, e dove le Seppie che vengono a riva per deporre le uova, trovando co-



Cilindri mucosi contenenti le uova del Calamaro comune, lunghi 12 cent.

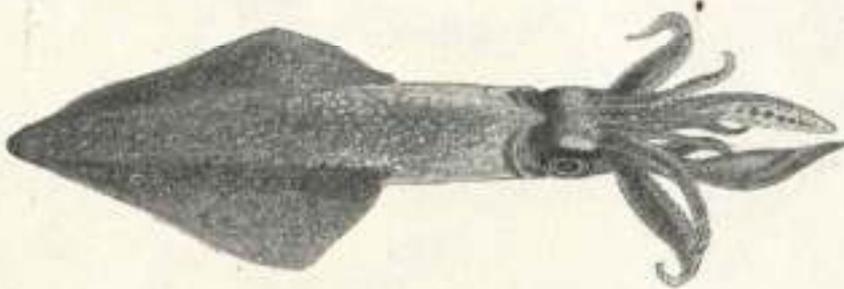
modi tali insidiosi ricoveri, vi penetrano e ve le attaccano. In tal modo si sperde una quantità incalcolabile di uova, perchè i fascinotti vengono tolti dal mare e qua e là gettati a rovina: ma siccome le Seppie, come i Cefalopodi in generale, vengono considerate animali dannosi alla pesca, è incerto se quello sperpero, in fin dei conti, sia proprio da deplorare.



Seppiola grossa: lunga in media a braccia
tentacolari distese cm. 14.

Seppiola di Rondelet. lunga in media
a braccia tentac. distese, cm. 8.

Nelle Seppiole il corpo ha forma di borsetta tondeggiante, e vi sono due natatoie, o pinne laterali, a mò di alette. Le braccia corte portano due o più serie di ventose, quelle lunghe sono interamente retrattili, cioè possono essere ritirate tutte nelle relative tasche. Il se-

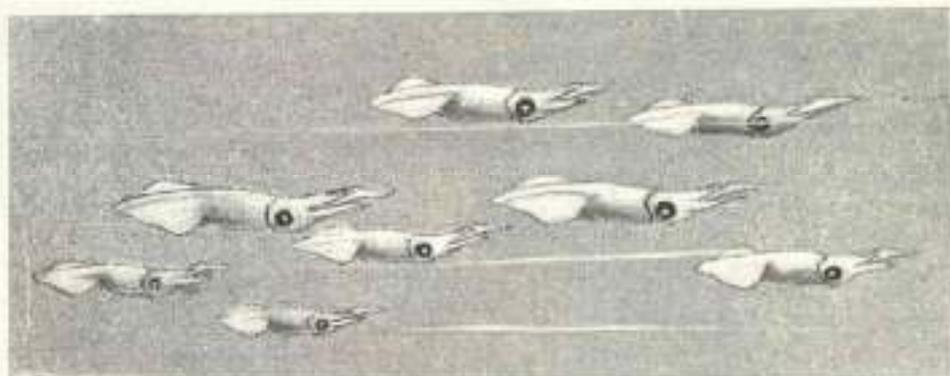


Calamaro comune, con i tentacoli lunghi in parte retratti. Grandi esem. coi
tentacoli lung. dist. misurano 50 cm., e se ne sono trovati anche lunghi 1 metro.

piostario è assai piccolo. Depongono uova simili a quelle delle Seppie. La nostra più comune Seppiola è quella dedicata al nome dell'antico naturalista Rondelet (*Sepioloa Rondeletii*), in cui le natatoie sono discoidi, le braccia corte munite di membrana bene sviluppata: viva è più spesso di color rosso-mattone con iridescenze sul sacco e su altre parti. È abbondante nei nostri mari anche la Seppiola grossa (*Rossia macrosoma*), in cui le natatoie hanno forma di mezzo disco, manca la membrana allacciante le braccia corte, ed è allungata la clava con

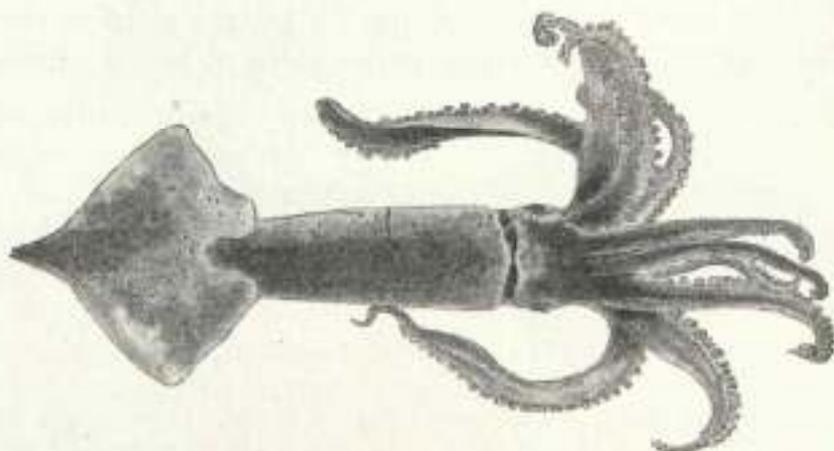
la quale terminano le due braccia lunghe. Di colore è più spesso cerulea lavata di verde e di giallo con punti rossi ed estese iridescenze.

I Calamari sono di forme allungate, snelle; il loro corpo è conico e le due pinne, inserite ai lati del suo ultimo tratto, formano un solo natatoio presso a poco romboidale. Le braccia corte hanno due serie di ventose, quelle lunghe, non interamente retrattili, terminano



Squadra di Calamari comuni nuotanti (molto rimpicc.).

con una clava che ha quattro o più serie di ventose ineguali. Il sepiostario è una lamina cornea allargata, gialliccia, di aspetto vitreo, detta *penna*, che facilmente si può, aprendo la parete dorsale, estrarre dal mantello. Da vivi i Calamari sono più o meno traslucidi e vagamente colorati. Più frequente sui mercati è il Calamaro comune (*Loligo*



Todaro: lungh. media a bracc. tent. distose cm. 40: grossi esemplari pesano fino 15 chil.

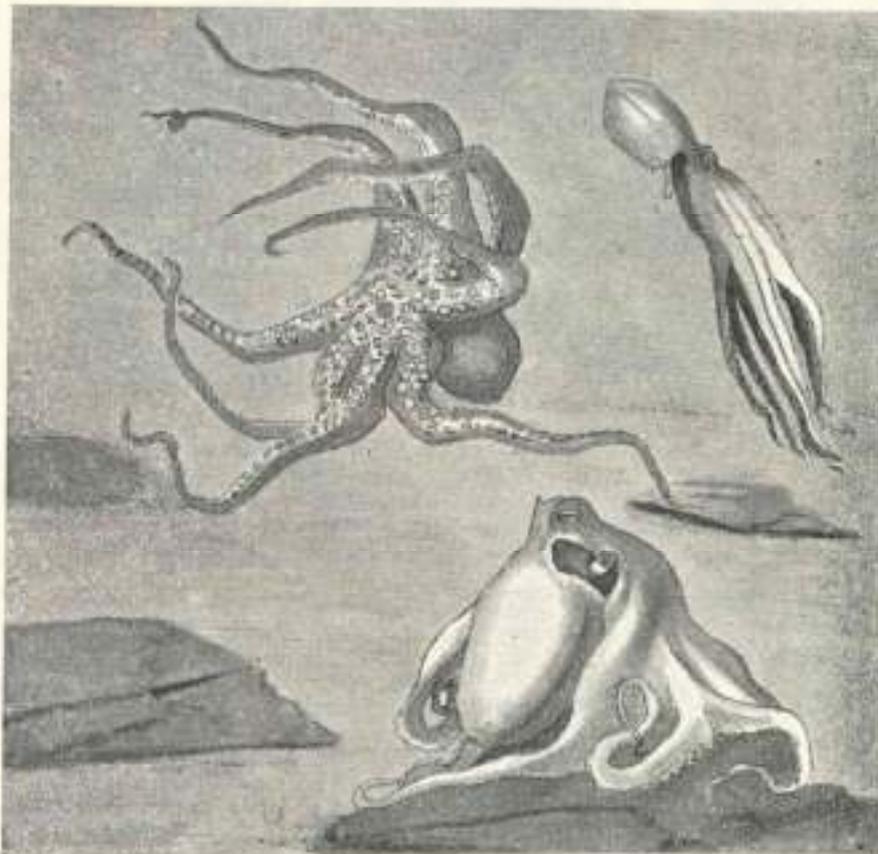
vulgaris), qui rappresentato isolato (pag. 119) con le braccia lunghe non tutto del distese, e mentre nuota in squadre come vedesi negli Acquari.

Affini ai Calamari e spesso confusi con essi, sono i Todari, come p. es. il Todaro comune (*Todarodes sagittatus*), in cui il natatoio, anche qui formato dalle due pinne riunite, è romboidale slargato, con i lati superiori corti e terminato in punta, come vedesi nella figura.

Alle Seppie grandi preferite le piccole, perchè i loro tessuti, meno cuoiosi, resistono meno al dente e sono più digeribili. Le Seppiole sono più pregiate delle Seppie e dividono con i Calamari la preminenza sugli altri Cefalopodi; ma anche dei Calamari sono di molto preferibili i piccoli, con i quali non è gran male vadano confusi i piccoli Todari, che grossi la cucina non apprezza punto: se non v'è inganno sul loro essere, i Todari costano ben poco, costano cioè in corrispondenza di quel che valgono; in certi luoghi si pagano soltanto dai 20 ai 60 centesimi il chilogrammo.

Seppie piccole, Seppiole e Calamaretti sono eccellenti in frittura: la loro carne è dolcigna e di delicata fragranza. Per friggere le Seppie grosse è necessario scorticarle e metterle in pezzi.

Si preparano le Seppie ed i Calamari un poco grandi in vari altri modi appetitosi di cui sarà detto nelle *Istruzioni*; qui aggiungeremo soltanto che senza qualcuno di questi animali il *brodetto* non è completo; essi ne perfezionano il sapore.



Polpo comune, in vari atteggiamenti (v. testo). Lungo a braccia stese, in media, cm. 50.
Cresce fino a pesare 25 chil. e a misurare, disteso, fino 3 metri.

Polpi, Moscardini, ed altri, sono Cefalopodi *Ottopodi*, cioè con sole otto braccia, presso a poco egualmente lunghe, collegate da larga membrana e con ventose senza picciuolo, distribuite in tutta la loro lunghezza. Il corpo ha forma di sacchetto tondeggiante e nelle specie nostrali è privo di natatoio. Hanno occhi fissi. Anche gli Ottopodi muo-

vonsi all'indietro per mezzo dell'acqua spinta pel sifone, o nuotano distendendo le braccia e la membrana che le unisce, e strisciano sugli scogli e per entro i crepacci e le cavità. L'inchiestro in essi è scarso e di colore violaceo o vinoso.

Il più grosso nostro ottopodo è il frequentissimo Polpo comune (*Octopus vulgaris*), che dai suoi agguati nelle scogliere o nei campi d'alga, dove facilmente si cela, slanciasi a braccia distese sulle prede e le avvolge, con una sostanza prodotta dalle sue glandole salivari rapidamente le avvelena, e poi le divora. Il colore è molto mutevole, spesso grigio pallido chiazzato. Cresce presto e dimostra una notevole intelligenza. Negli Acquari riconosce chi lo nutre, e sa costruirsi un



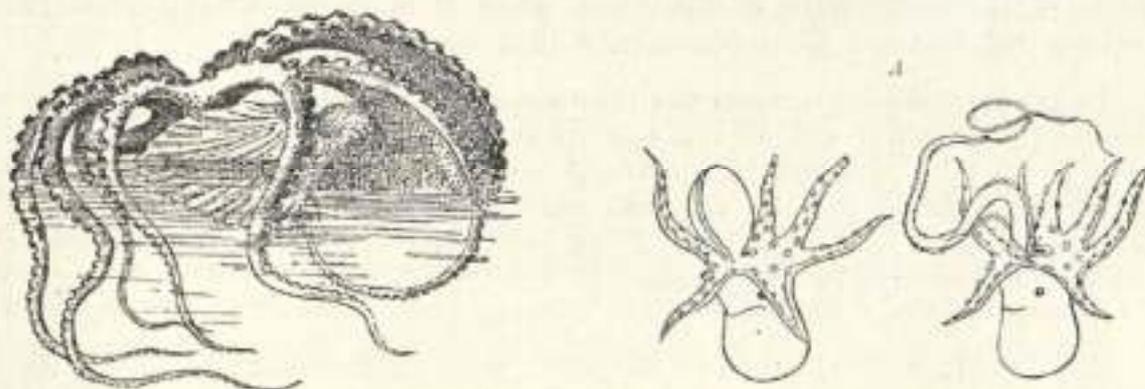
Muscardino natante: i più grandi, a braccia distese, cm. 17.

cono di ghiaia entro il quale nascondesi, e che tiene in buono stato rimettendo con le braccia al loro posto i ghiaiotoli smossi o caduti. La figura a pag. 121 lo rappresenta come vedesi nell'Acquario di Napoli, nella curiosa posizione che prende quando è quieto, in quella di slanciarsi sulla preda, e mentre tutto disteso pel lungo nuota all'indietro.

Il Muscardino, o Polpo muschiato (*Eledone moschata*), ei presenta le forme generali del Polpo comune e di tanti altri Polpi, però le ventose sono disposte in una sola serie. Questo cefalopodo tramanda un fortissimo odore muschiato, e specie in primavera quando se ne pesca una infinità, per le viuzze di certe nostre città marittime abitate da pescatori, quell'odore si spande e dura. Il Muscardino ha colore variabilissimo, talora pallido macchiettato irregolarmente di giallo e di bruno e sparso di punti rossi. Sui mercati viene spesso confuso con altra specie che molto gli somiglia, il Polpo di Aldrovandi (*Ele-*

done Aldrovandi), detta dai napoletani Polpo asiniseo, che però non odora di muschio ed è più grande (lungh. a braccia distese, cm. 32 a 40).

Per l'interesse scientifico che presenta diremo anche di un ottopodo pelagico, l'Argonauta (*Argonauta argo*), che ha le forme generali dei Polpi. Il maschio è assai più piccolo della femmina, ed anche molto diverso. Nella femmina due delle otto braccia sono dilatate, e servono a produrre e modellare un nicchio sottile e fragile, in forma di elegantissima cimba entro cui la femmina sta *senza esservi attaccata organicamente*, e che le serve di casa e per deporvi le uova. Non è dunque una vera conchiglia come quella di tanti altri molluschi di cui diremo tra poco, ma un *nidamento*. Il colore dell'animale è grigio perla con sfumature azzurrine e iridescenze perlacce ed argentine. Si tiene abbracciato al nidamento con le due braccia dilatate, e nuota con le altre lentamente, e indietreggia col solito mezzo del sifone. Il maschio, come



Argonauta — Femmina in atto di nuotare alla superficie: l'animale a braccia distese è lungo fin 30 cent., il nicchio è lungo fin 15 cent. — A, due maschi, a diverso grado di sviluppo, in gr. nat.

dissi, è ben più piccolo della femmina, non ha braccia dilatate e non si costruisce nidamento. Nel Mediterraneo meridionale l'Argonauta non è raro, e sulle spiagge se ne incontrano i nidamenti abbandonati e rotti.

I Polpi vecchi sono poco ricercati, perché duri e di non facile digestione: i piccoli si consumano confusi alle specie del gruppo precedente, ma confrontandoli a tavola ci si accorge subito che non li agguagliano in bontà. In alcuni luoghi il Moscardino piace molto al volgo, di cui col suo forte odore muschiato — che però la cottura spegne alquanto — contenta il palato grosso. L'affine Polpo asiniseo, non odoroso e di carni dure, val poco o nulla, e i pescatori vendono mescolato al Moscardino.

Di Seppie, Polpi ed altri simili animali, scorticati salati e seccati si fa commercio dall'Adriatico e dall'Jonio col Levante. È curioso vedere come i Moscardini — dico di essi perché gli ho visti — scorticati si irrigidiscono quando i pescatori presili per traverso con la mano, li scuotono con forza.

Anche per i Cefalopodi di questo gruppo qualche speciale modo di cucinarli sarà indicato nelle *Istruzioni*.

MOLLUSCHI GASTEROPODI. — Questo gruppo comprende un grandissimo numero di specie marine, d'acqua dolce e terragnole, con forme svariatissime. Hanno ordinariamente una testa distinta, con organi di senso bene sviluppati, e sono per lo più protetti da nicchio di un sol pezzo, più spesso girato a elica. Il piede è sempre sotto il ventre — d'onde il loro nome di Gasteropodi — ed ha quasi sempre forma di suola, e su di esso l'animale striscia. Respirano mediante branchie poste in una cavità del mantello, o per mezzo di reticoli di vassellini, detti *polmoni*.

Quasi tutti depongono uova e sono, in generale, a sviluppo diretto quelli che respirano per polmoni, vale a dire, salvo eccezioni i terragnoli, e metamorfici quelli branchiati, cioè aquatici. Nei Gasteropodi terragnoli, come p. es. le comuni Chioccioline e Lumache, l'alimentazione è quasi sempre vegetale, in quelli aquatici più spesso animale.

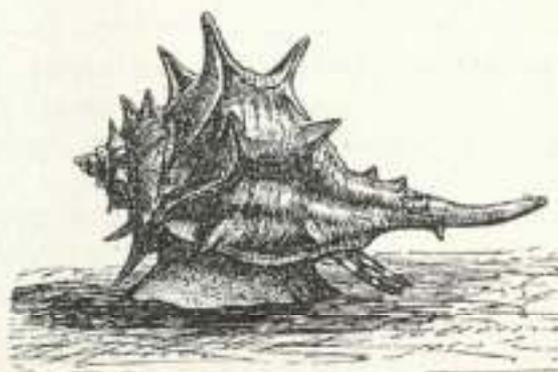
Diremo delle nostre specie marine commestibili più frequenti ed importanti, accennando a qualcuna delle non commestibili che per qualche ragione sia particolarmente interessante.

In proporzione del numero dei Gasteropodi ben poche sono le specie considerate commestibili e come tali portate sui mercati: i pescatori ne mangiano molte più. Convien dire però che non da questo gruppo ma da quello precedente e da quello che seguirà, vengono forniti importanti contributi alla cucina. Se i Gasteropodi tutti sparissero dal mare, il gastronomo non avrebbe gran motivo di rimpianto.

I Murici, Scogli o Rocchette, sono gasteropodi dal solido nicchio oblungo, spesso con spine sui suoi giri, più o meno prolungato posteriormente (coda) e con una doccia nella parte anteriore del lab-



Ginocchiello
(l. 6-8 cm.)



Murice comune
(l. 8-9 cm.)



Murice riccio
(l. 5 cm.)

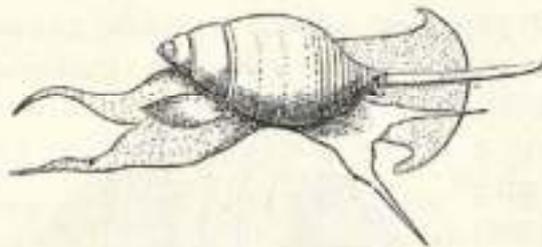
bro o lembo. L'apertura è larga, e viene chiusa da un opercolo corneo. Vivono a poca profondità, e con un forte acido prodotto da apposite glandole forano il nicchio alle Telline, ad altri piccoli bivalvi, alle stesse Ostriche giovani, e introdottavi la proboscide ne divorano

le carni. Da vari Murici gli antichi estraevano la maggior parte della porpora, preziosa materia tintoria.

Pel lungo prolungamento (coda), che da al nicchio forma di clava, e per le spine coniche acute poste sui giri del nicchio stesso, si distingue dagli altri nostrali il Murice comune (*Murex brandaris*): nel Ginocchiello (*M. trunculus*) le spine sono corte, hanno forma di tubercoli, e la coda, corta e grossa, è un poco ricurva all'insù: nei giovani il nicchio è nudo e vagamente colorato, negli adulti si cuopre di una pelle verdastra incrostata di concrezioni calcari, e divien lurido: tutto pieghettato, rugoso e con spine lamellose è il nicchio del Murice riccio (*M. erinaceus*), più piccolo degli altri due e più di essi dannoso ai parchi delle Ostriche, le quali distrugge nel modo già indicato.

I tre Murici qui accennati sono i più grandi dei nostrali, e vengono mangiati lessi. Preferito agli altri, perchè più grosso e meno coriaceo, è il Murice comune. Sull'Adriatico il Ginocchiello è cibo popolare ed abbondante, e parimente gradito dal popolo, pel suo acuto sapore pepato, è il Murice riccio.

Le Nasse hanno piccoli nicchi solidi, ovali puntuti, con l'orlo dell'apertura espanso e ringrossato. Il piede è larghissimo e posteriormente diviso, i tentacoli sono lunghi; v'è un opercolo corneo incompleto. Abitano le Nasse il littorale, ed anche scendono a qualche profondità, e fornite di buon odorato scuoprono da lungi le materie animali corrotte, e talora basta gettare in mare pesci marci, o pezzi di carne andata a male, per vederle giungere d'ogni banda all'esca.



Nassa mutabile (l. fin 4 cm.).



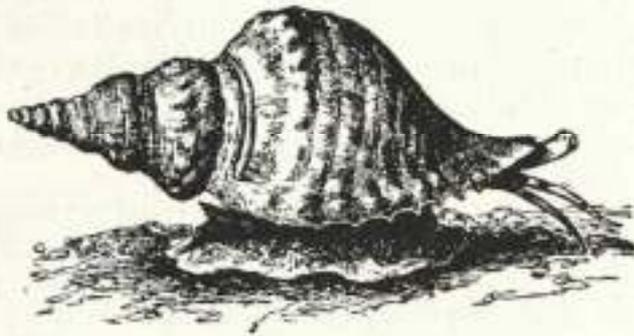
Nassa reticulata (l. 2-3 cm.).

Delle varie nostre specie la più grossa è la *Nassa mutabile* (*Nassa mutabilis*), che ha il nicchio liscio, rigonfio, con l'orlo striato, di colore generale fulvo fasciato di bianco e di rossastro sui giri, e l'apertura bianca. La *Nassa reticulata* (*N. reticulata*), poco più piccola della precedente, è tutta solcata pel lungo e per traverso, e varia di colore dal bianco giallastro al bruno; l'apertura è bianca talora lavata di turchiniccio.

Non ho mai visto mangiar Nasse, ed a motivo del loro alimento spesso corrotto è bene che non si mangino. I graziosi nicchi di questi gasteropodi, di-

letto dei bimbi che li raccolgono sulle coste, vedonsi forse, più spesso di altri, abitati da certi crostacei, di cui certo il naturalista a suo luogo dirà, sostituitisi al proprietario.

La Buccina, o Tromba marina (*Tritonium nodiferum*), è il nostro gasteropodo di maggiori dimensioni. Il suo nicchio, a pareti spesse, affusato, con nodi o tubercoli tondeggianti sui giri della spira e l'orlo dell'apertura dentato, è di



Buccina (l. fin 30 cm.).

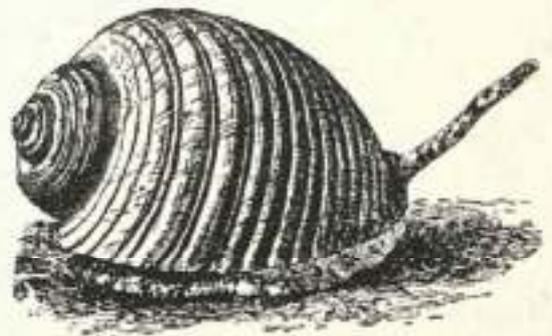
colore biancastro con grandi macchie giallo rossastre. Vive la Buccina a notevoli profondità, e nutresi di animali vivi ed anche di carogne.

Soffiando dall'apice rotto di questo nicchio si produce un forte suono come di corno, e fu esso adoperato in antico, col nome di *buccina*,

qual tromba guerresca, e l'usano ancora nelle provincie meridionali per richiamo delle mandre, i pastori ed i guardiani di porci.

La Tromba marina l'ha qui messa l'A. per qualche particolare motivo; forse per la sua mole, o perchè l'ha vista in mano ai Tritoni di alcune nostre classiche fontane, o ne ha udito il suono singolare mentre girava pe' monti della Terra di Lavoro e degli Abruzzi. Deve essere animale molto coriaceo, ed in ogni modo non si mangia.

Doglio ed Elmetti. — Il Doglio, od Elmo (*Dolium galea*) è un grosso gasteropodo col nicchio coperto da pellicola giallo rossastra, globoso, rigonfio, a pareti sottili, leggero, di pochi giri cerchiati e solcati regolarmente, e l'ultimo giro larghissimo. L'apertura, in conseguenza, è molto ampia, e per l'alternarsi dei cerchi e dei solchi il suo orlo è alquanto smerlato. Il corpo è biancastro con macchie bruno-neri. La figura rappresenta l'animale ritirato nel nicchio, dal quale sporge in basso il margine del largo piede, ed all'innanzi, a modo di lungo tubo, il sifone.



Doglio (l. fin 25 cm.).

Trovasi non comune tra le alghe ed i corallari a notevole profondità e nutresi di prede vive e di materie corrotte. Depone le uova entro cellette aggregate in masse, e che da fresche sono trasparenti e lasciano scorgere le minute uova contenutevi. Per difendersi emette li-

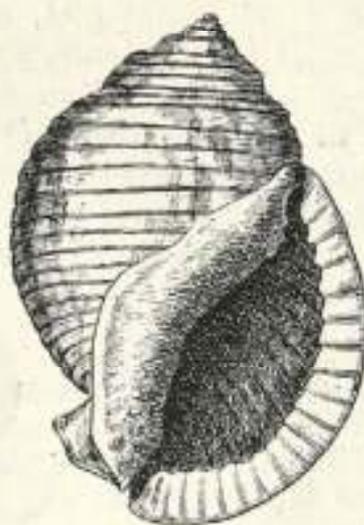
quidi corrosivi, perchè fortemente acidi a cagione dell'acido solforico che contengono, che sono prodotti da glandole apposite.

Non si mangia. Decorticato e posto su di un piede se ne può fare un elegante porta-fiori; ma non è per questo che l'ha qui messo il naturalista, che forse ha voluto far conoscere al lettore l'esistenza di molluschi che si divertono a fabbricare acido solforico.

Gli Elmetti hanno elegante nicchio ovalare, di pochi giri, a pareti spesse e con l'ultimo giro più grande degli altri e rigonfio. L'orlo della larga apertura è ingrossato e rovesciato all'esterno. I nostri Elmetti più frequenti sono l'Elmetto tuberculato (*Cassidaria echinophora*)



Elmetto tuberculato (l. 6-8 cm.).

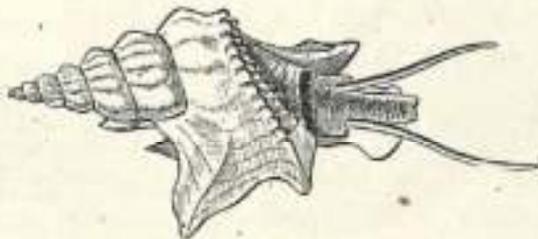


Elmetto solcato (l. fin 9 cm.).

e l'Elmetto solcato (*Cassis sulcosa*), ambedue viventi a qualche profondità e non comunissimi: il primo ha sui giri dell'elica alcuni nodi o tubercoli tondeggianti, e posto sul fuoco geme un liquido porporino: il secondo è soltanto solcato.

Mangiansi gli Elmetti nella Venezia — più spesso l'Elmetto tuberculato — lessi, commisti ai Murici, e non sono ricercati.

Il Piè di Pellicano (*Chenopus pes pelecani*) ha una grossa testa e tentacoli lunghi e sottili: il nicchio è bianco-giallastro con l'apertura, che vien chiusa da opercolo corneo, allungata e stretta, ed il suo labbro è dilatato e diviso in lobi acuti, più lunghi negli individui vecchi. È specie abbondantissima.



Piè di Pellicano (l. 4-5 cm.).

Questa chiocciola viene detta gustosissima, però è poco apprezzata: mangiasi lessa. È adoperata anche nei noti lavori veneziani (scatole ecc.) di ornamento.

Di Torricelle, o Torrette, ve ne sono varie sui nostri littorali, e sono tutte piccole o piccolissime. Il loro robusto nicchio, è turricolato, puntuto, con molti giri ed apertura piccola chiusa da opercolo corneo.



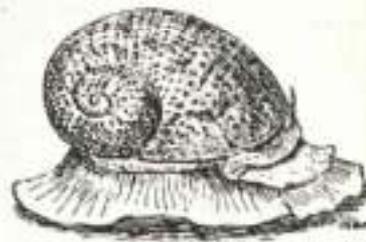
Torricella comune
(l. 4-7 cm.).

La specie nostrale più grande è la Torricella comune (*Cerithium vulgatum*), abbondantissima, il cui nicchio è grigio verdastro macchiato di rossastro e di bruno e con tubercoli tondeggianti sui giri dell'elica.

A Venezia questa Torricella mangiasi lessa, e viene qualificata cibo popolare appetitoso: non so che mangisi altrove.

Le Natiche, o Maruzze, hanno il nicchio globoso, di pochi giri, a pareti grosse, levigato, con un rilievo tondeggiente a mò di callo, presso l'apertura, che è all'incirca semilunare e viene chiusa da un opercolo corneo o calcareo di forma corrispondente. Il mantello è ampio e spesso ripiegasi sopra e difende i tentacoli e gli occhi quando la Maruzza procede entro le sabbie scavando cunicoli col suo grosso piede. Trovansi, in generale, a poca profondità, e corrono, come le Nasse, alle materie corrotte.

Comune nel nostro mare è la Natica millepunti (*Natica millepunctata*), che ha l'opercolo calcareo ed è grigia sparsa di punti rosso bruni, oppure marmorizzata da macchie irregolari rosso-ruggine. Ed è



Natica millepunti (alt. 3-4 cm.) e a destra altra Natica (*N. olla*), la sola conchiglia vista dall'apertura.

comune anche la Natica Giuseppina (*N. Josephinia*), una delle specie più grosse di questo genere (l. 3 cm. poco più), più spesso di colore isabellino, col grosso callo bruno o violaceo, l'opercolo corneo giallo. Predansi le Maruzze con la pala per entro le sabbie nelle quali si nascondono.

Non so che queste chiocciole si mangino.



Trottole rugosa (alt. 3-4 cm.).



Trottole xizifina (alt. 2 1/2 cm.).

neò o calcareo. Questi eleganti gesteropodi hanno la proboscide piuttosto corta, i tentacoli gracili, quelli anteriori lunghi e quelli posteriori, od oculari, corti, il mantello ornato di espansioni ed appendici laterali.

Sotto il nome di Trottole comprendiamo chiocciole di solido nicchio conico, madreperlaceo internamente, con spira di pochi giri ed apertura tonda chiusa da opercolo corneo.

Vivono, le più, a poca profondità o del tutto superficiali, sulle rocce e le pietre dei littorali, e pel nicchio, spesso verdastro e coperto di alghe, occorre qualche attenzione per scorgerele.

La Trottola rugosa (*Turbo rugosus*) ha la superficie del nicchio ruvida per pieghe e lamelle; è di color bruno verdastro tinto di rosso intorno all'apertura: l'opercolo è calcareo, giallo-rossastro. La lingua

del mollusco, se tutta distesa, è lunga tre volte l'animale. Oltre questa vi sono molte altre Trottole, e diamo soltanto la figura ed il nome di qualcuna delle più comuni, perchè



Trottola bianchiccia
(alt. 2 cm.).



Trottola maga
(alt. 3 cm.).



Trottola fragolina
(alt. 1 1/2-2 cm.).

le descrizioni per riuscire di qualche utilità dovrebbero essere troppo minute: Trottola fragolina (*Trochus fragaroides*), *Tr. zizifina* (*Tr. zizyphinus*), *Tr. bianchiccia* (*Tr. albidus*), *Tr. adriatica* (*Tr. adriaticus*).

Varie trottole, decorticate in guisa da renderle interamente madreperlacee, sono poste in commercio, e se ne fanno collane, monili ed altri ornamenti muliebri.

Sebbene coriacee e poco digeribili diverse Trottole si mangiano, ed a Venezia massimamente la Trottola bianchiccia, che su quel littorale trovasi in quantità incredibili e vendesi lessa e calda per le vie a bassissimo prezzo.

Patelle e Fissurelle. — Le Patelle, o Scodelline, hanno un nicchio conico a larga base elittica, somigliante ad una minuscola scodellina o ciottola: il piede è largo e l'animale se ne serve per strisciare sulle rocce o per aderirvi. Pel colore scuro



Patella cerulea (d. m. 4 cm.).

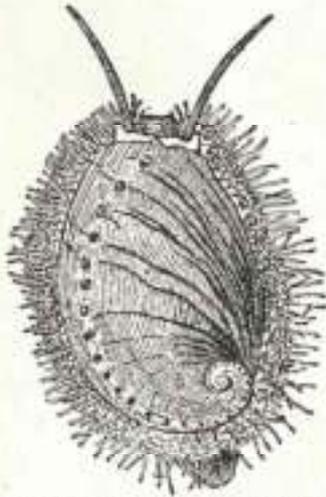
e le incrostazioni di piccole alghe e di altri minuti organismi, con difficoltà a primo aspetto un occhio non esercitato scorge le Patelle sulle rocce littoranee di cui talora ricuoprano larghi tratti: nelle città lagunari si attaccano alle pietre delle fondamenta ed ai sassi sotto l'acqua. Adattandosi alle ineguaglianze delle rocce vi aderiscono con tal forza che non è agevole staccarnele, e servendosi come leva di una lama introdotta sotto l'orlo del nicchio questo si frange prima che il piede lasci presa. Nutronsi di alghe.

Comune nel Mediterraneo, insieme con altre, troviamo la *Patella cerulea* (*Patella coerulea*), che è molto depressa, ha la sommità inclinata, ed è internamente tinta di un bel-l'azzurro madreperlaceo, talvolta anche biancastra.

Simili alle Patelle sono le Fissurelle, o Scodelline forate,

il cui nicchio è forato in cima. Anch'esse vivono sulle rocce littorali, ed abbonda sulle nostre coste la Scodellina forata italiana (*Fissurella italica*), lunga 4-5 cm., biancastra con raggi verdi, che non molto differisce da altre congeneri.

Le Scodelline trovansi talvolta sui mercati; ma più si mangiano crude dai pescatori, o per curiosità dai bagnanti.



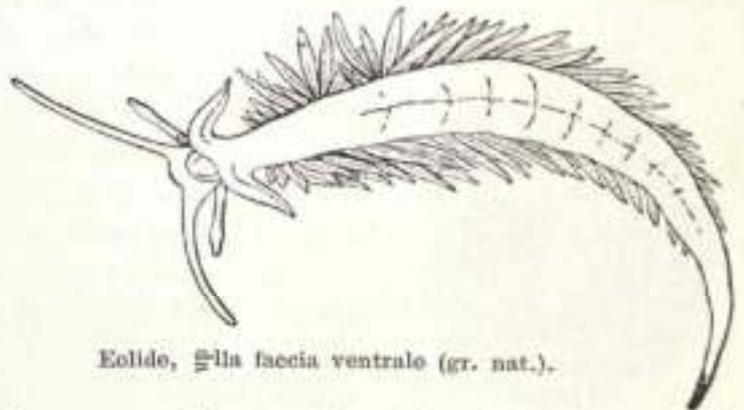
Orecchia marina (f. 10 cm.).

Il nicchio dell'Orecchia marina, od Orecchiale (*Haliotis tuberculata*), somiglia all'ingrosso al padiglione dell'orecchio, ed è oblungo, con elica di pochi giri, l'ultimo dei quali, amplissimo, presenta una serie di forami per cui passa l'acqua che va a bagnare le branchie. Anche in questo gasteropodo vi sono due paia di tentacoli, corti (*non* visibili nella figura) quelli che portano gli occhi, molto lunghi invece gli altri. Il piede è largo, ed il mantello ornato di appendici carnose a mò di frangie. La superficie esterna del nicchio è ruvida, bruno-verdastra, spesso coperta di minute alghe, l'interna liscia, madreperlacea iridescente.

Vivono questi eleganti gasteropodi a poca profondità, e per l'aspetto del nicchio facilmente si confondono con le rocce ed i sassi ai quali aderiscono tenacemente col piede, come le Patelle e le Fissurelle.

Specie ben più grandi di quella ora descritta, e per la colorazione vaghissime, trovansi nei mari tropicali, e servono in lavori di mosaico e d'intarsio.

Sui mercati l'Orecchia marina non compare, forse perchè sulle nostre coste non abbonda quanto su quelle d'altri paesi; quindi poco si mangia: però è gustosa, cruda oppure cotta sulla gratella entro il suo nicchio, e condita come si suole delle Ostriche.



Eolide, nella faccia ventrale (gr. nat.).

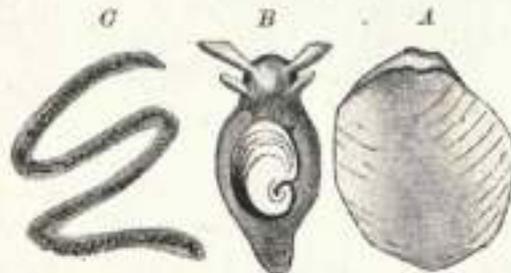
Eolidi. — Voglio ora far cenno di questi molluschi affatto nudi, che hanno forme di lumaca, lunghi tentacoli, largo piede, branchie scoperte sui lati del dorso che è spesso papilloso. Al pari di altri appartenenti a gruppi affini e che trovansi con maggior frequenza tra le alghe a poca profondità, questi animaletti sono vaghissimi pei loro colori, a cui la trasparenza o la semitrasparenza danno un incanto par-

tiolare, e al cui confronto sono men vaghi i colori delle più splendide farfalle e delle Paradisee più riccamente vestite. La figura posta nella pagina precedente rappresenta una Eolide rovesciata, cioè appoggiata sul dorso in modo che mostra la suola del piede.

Il gastronomo qui nulla ha da scrivere; per conto suo si associa al naturalista e s'appaga di ammirare con gli occhi: il più volgar sensorio, il gusto, rimane inattivo, e non se ne duole.

Le Lepri marine. — Anche queste sono lumache, anzi lumaconi, mollicci e viscidì, con due paia di tentacoli sulla testa, e il paio posteriore ricorda le orecchie di qualche mammifero bene orecchiuto, come la Lepre, d'onde il nome. Il mantello, che nell'adulto include una piccola sottilissima trasparente conchiglia, la quale negli individui giovani è esterna e visibile, ricuopre le branchie e si estende sui lati in due larghi lobi che l'animale spesso ripiega sul dorso e che per nuotare muove a guisa di alette. Il piede è largo e bene aderisce ai corpi su cui lentamente striscia.

Si hanno grosse Lepri marine di colore nero-violaceo vellutato; il colore della specie qui rappresentata, che è la Lepre marina punteggiata (*Aplysia punctata*), è grigio o bruno spruzzato di nero, e talvolta si hanno tinte gialle o verdastre. Essa, come altre sue congeneri, sta sulle rocce e nei campi algosi presso le coste, e si pasce di alghe che il suo stomaco tritura mediante certe placche dure di cui è foderato. In primavera depone le uova, disposte in bozzolotti che insieme uniti formano cordoncini mucosi verdastri, dai pescatori napoletani detti vermicelli di mare. Per difendersi emette dagli orli del mantello un liquido violetto che intorbida l'acqua, ed emette anche un liquido biancolatteo di odore acre, ripugnante.



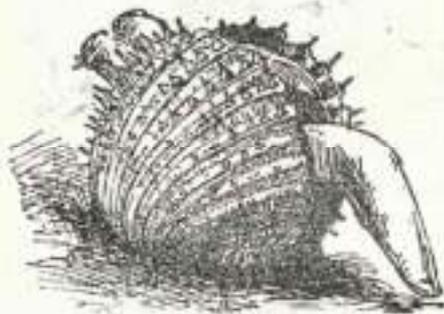
Lepre di mare - *A*, nicchio isolato - *B*, piccolo col nicchio scoperto - *C*, un tratto di cordoncino delle uova.

Neppure le Lepri marine eccitano gli appetiti e richiedono le note del gastronomo: il naturalista ne ha discorso per i suoi perchè, non per quelli della gola.

MOLLUSCHI LAMELLIBRANCHI. — A questi molluschi manca una testa ben distinta (e perciò sono detti anche Acefali, cioè senza testa), il loro mantello è largo e diviso in due lobi laminari che racchiudono

gli altri organi, ed il tutto sta in una conchiglia bivalve al modo di un libro nel suo cartone. La conchiglia presenta un *apice*, spesso ritorto, e dei *margini*; le due valve, che si ingranano l'una nell'altra per mezzo di denti e di lamelle, sono tenute insieme da un legamento elastico; ingranaggi e legamento costituiscono la *cerniera*: presso l'apice trovasi uno scudetto, *lunula*, alla cui formazione partecipano ambedue le valve; nella interna faccia di queste notansi spazi di superficie ineguale, detti *impressioni muscolari*, perchè ivi si attaccano i muscoli che chiudono la conchiglia, e vi si vede anche una linea curva lungo la quale si attaccano i muscoli del mantello, detta *linea del mantello*. Le branchie sono foggiate a lamelle.

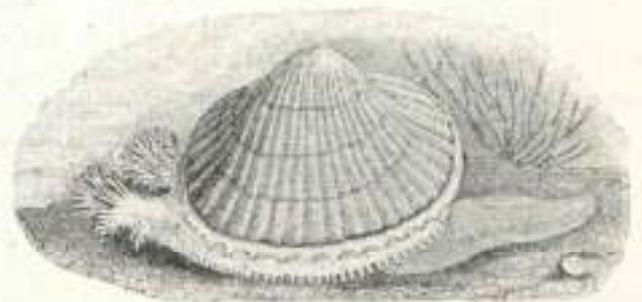
Molti Lamellibranchi vivono sempre o temporaneamente attaccati ai corpi immersi, spesso mediante il *bisso*, sostanza prodotta da glandole del piede, dalle quali esce liquida rappigliandosi poi subito in filamenti, come la seta dei filugelli e dei ragni.



Cuoro spinoso (l. 5-8 cm.).

raggianti dall'apice, di strie, di tubercoli, di spine, ed hanno i margini flessuosi. I sifoni sono corti ed alquanto riuniti alla base, il piede è lungo e termina in punta, e l'animale *salta* appoggiandosi su di esso e raddrizzandolo con forza, e se ne serve anche per approfondarsi rapidamente nelle sabbie o nei fanghi.

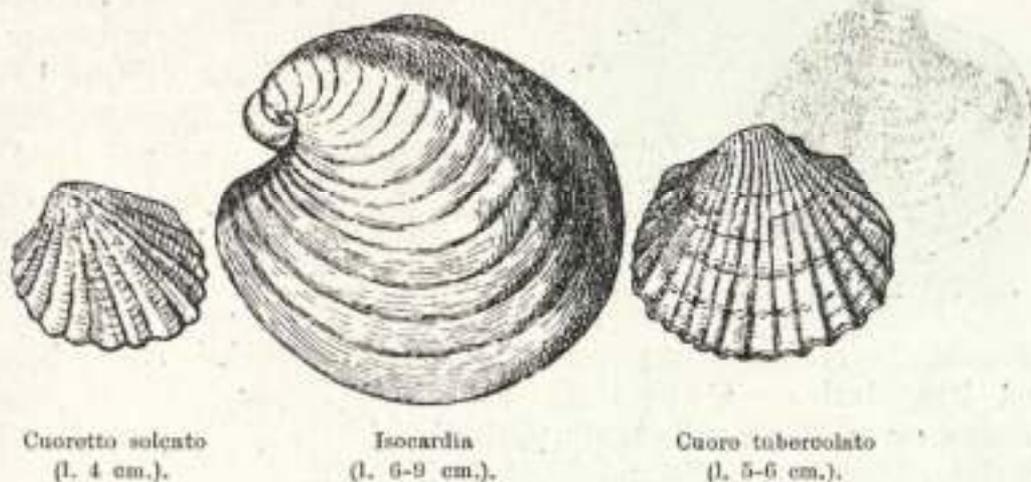
Tra le specie frequenti nelle nostre acque notansi queste. Cuore spinoso (*Cardium aculeatum*), conchiglia rigonfia con costole tuberculose e spinose e margini tondeggianti, bianco-giallastra all'esterno con lavature rugginose, bianco-marmorea internamente. Cuore tuberculato (*C. tuberculatum*), conchiglia di forma simile alla precedente; le costole però sono soltanto tuberculose: la colorazione esterna passa dal biancastro al rossastro, spesso traversata da fascie scure. Ambedue questi cuori preferiscono fondi sabbiosi. Cuore edule (*C.*



Cuore edule (l. 4-6 cm.).

edulis), conchiglia a valve quasi triangolari, meno rigonfia delle precedenti, con costole poco rilevate traversate da cordoni concentrici alla cerniera; colore grigio rossastro, spesso con qualche fascia più scura nella parte più larga. Frequenta fondi fangosi ed abbonda nelle Lagune venete.

Simili ai Cuori sono i Cuoretti, come si rileva dalla figura qui presso del Cuoretto solcato (*Cardita sulcata*): è abbondante e com-



mestibile, di colore rosso-bruno macchiato di giallastro e di rugginoso. Trova poi qui il suo posto la Isocardia, o Bucardia (*Isocardia cor*), bella conchiglia con l'apice ritorto e le valve finamente striate.

Alcuni Cuori sono abbastanza pregiati come alimento: nelle Lagune venete v'è gente che vive col prodotto della pesca del Cuore edule, o *Capa tonda*. In Venezia, dove è ricercato, si sanno distinguere le varietà migliori, le quali allignano (secondo il conte Emilio Ninni) nei fossi di Malghera, da quelle peggiori, abundantissime nelle valli, dal cui fondo fangoso forse traggono il loro sapore non buono. Mangiansi semplicemente scottati sulle brage, ma modo dei villieci. Associandoli, come altri bivalvi, al riso se ne ottengono risotti graditi, dei quali si dirà nelle *Istruzioni*.

Cappe, o Veneri. — Abbondantemente rappresentato nelle nostre acque è questo gruppo di molluschi dalla solida conchiglia equivalve a lati ineguali e più o meno rigonfia, che vivono nelle sabbie o nei fanghi, in cui si approfondano e strisciano col grande piede, compresso ed in forma di seure. Hanno sifoni piuttosto corti, o mediocrementelunghi, ineguali e separati. Nei fondi si rivelano per i piccoli monticoli o rilievi sotto i quali stanno. Più interessano al caso nostro le specie che qui annoveriamo



Cappa verrucosa: a, sifoni - b, piede (l. 5 cm.).

Cappa verrucosa (*Venus verrucosa*), dalla conchiglia ruvida e grossolana per lamine rilevate concentriche e flessuose: ha colore giallo-grigio talora macchiato di rossastro all'esterno ed è bianca internamente. È comune sui bassi fondi arenosi. Cappa gallina (*V. gallina*), conchiglia con cordoncini concentrici appianati un poco irregolari, ros-



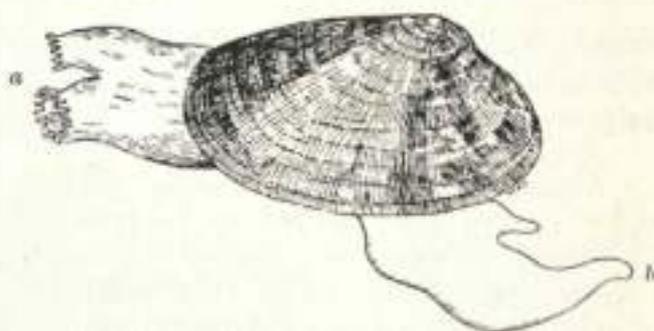
Cappa gallina (l. 3-4 cm.).

siccia con punti bruni o violacei sui cordoncini, punti spesso disposti radialmente rispetto all'apice: abbonda su spiagge arenose a poca profondità.

Cappa incrocchiata (*Tapes [Venus] decussata*): conchiglia più allungata delle precedenti e meno rigonfia, con sottili costole radiali incrociate da cordoncini concentrici egualmente ravvicinati: copiosa nelle ripe dei canali lagunari veneti. Cappa commestibile (*Tapes [Venus] edulis*), lunga 4 o 5 cm., pei contorni della

conchiglia simile alla precedente, con cordoncini rilevati ravvicinati ed irregolari. — Cappa geografica (*Tapes [Venus] geographica*), lunga circa 3 cm. allungata, quindi coi lati quasi paralleli, finamente striata, bianca con disegni irregolari bruni.

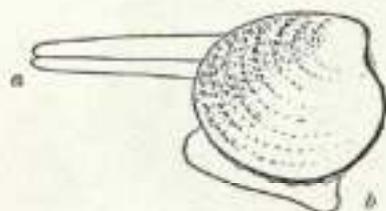
Cappa lupino, o Lupino (*Venus [Dosinia] lupinus*): conchiglia orbicolare, con strie concentriche assai sottili, ravvicinate e quasi regolari, bianco-grigiastra lucida, talora lavata di giallo, con l'apice rossastro o giallo. Cappa obliata (*Venus [Dosinia] exoleta*), lunga circa 4 cm., anch'essa



Cappa incrocchiata: a, sifoni - b, piede (l. 4-7 cm.).

a contorno orbicolare, con strie concentriche forti ravvicinate e colore bianco-rossiccio un poco lucido, spesso con qualche raggio vinoso. In ambedue queste specie i sifoni sono attaccati l'uno all'altro per tutta la loro lunghezza.

Cappa chione (*Venus [Cytherea] chione*), lunga da 7 a 10 cm., quindi grandetta: bella conchiglia lucida, di color marrone rossastro con zone e raggi più scuri.



Cappa lupino: a, sifoni - b, piede (l. 3 cm.).

Le Cappe si pescano ordinariamente con un *rastrello* in cui la piastra di ferro, che si approfonda nella sabbia, è dentata perchè penetri più agevolmente; è strumento talvolta manovrato dalla barca mediante un piccolo argano.

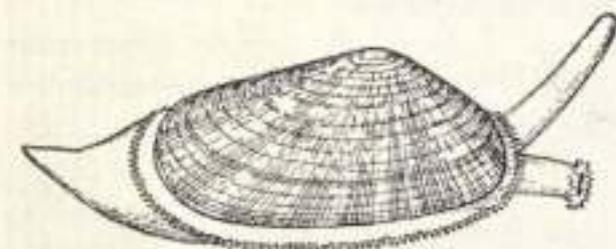
Le Cappe sono tutte o quasi tutte commestibili, e quelle sopra indicate vengono sui mercati con maggior frequenza. A Napoli col nome di *vongole* intendendosi più spesso la Cappa incrocchiata, ivi detta *vongola di fango* e *arsella nera*, e le specie affini; ed ognun sa oramai l'eccellenza dei *vermicelli*

con le vongole, mangiati a Posilippo, in vista dell'incantevole Golfo, e che non devono far dimenticare il famoso risotto coi caparozzoli — così le dette vongole sono chiamate sull'Adria — che si può gustare al Lido, o di San Giusto presso i romani ruderi. Le conchiglie della Cappa chione si esportano per uso dei miniatori, i quali sogliono stemperare i colori nelle loro lucide valve.

I Calcinelli sono piccoli, allungati, cuneiformi e compressi, chiusi, affatto lisci oppure finissimamente striati, con gli orli delle valve in parte seghettati. Il piede è robusto, triangolare, i sifoni sono lunghi ed ineguali. Vivono nelle sabbie e nei fanghi littoranei, e si pescano col *gangamo*, strumento somigliante ad un draga, formato da una lamina di ferro, detta *sferra*, e di un arco di legno che le sta sopra, seguita da una rete a sacco, e che viene spinto o trascinato nella rena per mezzo di tre aste di legno convergenti ad un punto dove si aggiunge, secondo



Venero chione, o Fasolara.



Calcinello bello (l. 3 1/2 cm.).

il bisogno, una corda. E si pescano anche col *rullo*, che è un piano di rete metallica collegato ad una armatura per trascinarlo: dalle maglie della rete l'acqua e la rena passano, lasciandovi i Calcinelli. I più comuni sono i seguenti: Calcinello troncato, o Trilatera

(*Donax trunculus*), quasi rettangolare, di un giallo fulvo che passa al violaceo, con raggi sottili più scuri. — Calcinello semistriato (*Donax semistriatus*) arrotondato anteriormente, anch'esso per lo più giallo fulvo che passa al violaceo e con raggi di più intenso colore. — Calcinello bello (*Donax venustus*), più spesso rossiccio o bruno all'esterno, bianco rosato o violascente all'interno.

In alcuni luoghi i Calcinelli si chiamano anche Teline ed Arselle, nomi adoperati per altri bivalvi promiscuamente quindi non senza confusione. Se ne consumano quantità incredibili, specie del Calcinello troncato, che abbonda sulle spiagge tirrene come su quelle joniche ed adriatiche. Cuocionsi in vario modo, o col riso o le paste, preparazioni cu-

linarie che saranno in modo particolareggiato descritte nelle Istruzioni.



Calcinello troncato (l. 2-3 cm.).



Calcinello semistriato (l. 2-3 cm.).

La Conchiglia della Cociola cannellina¹ (*Psammobia vespertina*), è un po' aperta e con le valve depresse, sottili, finamente striate, di colore variabile, all'esterno bianco-gialliccie coperte da grossa pellicola scura, gialle o violacee dentro. Il piede è grande, i sifoni sono molto



Cociola cannellina; a, sifoni - b, piede (l. 4-5 cm.).

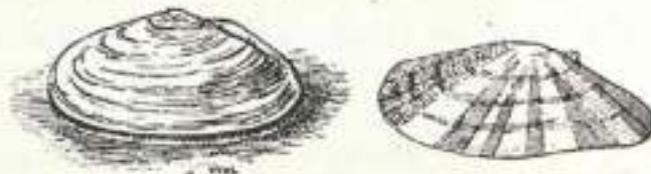
lunghi, i margini del mantello dentellati. Vive in molti luoghi, sulle coste a pochissima profondità; abbonda nei laghi del Faro di Messina.

Della Cociola cannellina si consumano, specialmente nel messinese notevoli quantità, ma non è certo da porre tra i bivalvi più apprezzati.

Telline e Locche. — Le Telline sono piccoli bivalvi ovalari od allungati molto compressi. Hanno conchiglia chiusa, e le valve sottili, fragili, lisce o finamente striate, taglienti sui loro margini, e ciascuna con una ripiegatura laterale obliqua; le ripiegature delle due valve giungendosi, formano una specie di rostro. Piede grande, sifoni molto lunghi. Esse costituiscono un gruppo



Tellina sottile (l. 2 cm.).



Tellina appianata (l. 3 cm.). Tellina graziosa (l. 1 1/2 cm.).

ricco di specie, parecchie delle quali copiose nelle nostre sabbie littoranee. Leggiadra tra l'altre è la piccola Tellina graziosa (*Tellina pulchella*), allungata, bianca o rosata con raggi

di un rosa più vivo. — La Tellina esigua, o sottile (*T. exigua*), quasi triangolare, striata, bianco-carminata o giallastra e spesso con zone di tinta più intensa. — Tellina appianata (*T. planata*), grande, piuttosto ellittica, bianca tenuemente lavata di rosato e di giallognolo.

Si preparano le Telline come i Calcinelli (pag. 135), ma non abbondano, ed il divertimento di mangiarle crude è scarso, perchè è difficile aprirle senza romperne il fragile guscio.



Locca peperina (l. 4-5 cm.).

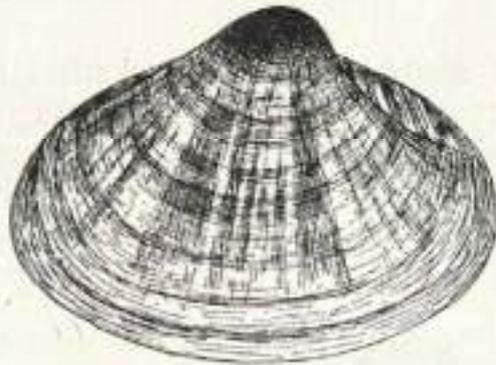
La Locca peperina (*Scrobicularia piperata*), ha conchiglia quasi orbicolare molto compressa, a valve sottili con fini strie concentriche, biancastra o gialliccia. Copiosa nei fanghi del littorale e nei bassi

¹ Adotto, non sapendo se ne abbia uno italiano, il nome siciliano.

fondi lagunari anche presso la foce d'acque dolci, vi si rimpiazza, giungendo alla superficie con le estremità dei suoi lunghi e sottili sifoni.

Sui mercati dell'Adriatico settentrionale la Locca abbonda, ed è assai pregiata, massime per farne zuppe.

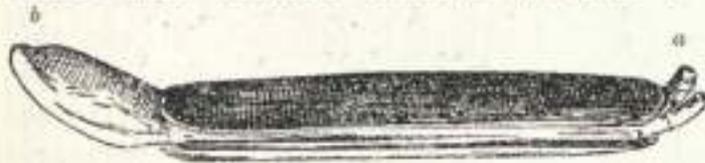
Madie. — Belle e grandette conchiglie equivalvi quasi triangolari, posteriormente appena socchiuse, lisce, hanno la Madia comune (*Macra stultorum*) ed altre del genere che più le somigliano. Il colore di quella ora nominata, variabile assai, è più sovente bruno chiaro volgente al rosso, con raggi biancastri, e lavata di violaceo nell'interno: ve ne è una varietà del tutto bianca. Strisciano le Madie pei fanghi e per le sabbie littorali e sublittorali, col piede corto e puntuto, che lor serve anche per saltare al modo dei Cuori (pag. 132).



Madia comune (l. 5-7 cm.).

Le Madie sono bivalvi piuttosto apprezzati, e mangiansi crudi e cotti.

Manicai e Lattari. — I Manicai hanno conchiglia diritta, le cui valve sottili formano insieme un tubo a sezione ellittica. Il piede è lungo, grosso ed arrotondato, i sifoni sono corti. Vivono impiantati nei fanghi e più nelle sabbie dei littorali, e se molestati rapidamente si approfondano.



Manicai fodero: a, sifoni - b, piede.

Pescansi scavando con pale ed altri simili arnesi, oppure prendonsi con uno spiedo, detto *ferretto*, che si infigge nel mollusco, il quale si manifesta alla superficie della rena mediante fori a cui fanno capo i sifoni. Più grande e comune è il Manicaio fodero (*Solen vagina*), bianco-giallastro: egualmente abbondante, e un poco più piccolo (l. 7 od 8 cm.), con la conchiglia violacea, è il Manicaio baccello (*S. siliqua*): e sono queste due quelle che tra le poche specie nostrali più interessano al caso nostro.



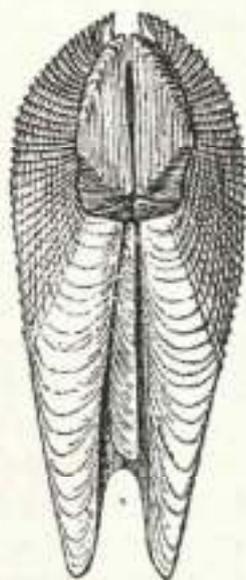
Lattaro (l. 6-8 cm.).

Il Lattaro (*Solecurtus strigilatus*), possiamo dirlo un Manicaio con la conchiglia corta e larga: anch'esso trovasi più spesso nelle sabbie littorali, dove viene pescato al modo stesso che i Manicai.

I Manicai sono molto gustosi, e mangiansi anche crudi: in alcuni luoghi il Manicaio baccello è più apprezzato del Manicaio fodero. Per aprirli facilmente prendeteli tra i pollici e gl'indici delle due mani tenendo la cerniera volta all'esterno, poi pigiate col pollice e l'indice della destra, obliquamente: il legame della cerniera allora si rompe e le valve sdruciolano l'una sull'altra mettendo il mollusco allo scoperto.

Il Lattaro è alquanto coriaceo, ed è meglio cuocerlo: del resto cuociansi anche i Manicai (v. *Istruzioni*), e che molti però preferiscono crudi.

Foladi e Teredini oltre le due valve solite dei Lamellibranchi presentano pezzi calcarei accessori. La conchiglia delle Foladi, con le valve eguali e vetrine, per certe granulosità e rilievi lineari dentellati sono aspre come lime. I sifoni sono lunghi e uniti fino alla loro estremità, il piede è breve e troncato. La Folade comune (*Pholas dactylus*), penetra da piccola,



Nicchio della Folade comune (L. 5-6 cm.).



Teredine: A, animale intero - B, la parte anter. ingr. (la conch. è lunga da 4 a 12 mm. secondo le specie).

come le altre specie del genere, nelle rocce e nei legni, perforandoli meccanicamente per mezzo delle valve opportunamente mosse, e si annida entro una cella le cui pareti, man mano che ingrandisce, con egual procedimento viene consumando. Sono molluschi fosforescenti, che abitano a poca profondità e temono l'acqua non prettamente marina, tanto che scomparvero dalle lagune chioggiotte dopo che vi si è introdotta acqua dolce.

La Teredine navale (*Teredo navalis*) e la Teredine norvegese (*T. norvegica*), è vermiforme, solo in piccolissima parte coperto della conchiglia: i lunghi sifoni sono separati soltanto alla estremità. Le Teredini si annidano nei legni sott'acqua e li rodono e trivellano, recando gravi danni alle navi ed alle opere di legname nei porti, nei parchi ostreari ecc.

L'animale delle Teredini, o Brume, come, ad esempio delle varie nostre specie,

Le Foladi hanno ben sviluppato quel certo saporetto piccante, peperino, che è proprio di parecchi molluschi. Esse sono abbastanza apprezzate, ma non è facile averne. Quanto alle Teredini il Redi, in una lettera al Magalotti, le dice buone da mangiare, anzi, se ben ricordo, eccellenti. Non credo siasi mai fatto onore al giudizio del grande naturalista toscano: converrebbe provare.

Le Arche, i Piè d'asino e tutti i Lamellibranchi che seguono diconsi *Asifoni*, perchè, a differenza di quelli fin qui annoverati mancano di sifoni.

Le Arche rammentano le forme di antiche navi: il loro profilo è oblungo, quasi romboide, le valve sotto un grosso epidermide peloso nascondono solchi e strie. Le due più grandi e comuni nostre specie sono l'Arca pelosa (*Arca barbata*) e l'Arca di Noè (*A. Noae*), che abitano nella zona superficiale, tra le alghe e nelle fessure delle



Arca di Noè (l. 8 cm.).



Arca pelosa (l. 9 cm.).



Modiola pelosa (l. 4 cm.).

rocce: la prima ha le valve meno rigonfie, con gli apici vicini, ed è più piccola, e per l'incrociarsi di solchi radianti e concentrici, sottilmente granulosa: nella seconda gli apici delle valve rimangono più discosti e da essi stendesi un ripiano a guisa di tolda, e le strie radianti sono molto oblique. L'epidermide è bruno, l'interno delle valve,

salvo variazioni, è biancastro nell'Arca pelosa, bruno madreperlaceo nell'Arca di Noè, alla quale poi frequentemente si attaccano certi vermetti dal tubo calcareo (*Serpule*) e certi crostacei fissi (*Balaní*) non-



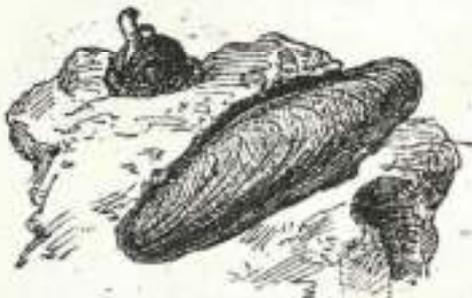
Piè d'asino comune (l. 6-8 cm.).

chè altri parassiti che la rendono in apparenza bistorta, deformata.

I Piè d'Asino si chiudono interamente in conchiglie arrotondate, rigonfie e simmetriche, pesanti per lo spessore delle valve, che sono levigate come la porcellana: nell'interno hanno l'orlo dentellato e sono ricoperte da una pellicola vellutata, bruna o rosso-bruna. Non hanno bisso (pag. 132) e vivono liberi, solcando non lentamente col loro piede forte e puntuto, fanghi e sabbie. Più grande tra i congeneri delle nostre acque è il Piè d'asino comune (*Pectunculus glycymeris*), e sotto il peloso epidermide presenta minute strie raggianti che si incrociano con strie concentriche: il Piè d'asino violaceo (*P. violascens*), lungo 6 o 7 cm., ha invece coste radianti larghette appena rilevate, ed è attraversato da fasce vinose alternamente più chiare e più scure.

Sono bivalvi senza importanza alimentare: le Arche però mangiansi nell'Adria volentieri, dai pescatori, dai villici, dal popolo minuto, cotte sulle bracie finchè si aprano e condite con succo di limone, oppure cotte nella loro acqua e condite con sale e pepe.

Il Dattero di mare (*Lythodomus litophagus*) subito si distingue da ogni altro lamellibranchio per la sua conchiglia equivalve oblunga, arrotondata, bruna all'esterno madreperlacea internamente: nella forma generale ben ricorda il dolce frutto africano dal quale ha tratto il

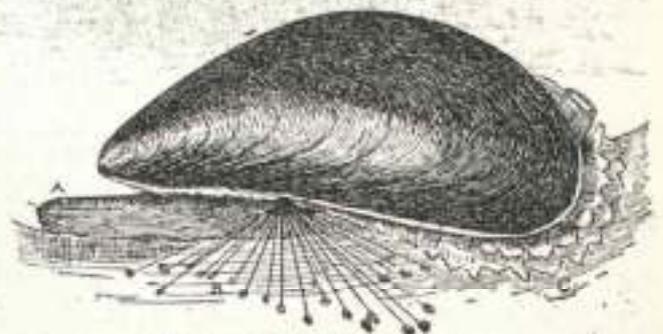


Dattero di mare (l. fino 9 cm.).

nome. Il piede è piuttosto corto e provveduto di bisso. Questi molluschi forano le rocce calcaree anche le più compatte, e vi si annidano in celle a pareti lisce: il lavoro di perforazione non compiono meccanicamente come le Foladi (pag. 138), ma per mezzo di un acido ch'essi producono. Sono fosforescenti, almeno in certe condizioni. Le colonne del tempio di Serapide presso Pozzuoli si vedono tutte forate a diverse altezze dai Datteri marini, e dimostrano così che in tempi storici il livello del mare su quella plaga ha subito variazioni.

Questo è uno dei più pregiati e costosi bivalvi commestibili: gareggia con le Ostriche, e al pari di esse si mangia crudo. Vengono i Datteri estratti ad uno a uno dai massi di roccia staccati anche con le mine e infranti a colpi di mazza. Sul mercato di Genova giungono dalle amene scogliere di Portovenere, su quello di Trieste dalle scogliere dell'Istria meridionale.

Mitili e Modiole. — I Mitili, Muscoli, o Cozze, hanno conchiglia allungata triangolare, rigonfia, piede lungo e bissifero, mantello coi margini a merletto. Nel Mitilo comune dei nostri mari (*Mytilus galloprovincialis*), la conchiglia è nero violacea all'esterno, violetto-madreperlacea dentro. Con i robusti fili del bisso questi molluschi si attaccano



Mitilo comune (l. fino 10 cm.).

forte alle rocce, ad altri corpi e tra di loro, e quando vogliono staccarsi e muoversi strappano i fili vecchi e con nuovi fili si riattaccano poi altrove. Questo Mitilo è oggetto di allevamenti in grande, tra noi nel Mare Piccolo di Taranto ed alla Spezia, come altra specie, o varietà, s'alleva in Francia, nel Belgio, in Germania, dove milioni e milioni di Mitili ven-

gono portati annualmente sui mercati. Tale produzione potremmo anche noi aumentare facilmente e con molto profitto dell'economia pubblica.

La coltivazione dei Mitili consiste essenzialmente nel raccogliere su funi tese in mare le larve del mollusco, che ad esse corde si fissano — ciò che avviene nell'inverno — e subito si trasformano in giovani mitili, che presto crescono, tanto da diventare in poche settimane lunghi quasi un centimetro. Codeste corde collettrici vengono poi tagliate a pezzi che si sospendono verticalmente ad altre corde per formare *pergolari*, dai quali, in seguito, tolgonsi i molluschi per *innestarli* a mano su nuove corde, a cui col bisso agevolmente da per se si attaccano. Le corde sono tenute sospese nell'acqua per mezzo di pali, che cuopronsi anch'essi di Mitili. Per pulire i pergolari, e ottenere così gli effetti che altrove sono prodotti dalle bassissime maree, le quali lasciano le coltivazioni all'asciutto, condizione sfavorevole ai parassiti del Mitilo, che ne muoiono, si sciorinano di tanto in tanto all'aria i pergolari. In un anno i Mitili diventano lunghi circa 7 centimetri e possono essere messi in commercio: in due anni s'allungano fino a 9 cm., in tre fino a 10, che è il termine ordinario del loro accrescimento.

Spesso i Mitili pullulano su scogli esposti ai colpi di mare, ed allora, per attaccarsi fortemente emettono maggiore quantità di bisso e per resistere meglio la loro conchiglia si fa più grossa e dura; e così differiscono dai Mitili coltivati, che non hanno da lottare contro l'impeto delle onde, e sono abbondantemente nutriti, sicchè diventano più grandi e carnosì, con bisso ridotto e conchiglia più gentile.

Simili ai Mitili, bissifere anch'esse, sono le Modiole, qui rappresentate dalla *Modiola pelosa* (*Modiola barbata*), rosso-bruna e pelosa, madreperlacea nell'interno dove è ceruleo verso l'apice e violacea nella parte larga.

I Mitili sono gustosissimi, il loro allevamento e il loro consumo non hanno ancor preso in Italia l'incremento meritato. A differenza delle Ostriche, sono migliori nei mesi estivi, e si devono preferire quelli coltivati, perchè più grassi di quelli cresciuti liberi, ed anche più sicuri, perchè presumibilmente immuni da germi che possono produrre malattie intestinali. Piena sicurezza da questo lato si acquista mangiando i Mitili cotti, che si possono preparare nei modi descritti nelle *Istruzioni*. Nei modi stessi preparansi le Modiole, le quali però davvero non valgono i Mitili.

Pinne ed Avicule. — I nostri mari non hanno bivalvi più grandi delle Pinne, o Nacchere, la cui conchiglia è equivalve triangolare, foggiate a cuneo, con l'estremità acuta e nell'opposto margine tondeggiante un poco aperta. Le valve sono relativamente sottili e fragili, ruvide e lamellose, di color bruno al di fuori e spesso incrostate d'alghè e di animali, bruno-tartaruga in parte, e in parte madreperlacee internamente. Il mantello ha doppia frangia di papille, il piede è conico e con abbondante bisso.

Stanno le Pinne nella zona algosa e fino alla profondità di circa 30 metri, piantate ritte od oblique nella sabbia, per la punta, e fissate per mezzo del loro bisso sericeo, bruno dorato e iridescente. Si tolgono dal mare direttamente dai pescatori che vi si tuffano, o ne sono



Pinna nobile (L. fino 80 cm.).

tratte da essi in modo assai curioso, cioè calando appesa ad una corda una adatta pietra tra le valve aperte del mollusco, che si chiude a difesa stringendo tanto questa specie di amo che tirando la corda l'animale si stacca dal fondo. E si pescano anche disponendo, per mezzo di una pertica, intorno alla Pinna un cappio o nodo scorsoio, che al tirare della corda si stringe intorno al mollusco così che si può strapparlo dal fondo al quale è ancorato col suo bisso. La Pinna nobile (*Pinna nobilis*) è la più grande delle nostre pinne, e presenta alcune varietà già considerate come specie distinte.

Affini alle Pinne per la forma ed i colori della conchiglia, però assai più piccole, sono le Avicule, dette anche Ostriche alate (*Avicula tarantina*), che si distinguono subito per certe alette delle loro valve. Le Avicule sono molto diffuse, se non frequenti, a varia profondità: talora se ne trovano parecchie insieme fissate a mò di mazzo su madrepora e coralli.

Il gastromono non apprezza nè le Pinne nè le Avicule, molluschi assai coriacei: le prime si possono cuocere sulla gratella entro una delle valve, col solito condimento di olio, sale e pepe, e volendo con un battuto di prezzemolo; delle seconde non val la pena di discorrere.

Però le Pinne danno eleganti utilità. Ancora nel secolo passato, in alcuni luoghi dell'Italia meridionale, col bisso, dopo averlo lavato in saponate e nell'acqua pura, scardassato e filato, si tessevano borse, guanti, calze ed altri oggetti di uso comune: adesso tale industria è quasi perduta. A Taranto, nel cui mare le Pinne abbondano, si possono trovare oggetti tessuti di bisso, colà detto *lanapinna*, considerati come vere curiosità. Le larghe valve della Pinna nobile poi, dipinte nella interna superficie levigata portano sulle pareti della casa il gradito ricordo del mare. Inoltre, le Pinne somministrano perle rossastre non prive di valore.



Avicula tarantina (L. 6-7 cm.).

Pettini, Lime e Spondili. — Diconsi orecchiuti i Pettini per le espansioni che presentano le loro valve sui lati della cerniera. Il

margini di queste valve è incurvato a semicerchio, e costole più o meno rilevate irradiano dalla cerniera. Il mantello è largo ed orlato di lacinie e di vaghe splendenti macchie tonde, il piede è corto e linguiforme.

Insieme col raro Pettine maggiore, tiene il primato per la grandezza la Conchiglia di San Iacopo, o dei Pellegrini (*Pecten [Vola] jacobaeus*), che i romei d'altri tempi solevano attaccare al cappello od al sarrocchino, e lor serviva, forse, da bicchiere e da scodella. Questo Pettine ha la valva su cui poggia molto convessa, e l'altra piana, ambedue con forti rilievi e profondi solchi alternati, e le orecchie eguali: la sua colorazione varia poco; di fuori è rosso-rugginoso, talora con zone e con macchie più fosche, dentro è bianco marmoreo.



Conchiglia dei pellegrini (l. fin 13 cm.).

I Pettini si citano come esempi di grande varietà nella colorazione, varietà che scuopresi esaminando qualche ricca serie di esemplari delle



Pettine vario
(l. 5-6 cm.).



Pettine opercolare
(l. 7-8 cm.).



Pettine glabro
(l. 4-5 cm.).

specie a cui ora accenneremo, e che sono tra le nostre più comuni. Pettine vario (*Pecten varius*), che può essere nerastro, violaceo, purpureo, ranciato, rosso, bian-

co, di tinta uniforme oppure macchiettato, mazzato o zonato: le due valve sono un poco convesse, quasi uguali, percorse da molte costole su cui si innalzano, massime nella parte allargata, corte spine lamellose: ha le orecchie diseguali. — Pettine opercolare (*P. opercularis*), più slargato del precedente, con la valva inferiore un poco più rigonfia di quella superiore e le orecchie quasi eguali: le valve sono percorse da circa ventisei costole inframezzate da molte sottili costoline. — Pettine glabro (*P. glaber*), spesso di color giallo canarino, oppure mazzato di roseo, di bianco ecc.: ha valve eguali, poco rigonfie, con poche e larghe costole pianeggianti e le orecchie bene sviluppate. È una delle più belle specie dei nostri mari.

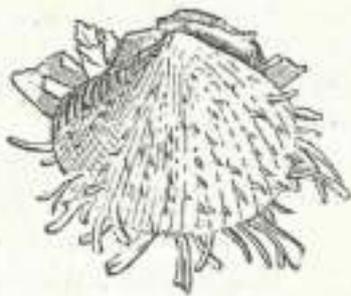


Lima rigonfia
(lung. 5, larg. 4 cm.).

I Pettini abitano, in generale, zone superficiali o di poca profondità, tra le zoostere, le alghe, i corallari. Coll'aprire e chiudere alternativamente le valve, tenendo l'apertura volta in alto, con moto ra-

vido a zig-zag, questi molluschi si alzano nell'acqua, ed a volontà, chiuse le valve, si lasciano cadere lentamente al fondo.

Sono orecchiate anche le Lime, dalle aspre valve allungate inequilaterali, sottili e vetrine, ornate di costole risentite, un poco flessuose, tuberculose e spinose nella parte allargata. La Lima rigonfia (*Lima inflata*) è abbastanza comune nei fondi calcarei ed arenosi: suole stare in un abitacolo, specie di nido, che si fabbrica aggregando col bisso pietruzze, tritumi di nicchi, vegetali ed altro. Questo nido taluni credono sia effetto delle onde, che rotolando insieme le Lime e quei corpi, di questi le avvolgono. Però sembra assodato che un'altra Lima (*L. hians*), suole stare in un abitacolo che intesse aggregando col bisso pietruzze ed altre quisquiglie nel modo sopra riferito.



Spondilio piè d'Asino (fin 12 cm.).

Si frappongono tra i Pettini e le Ostriche gli Spondili, o Cernieruoli, dalle grossolane conchiglie a valve ineguali col margine tondeggiante ed un poco orecchiate. La valva con cui l'animale si attacca è più grossa e con lamelle sporgenti in varia direzione, l'altra è appianata e con spine lamellose. Lo Spondilo comune, o Cernieruolo piè d'Asino (*Spondylus gaederopus*) è rossiccia.

L'animale della Conchiglia dei pellegrini, sebbene alquanto duro al dente, nell'Adriatico superiore è ricercato, specialmente al principio dell'estate, per mangiarlo cotto sulla gratella entro il suo nicchio, condito con olio, pepe e succo di limone. Le valve convesse, vere piccole scodelle, vengono utilizzate per la tavola, servendovi dentro vivande delicate, e non di pesce soltanto ma anche di altri animali, come p. es. crostacei, o battuti di carne ordinaria e cibi fini. Fra i Pettini di piccole dimensioni più apprezzato, almeno a Venezia, è il Pettine opercolare, che cuocesi come il precedente, ma viene messo in commercio anche tolto dalla conchiglia: è uno dei pochi bivalvi che si friggono, e serve per dar varietà ai fritti di pesce.

La gente di mare gusta molto anche le Lime ed i Cernieruoli, che non trovansi sui mercati, dove forse giungerebbero se più abbondassero.

Ostriche ed Anomie. — Le Ostriche sono ben noti molluschi dalla conchiglia irregolare, grossolana, lamellosa, aderente per una delle sue valve, quella più grossa. Esse formano sulle rocce ed i corpi sommersi a poca profondità, dove il moto delle onde rinnovando di continuo l'acqua all'intorno reca loro il nutrimento, agglomerazioni talora estese tanto da meritare il nome di *banchi*. Straordinariamente prolifica, l'Ostrica produce ogni anno anche più che un milione d'uova, dalle quali nascono larve globose e cigliate, che escite dal guscio materno, dopo aver subito profonde metamorfosi, si fissano. Un numero incalcolabile di tali larve va perduto per opera di altri animali che se ne cibano: le sopravvivenenti crescono in uno, due o tre anni fino ad ac-

quistare il diametro di otto o dieci centimetri e più, e sono cibo ricco, ricercato e costoso; e rappresentano un valore cospicuo.

In conseguenza s'allevano Ostriche con cure particolari in luoghi appositi, detti *parchi ostreari*, e sono celebri ai giorni nostri quelli di Archachon e di Ostenda sull'Atlantico. In Italia allevansi Ostriche a Taranto, alla Spezia, al Fusaro, nelle Lagune venete, al Faro di Messina ed all'Elba. È stato calcolato che si vendano annualmente sui nostri mercati circa 20 milioni di Ostriche, e che la produzione potrebbe essere decupla, poichè non mancano plaghe adatte sulla lunga ed accidentata costiera della nostra penisola e delle sue grandi isole.

A Taranto la coltivazione consiste essenzialmente nel raccogliere dal mare le Ostrichine giovanissime, per mezzo di fascine sui rami delle quali esse si fissano, dividere questi rami in pezzi, detti *zipoli*, che portano un certo numero di molluschi, attaccare gli zipoli a corde tese tra pali piantati nel Mare piccolo (che è un seno presso la città), e formanti vivai detti *sciaje*. Qui le Ostriche, mentre crescono sono soggette ad operazioni speciali, che il lettore potrà trovare descritte nei Manuali di Ostreicoltura (come p. es. in quello del prof. D. Carazzi, edito dall'Hoepli).



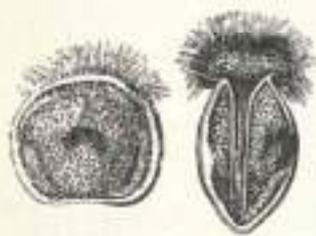
Ostrica (lla 12 cm. diam.).

Sui fondi limacciosi e quieti le Ostriche non si attaccano: esse restano libere, mobili, diventano più carnose, il loro guscio è più regolare e meno rustico, di migliore apparenza.

Nemici delle coltivazioni ostrearie sono le Tereдини (p. 138), che ne forano i legnami, le Orate (pag. 32), che schiacciano coi poderosi denti i gusci delle ostriche, e inoltre alcuni minuti vermi, certi molluschi (pag. 125) e crostacei (pag. 149).

Sotto il nome di Ostrica commestibile (*Ostrea edulis*) vanno confuse specie e varietà diverse: e neppure i Malacologi sono concordi nella discriminazione di tali forme, parecchie delle quali devonsi alle particolari condizioni dei luoghi di produzione, all'età e ad altre cause.

Valve irregolari in modo singolare, hanno le Anomie; e con la valva più esile, forata per dar passaggio ad un organo che serve a fissare il mollusco, s'adattano a tutte le ineguaglianze della superficie di sostegno: quando crescono quasi libere, cioè solo in parte attaccate, prendono forme e contorni meno irregolari e guscio, più grosso. La più frequente nostra Anomia è l'Anomia sella (*Anomia ephippium*), detta anche, pel colore rossiccio delle sue valve, Ostrica eipollina, ed è lunga 3 cm. Le Anomie spesso abbondano nei vivai delle Ostriche, ed attaccandosi ai gusci di queste sono di ostacolo al regolare sviluppo del prezioso mollusco, che malamente deformano.



Larvo di Ostrica (molto ingr.).

Dovrò io cantar qui le lodi delle Ostriche? Non mi pare. L'iano al succulento bivalve gorgoglia nella gola d'ogni buon gustaio.

Le Ostriche destinate al consumo devono essere conservate in acque non inquinate, chè altrimenti, come ogni altro mollusco, possono diventare veicolo del bacillo del tifo e di altri microrganismi patogeni. Da qualche tempo si sono destate in proposito non giustificate esageratissime paure. È necessario però che le autorità preposte alla pubblica salute tengano conto della ubicazione dei depositi di Ostriche, ed impongano che siano stabiliti in acque lontane dalle fogne e da altri fomite di infezione. Chi ha paura e non voglia cuocere le Ostriche ma mangiarle crude nel solito modo, cioè condite con pepe ed agro di limone, si tenga a quelle di allevamento, e non si cibi delle Ostriche, Ostrichette, Ostrichelle, Ostrichini che dirò di ventura, cresciuti non si sa dove.

Al tempo dei nostri bisnonni, tanto più voraci di noi, non era raro trovare chi in principio di tavola inghiottisse 12 dozzine di ostriche! E siccome, compresa l'acqua, tre dozzine d'ostriche pesano circa 350 grammi, quei bravi mangioni introducevano nel loro stomaco all'inizio del pranzo — non par credibile ma è cosa certa — circa un chilogrammo di materia! Oggi, salvo casi eccezionali, con tre dozzine di ostriche si contenta il ghiottone più esigente.

Si tratta di molluschi digeribilissimi, perchè nella parte mangiabile occupa il maggior posto la glandula epatica, ossia il fegato, e si ha una autodigestione, perchè esso, stante i suoi elementi e fermenti, si digerisce da se, con poco lavoro dei nostri organi.



CAPITOLO X

I CROSTACEI.

Granchi, Gamberi, Eremiti, Canocchie.

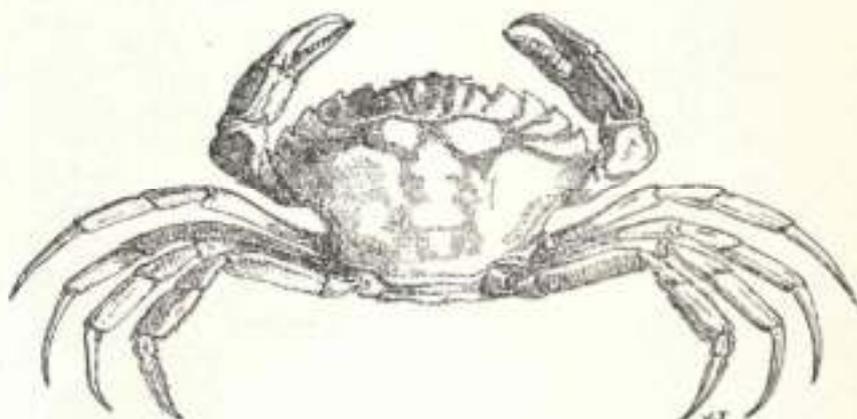
V'ha chi ha detto i Crostacei gli *insetti del mare*, perchè il mare ha pochissimi veri insetti, ed i Crostacei, di cui ospita infinite genie, appartengono anch'essi agli Artropodi, hanno, cioè, il corpo formato di segmenti articolati e mobili, con appendici del pari articolate, cioè fatte di pezzi (articoli) mobili l'uno sull'altro. Ma ai Crostacei mancano le ali che gli Insetti hanno quasi tutti, e per questo e per altri motivi potrebbero dirsi assai meglio i Ragni del mare. I loro integumenti sono in maggiore o minor proporzione calcificati, cioè compenetrati da sali calcarei. Sulla testa portano due paia di appendici dette *antenne* le prime, *antennule* le seconde. In generale la loro parte anteriore risulta dalla unione più o meno intima della testa con il torace, a cui segue un addome di vario numero di anelli o segmenti. La bocca è armata di diverse paia di mascelle, e membra varie per forma e per ufficio trovansi ai segmenti del torace e dell'addome. Respirano con branchie o con gli integumenti. Quasi tutti vivono nell'acqua, sono notturni e nutronsi di sostanze animali.

Presentano forme svariatissime. Molti, minuti o minutissimi, formicolano nelle acque e allo stato adulto, con strani adattamenti, vivono aderenti ad altri organismi od a corpi inorganici sommersi, od attaccati parassiticamente a pesci e ad altri animali. Qui ci occupiamo soltanto

di crostacei di maggior dignità organica, cioè appartenenti a gruppi di più complessa organizzazione, e che per avere gli occhi posti su peduncoli sono detti Podoftalmi. Essi dividonsi in Decapodi e Stomatopodi.

I Decapodi hanno al dorso l'integumento del torace saldato a quello della testa così da formare una specie di scudo, detto scudo *capotoracico*, appunto perchè cuopre insieme e testa e torace. Le branchie stanno entro due cavità laterali del detto scudo, con aspetto di frangie rossicce come le branchie dei pesci. D'ordinario hanno cinque paia di zampe adatte alla locomozione, in parte armate di pinze, ossia chele.

Il gruppo comprende i crostacei simili ai granchi, detti *Brachiuri* — letteralmente coda (qui nel senso di addome) corta — quelle simili ai Gamberi, detti *Macrouri* — lett. coda lunga — ed i Paguri, detti *Anomouri* — lett. coda anomala.



Granchio marino comune, o ripario (l. 4-5 cm.).



Graneola pieghettata (l. 3-4 cm.).

Nei Granchi il capotorace è largo, e l'addome, poco sviluppato e senza natatoio terminale, essi portano ripiegato sotto, in modo che lo si vede solo guardando l'animale supino, ed è poi nelle femmine ben più largo che nei maschi, perchè a certe sue appendici s'attaccano le uova. Per le scogliere si possono piacevolmente pescare granchi posando mezzo im-

merse nell'acqua degli anfratti e delle grottaglie reticelle coniche attaccate a cerchietti di ferro, simili alle comuni reticelle da insetti. Si innescano queste reticelle, cioè si *bromeggiano*, con avanzi di sardine, acciughe, salacche, baccalà ed altre simili sostanze puzzolenti, soppeste e chiuse in involtini di tela rada. Al richiamo di quei puzzi vengono i Granchi, che si catturano visitando tratto tratto le reticelle e sollevandole per poi riporle a posto. Sulla costiera poco lungi da Gaeta nei tempi ormai lontani della mia giovinezza, con dieci di quegli ordigni, che m'ero fabbricati alla meglio, mi sono molto divertito. Ma passiamo alla descrizione delle specie di granchi che più ci interessano.

Al Granchio marino comune, o Granchio ripario (*Carcinus maenas*) diamo il primo posto perchè come cibo e come esca per certe pesche ha importanza economica. Il margine anter. del capotorace è dentato; le pinze sono allungate e le loro dita dentate sottilmente, e quello mobile con un dente assai più grosso degli altri. Le zampe ambulatorie sono compresse, adatte al nuoto e per affondare rapidamente nella rena. Di colore è verde-olivastro sopra, bianco sotto, ed ha giallognole le estremità delle pinze. Come tutti i granchi cammina obliquo, di lato. Nascondesi sotto le pietre, i legnami, le alghe, le quisquiglie relitte dalle onde, può restare per lunghe ore all'asciutto e quindi allontanarsi anche gran tratto dall'acqua. Popola delle sue innumerevoli schiere le spiagge dei nostri mari, ed anche quelle dell'Atlantico, dove la marea glielo consente; si pesca in tutti i modi, e strabocchevole quantità se ne prende nelle Lagune venete. Vorace, mangia uova e molluschi giovani, comprese le Ostriche.

A questo come agli altri Crostacei, via via che cresce è d'impaccio la dura crosta che lo difende, la quale, essendo rigida, non può distendersi e seguire nel loro sviluppo le parti sottoposte; e l'animale a tempo debito se ne libera, si spoglia, si *muta*: ed allora, per qualche giorno, finchè la nuova pelle non è compenetrata dai sali calcari che la induriscono, rimane molliccio, impotente, e cerca di appiattarsi, di nascondersi, per non essere facile preda ai nemici.

Alcuni granchi affini a questo, specialmente quelli che, italianizzando il nome veneto, chiamerò Grancelle, vengono dal volgo con esso confusi, ed insieme con lui appaiono sui mercati. Nelle Grancelle però le zampe locomotrici sono più compresse e quelle dell'ultimo paio sono veri remi, come si vede dalla figura della Grancella pieghettata (*Portunus depurator*, s. *plicatus*), che ha poi lo scudo capotoracico sottilmente rugoso per traverso, pelosetto, e le pinze con costole rilevate ed una grossa spina. Di colore è olivastro o bruno rossastro. Le Grancelle usano affondarsi nella sabbia, ed affinchè in queste condizioni l'acqua per la respirazione giunga alle branchie priva di materie solide, esse ripiegano le zampe con le pinze contro i margini seghettati del capotorace, e così rimangono spiragli per quali l'acqua passa filtrata. La Grancella pieghettata è una grande divoratrice di pesci morti (d'onde il nome di *depurator*). Nell'Adriatico le reti a strascico levano dal mare quantità incredibili di Grancelle pieghettate; ben più di esse che del Granchio ripario. Sui lidi della Marca ne ho vedute spesso migliaia, gettate dai pescatori che, in certi tempi almeno, poco le curano. Quei resti, e di Grancelle e di Granchio ripario e di altri Granchi simili, qualche volta appestano l'aria all'intorno.

Alle Grancelle facciamo seguire le Grancevole. Esse hanno il capotorace triangolare allungato, arrotondato posteriormente e con una spina bifida in fronte; i piedi sono piuttosto corti e le quattro paia posteriori vanno gradatamente decrescendo in lunghezza. Tipo del gruppo

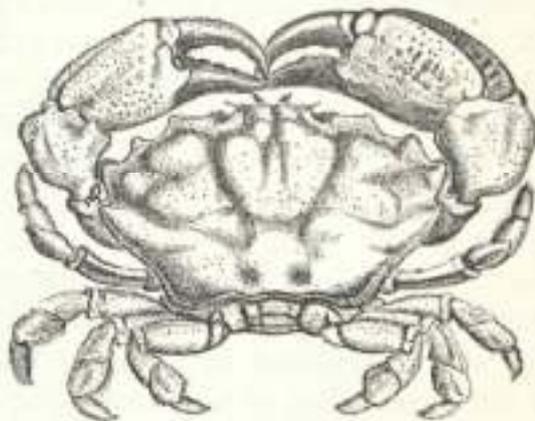
è la grossa Grancevola comune (*Maia squinado*), che ha la superficie del capotorace giallastra, giallo-rossastra o rosso-mattone e nei giovani talora volgente al turchino, ineguale, aspra, irta di spine, sparsa di peli uncinati. L'animale sparisce quasi del tutto — come altri granchi — sotto una foresta di minute alghe e di altri organismi che con molta industria, mediante le pinze, si semina e coltiva sul dorso, recidendole quando pel troppo crescere gli siano di soverchio impaccio. Con questo espediente, e rimanendo immobili innanzi al pericolo, le Grancevole cercano di sfuggirlo; e quell'indumento loro serve anche a nascondersi per predare. Negli Acquari, in mancanza di alghe, se gli si gettino pezzi di carta, le Grancevole se ne vestono. Durante l'inverno stanno in luoghi profondi, nell'estate si ap-



Grancevola comune (l. 18 a 20 cm.).

prossimano ai lidi. Prima della buona stagione se ne trovano avvinghiate le une alle altre in masse cospicue. Abbondano specialmente nell'Adriatico settentrionale. I Greci avevano questo granchio per sapiente, e lo rappresentavano al collo della statua di Diana in Efeso, e lo troviamo figurato anche su di antiche monete.

I Granciporri hanno lo scudo più largo che lungo, col margine anteriore dentato o flessuoso, le pinze massicce, i piedi ambulatori terminati in punta, non adatti a nuotare. Sono, in generale, arditissimi ed agili. Nei *Granciporri forfetule* il margine ant. è fortemente dentato e con solchi profondi, le pinze, specie nei maschi, ringrossate, le zampe ambulatorie piuttosto corte. In uno di essi (*Xantho rivulosa*), di colore spesso giallastro macchiato di bruno, le pinze sono scanalate sopra e di fuori brune: nell'altro, (*Xantho florida*), il colore è bruno-rossastro, le pinze sono nere e senza tracce di scanalatura. Queste due Forfetule molto si rassomigliano, e nell'Adria vengono l'una con l'altra confuse. Abitano nelle ghiaie delle spiagge, nelle fessure delle rocce a poca profondità e camminano lentamente in fondo all'acqua tranquilla, molto svelte, invece, in terra.



Granciporro forfetula (l. 3 a 6 cm.).

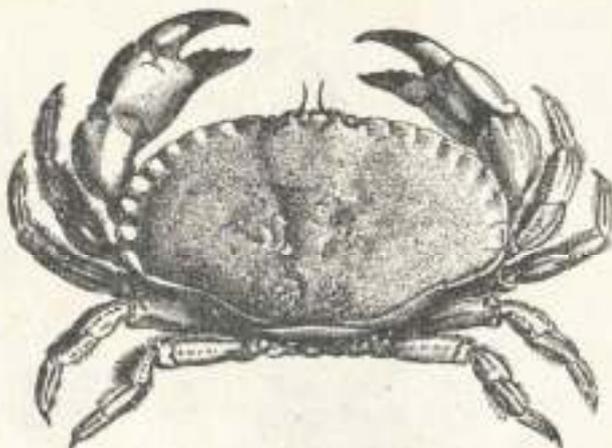
Notevolissimo è il Granciporro fimbriato, o Re dei Granchi (*Cancer pagurus*), che in altri mari cresce fino a misurare 30 centimetri in larghezza ed a pesare 3 chilogrammi, ma che da noi rimane

di proporzioni modeste. Il suo capotorace è ellittico, a contorno anteriore e laterale flessuoso; di colore è rosso-bruno sopra, biancastro sotto, ed ha le dita delle pinze in parte nere lucide. È raro anche nei luoghi dell'Adriatico dove lo si conosce. Maschio e femmina si dimostrano molto affetto, e convivono insieme nei crepacci delle rocce. Nutronsi di pesci e di altri animali morti.

Anche il mordace Favollo (*Eriphia spinifrons*), appartiene ai Granciporri, che del resto mordaci sono tutti, ed è tra noi abbastanza comune, anche nelle lagune. Ha il capotorace spinoso all'innanzi e sui lati, con alcune linee dentellate anteriormente, e colore rosso o vinato carico.

Le pinze hanno grossi tubercoli. Di giorno sta rintanato in buche e crepacci, dove poi forse sverna. Dal maggio al settembre si trovano sempre molte femmine con le uova attaccate alle appendici addominali.

Bel granchio è il Gallo, o Melagrana (*Calappa granulata*), ed ha il capotorace molto convesso, a modo, presso a poco, di mezza palla,



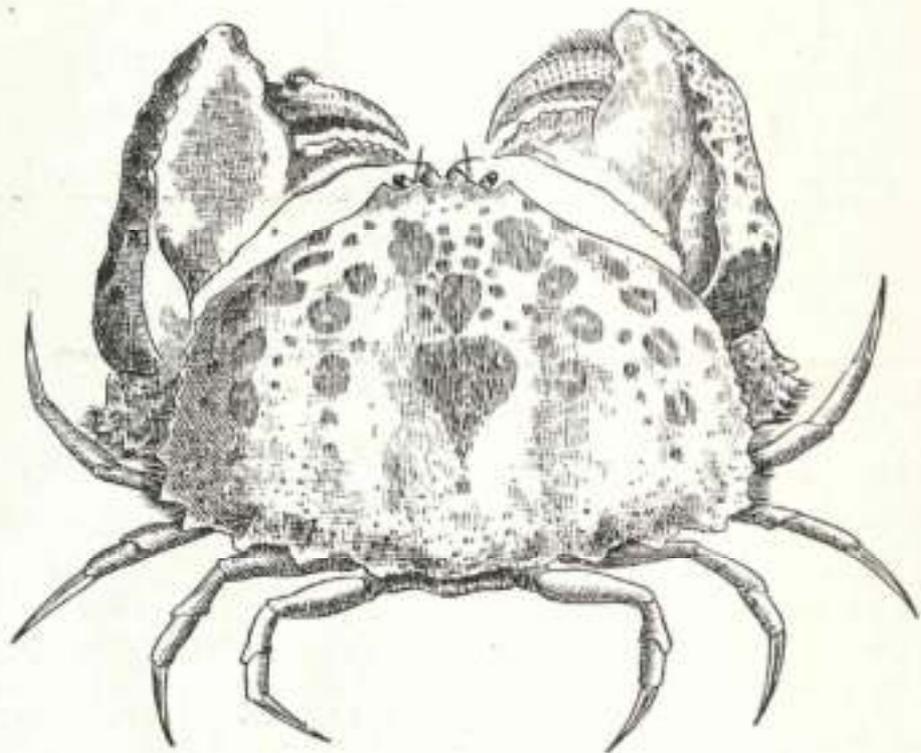
Re dei Granchi (l. 10-14 cm.).



Favollo (l. 5-8 cm.).

con i margini dentati, alquanto ineguale, bernoccolato in avanti, granuloso posteriormente. Le pinze sono slargate molto ed incurvate, così che applicate alla faccia ventrale la cuoprono in gran parte adattandosi perfettamente. Per le creste dentellate di queste pinze il granchio ha avuto il nome di Gallo, mentre quello di Melagrana gli fu dato pel suo colore generale rosso-giallo, simile a quello del frutto del Melograno, e pel color rosso scuro delle sue macchie, dei suoi bernoccoli

e delle sue granulosità, che ricorda i granelli del detto frutto. La faccia ventrale e le zampe sono gialle. Abita le coste rocciose e non è comune; caccia durante i crepuscoli; nelle sabbie si immerge rapidamente; non nuota, e se teme, ravvicinate le zampe al corpo, si lascia cadere. Con le uova trovasi nella estate.



Gallo, o Melagrana (l. 7-8 cm.).

Non possiamo fare a meno di menzionare qui i Pinnoteri, singolari granchiolini dal corpo tondeggiante, che hanno i tegumenti lisci, bianchicci e sottili. Di rado si trovano vagabondi, chè per solito essi se ne stanno dentro le Pinne, le Ostriche, i Mitili ed altri Molluschi bivalvi, anche entro la cavità respiratoria della Pigna di mare (v. Cap. VIII). I Pinnoteri sono *commensali* dei molluschi che li ospitano, e costituiscono con essi una specie di società di mutuo soccorso: il granchiolino nutresi con i minuzzoli di cibo del cieco mollusco, e gli rende il servizio di avvertirlo dei pericoli perchè possa in tempo rinchiudersi nella conchiglia. Tale associazione era nota agli antichi.



Guardapinna
(maschio in grand. nat.:
la femmina è lunga
16 mill.).

Però è possibile che i Pinnoteri penetrino nel guscio degli ospiti bivalvi per affidare a quel ricovero la prole neonata. Il men piccolo di questi nostri interessanti granchiolini è il Guardapinna (*Pinnotheres veterum*), frequente nelle Pinne, ma che vive anche entro altri bivalvi.

Il Facchino (*Dromia vulgaris*), è convesso, quasi globoso, coperto di corti e folti peli rosso-ruggine. Il capitorace è fortemente dentato

sui lati e anteriormente. Le ultime due paia di zampe sono ridotte assai, articolate in fondo al dorso e terminate da piccole pinze. Questi granchi si lasciano crescere sul dorso certe spugne (*Suberites domuncula*, *Sarcotragus spinulosus*) e ve le trattengono per mezzo delle zampe ora accennate, e da esse spugne coperti e celati vanno intorno come se portassero un sacchetto, una palla. Si mascherano e nascondono anche con altre materie, come alghe ecc. Sono piuttosto lenti ed indolenti. Le grosse pinze hanno una parte nuda, cioè non pelosa, colorata di un bel roseo intenso.

Tutti i Granchi indicati dal naturalista si mangiano, eccetto il Facchino ed i minuscoli innocui Pinnoteri, i quali — diciamo per incidenza — furono incolpati degli accidenti gravi e delle vere malattie infettive che talora colpiscono chi mangia Ostriche e Mitili: accidenti e malattie dovuti a microorganismi patogeni, come si accennò trattando delle Ostriche (p. 146).



Facchino (l. 6-7 cm.).

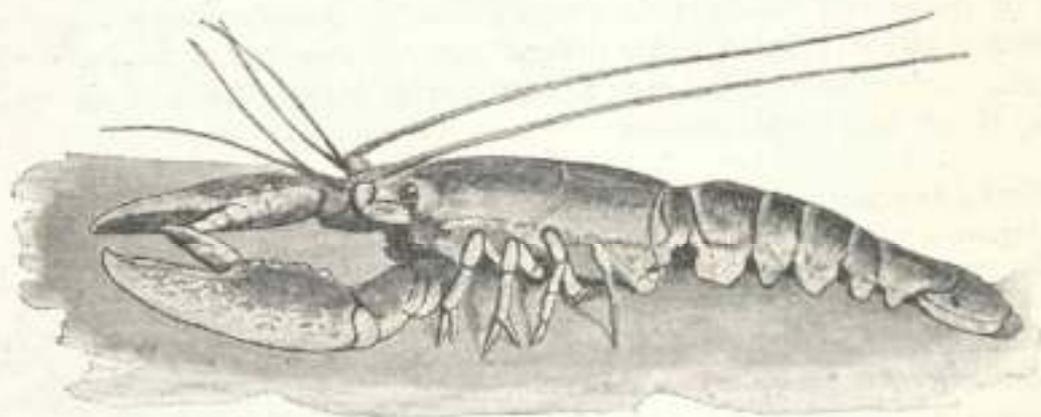
I Granchi sono preferiti quando hanno la cera, o *corallo*, cioè quando non hanno ancora emesse le uova. In fondo, vuoi per la rarità, come, ad esempio, il Gallo, vuoi per la poca abbondanza, come diversi Granciporri, o perchè poco gustosi, una certa importanza per la cucina hanno soltanto il Granchio ripario e la Grancevola. Del primo, infatti, nella sola Laguna veneta, alla fine del 1700 se ne prendevano circa 15 milioni di libbre, con un introito equivalente a circa mezzo milione delle nostre lire e vuolsi che adesso la quantità ne sia molto maggiore. Una grande parte di questo prodotto è messa in commercio per servire come esca, specialmente nella pesca delle Sardine, ma non è poca la quantità che se ne consuma come cibo, in particolar modo quando le femmine, allora dette nel veneto *masanette col coral*, hanno le uova negli ovari, o quando i granchi, gettata la vecchia spoglia, prima che l'integumento di nuovo indurisca, sono mollicci e vengono chiamati *molecche* ed assai pregiati, e qualificati *cibo fine*. Anche le Grancevole sono ricercate, e sul mercato di Venezia le femmine grosse si vendono da 15 a 25 centesimi l'una ed anche più, e trovo scritto che sulla piazza di Trieste se ne consumano ogni anno circa 3000 chilogr. Del modo di preparare questi e gli altri crostacei si dirà nelle *Istruzioni*.

Passiamo ai Gamberi, cioè ai *Decapodi macruri*, che differiscono dai Granchi essenzialmente perchè hanno l'addome molto sviluppato terminato da natatoio e non portato permanentemente sotto il captorace.

Similissimi nelle forme al ben noto Gambero comune delle nostre acque dolci, e al pari di esso con le tre prime paia di zampe terminate da pinze, sono il Lupicante e lo Scampolo.

Il Lupicante (*Homarus vulgaris*), primeggia su tutti i gamberi per la grossezza e la forza; è veramente una robusta e valida bestia. Le pinze sono tanto potenti da schiacciare e rompere corpi anche molto

duri: ero all'Acquario di Napoli quando un Lupicante, con un colpo di pinza, fracassò la testa ad una Testuggine marina. Sono poi bellissimi, ed i maschi combattono spesso, e se ne trovano di quelli che in tali lotte hanno perso una ed anco ambedue le pinze. Da vivo è di



Lupicante (L. 65 cm. e più).

colore turchino, mazzato sui fianchi, ed i vecchi individui si trovano spesso con gli integumenti sparsi di alghe. Nell'inverno i Lupicanti dimorano piuttosto profondamente; di primavera si approssimano alle coste. Pare che la femmina produca uova solo ad ogni secondo o terzo



Scampolo, o Scampo (L. fin 25 cm.).

anno. Il numero delle uova aumenta con l'età, ed attaccate alle zampe addominali di qualche vecchia femmina se ne sono rinvenute fin circa 30.000. I piccoli sgusciano dalle uova con forme larvali natanti, molto diverse da quelle degli adulti, e solo dopo alcune mute si trasformano in animali camminatori. Per qualche tempo le larve si tengono sotto l'addome materno. Mutano pelle molte volte — da otto a dieci nel primo anno — crescono rapidamente, e si sono avuti esemplari pesanti ben 5 chilogrammi. Per lo più sono catturati di notte, entro nasse e bertovelli innescati con pesci vivi o morti, con granchi ed altri crostacei, e ne pescano anche, non raramente, le reti a strascico.

Sulle coste atlantiche della Francia, e su quelle della Scozia e della Norvegia, si cura, mediante l'allevamento dei piccoli, la propagazione del Lupicante, e con buoni risultati; noi potremmo vantaggiosamente

imitare quei paesi; ma per adesso ce ne stiamo con le mani in mano. Al Canada, a Terranova, negli Stati Uniti si hanno importanti stabilimenti per la propagazione di una specie affine alla nostra.

Per le sue forme svelte ed il colore bianco e giallo-grigio rosato, è bello ed elegante lo Scampolo (*Nephrops norvegicus*), che abbonda nei mari norvegesi e che s'indicava tra noi come vivente soltanto nel Quarnero, mentre trovansi anche in altre acque profonde dell'Adriatico, di dove lo traggono le reti a strascico della Marea e dell'Abruzzo, e di dove ne ebbi esemplari di mole considerevole, ora conservati nelle collezioni di Firenze. E pare non manchi neppure al Tirreno, se veramente in esso, come mi fu assicurato, erano stati pescati certi Scampoli da me veduti sul mercato di Livorno. Le pinze dello Scampolo sono lunghe, quadrangolari, con gli spigoli irti di denticoli ed, al solito, più sviluppate nei maschi, che se vecchi le hanno durissime. In certi solchi ed in altre depressioni del capotorace, dell'addome e delle zampe, cresce una fitta corta peluria fulva. Pone gran cura nel tenersi con le pinze libera dalle alghe e ben monda la dura crosta, per non avere impacci al nuoto. Nell'Adriatico meridionale (Porto Civitanova, Porto San Giorgio) in agosto ho veduto femmine, e grandi e piccole, con le uova non più gialle ma di color verdone, che mi parvero prossime a schiudersi; la vita dello Scampolo, del resto, non è ancora ben conosciuta.

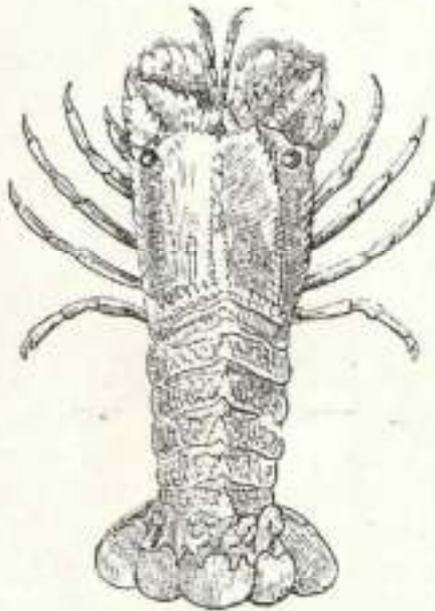
All'Arigusta (*Palinurus vulgaris*), mancano le pinze, chè tutte le sue zampe ambulatorie terminano con forti artigli, dal crostaceo adoperati per arrampicarsi alle scogliere. Lo scudo capotoracico è spinoso, e del pari spinosi gli articoli basali delle lunghissime antenne, le quali sono



Arigusta (l. 50 cm.).

sempre in moto per tastare all'intorno, e producono col loro articolo basale un piccolo rumore. Il maschio ha l'addome più stretto che la femmina. Il colore generale è violetto-rossastro mazzato di giallo. Con gli artigli delle zampe anteriori l'Arigusta apre abilmente le conchiglie dei bivalvi. Emette le uova nella buona stagione, in maggio e dopo, e sono piccole e molte. Le forme larvali, quasi trasparenti, foliacee, natanti, molto differiscono dall'animale adulto. Qualche volta le Ariguste rimangono impigliate nei tramagli e in altre reti, ma la maggior quantità se ne cattura durante la notte, con nasse appositamente disposte ed innescate nei luoghi rocciosi. Non sono rare Ariguste che pesino uno e due chilogrammi, esemplari veramente notevoli.

Anche agli Scillari mancano le pinze: le loro zampe sono corte, e più corte quelle del primo paio. Sono tozzi maeruri il cui capotorace anteriormente in luogo di rastremarsi si allarga, e il natatoio è ampio e forte. Le loro antenne poi sono singolari, perchè dilatate in



Magnosella (l. 10-12 cm.).

robuste palette. Il più grande dei due nostri Scillari, che divien lungo fino 45 cm., è la Magnosa (*Scyllarus latus*), pelosa e bruna, col capotorace ornato di grossi tubercoli depressi. Nell'altro, la Magnosella (*Scy. arctus*), il capotorace è guarnito di tubercoli squammiformi e spinoso sulla linea mediana: è di color bruno con linee trasverse rosse sull'addome. Gli Scillari vivono in famiglie tra le alghe, e talora si scavano tane un poco oblique e piuttosto strette. Prendonsi nelle stesse nasse dei Lupicanti e delle Ariguste.

Con la Scamparella (*Galathea strigosa*) torniamo ai maeruri armati di pinze. Adottiamo per questo crostaceo uno dei suoi nomi adriatici, chè ci ripugna italianizzare per essa, tozza, tutta irta di spine solcata di strie, il dolce nome datole dalla

scienza. Le antenne della Scamparella sono lunghe e filiformi e le zampe del quinto paio gracilissime in confronto del robusto aspetto dell'animale. È rossa con linee azzurre lucide. Nuota bene: quando è posata o cammina spesso pare un granchio, perchè con maggior frequenza d'altri gamberi porta l'addome ripiegato sotto il capotorace. Si trovano nei nostri mari alcune specie affini che il volgo confonde con questa.

Seguono adesso Gamberi e Gamberelli dagli integumenti sottili, poco calcificati e quasi trasparenti, che hanno il corpo compresso lateralmente e quasi tutti il capotorace prolungato alla fronte in una lama, cioè in un *rostro*. Vivono d'ordinario in truppe numerose, nuotano all'indietro agilmente e affondano nella sabbia con maravigliosa rapidità, come ho più volte osservato.

Nel Gamberetto grigio (*Crangon vulgaris*), il capotorace è depresso, il rostro rudimentale e con allato due spine; le zampe del

Con la Scamparella (*Galathea strigosa*) torniamo ai maeruri armati di pinze. Adottiamo per questo crostaceo uno dei suoi nomi adriatici, chè ci ripugna italianizzare per essa, tozza, tutta irta di spine solcata di strie, il dolce nome datole dalla

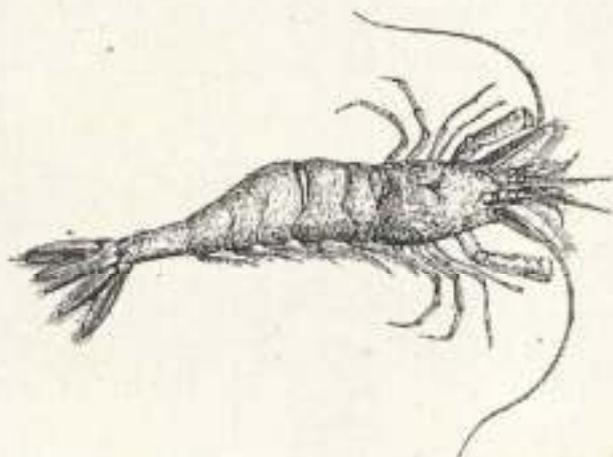
scienza. Le antenne della Scamparella sono lunghe e filiformi e le zampe del quinto paio gracilissime in confronto del robusto aspetto dell'animale. È rossa con linee azzurre lucide. Nuota bene: quando è posata o cammina spesso pare un granchio, perchè con maggior frequenza d'altri gamberi porta l'addome ripiegato sotto il capotorace. Si trovano nei nostri mari alcune specie affini che il volgo confonde con questa.



Scamparella (l. 10-13 cm.).

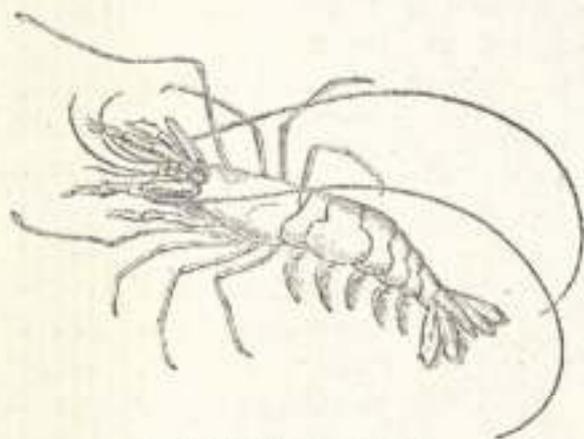
primo paio terminano con una mano piatta robusta, dalla pinza incompleta perchè n'è scarsamente sviluppato il dito fisso; quelle del secondo paio terminano con pinze minutissime, quasi invisibili a occhio nudo. L'addome si rastrema presso il natatoio, i cui pezzi sono lunghi, stretti ed orlati di setole. È quasi trasparente, grigio-verdastro punteggiato di bruno, e la cottura *non* lo arrossa. Si pesca in vari modi per tutta la seconda metà dell'anno, ed abbonda anche nelle valli venete.

Prossimo a questo ora descritto ponsi il Gamberello (*Nika edulis*), dal rostro piccolo leggermente inflesso e dalle lunghe antenne. In esso le zampe del primo paio sono più corte e più robuste delle



Gamberetto grigio, o comune (l. 4-7 cm.).

altre, e la zampa destra (che nella figura non si vede) è più sviluppata di quella sinistra e con una minuta pinza; nel secondo paio ambedue le zampe sono molto lunghe, la destra assai più della sinistra, ed hanno pinze rudimentali. L'integumento è levigato, trasparente, di colore incarnatino punteggiato di giallo o di rossastro. Il Gamberello suole deporre le uova in acque profonde qualche-

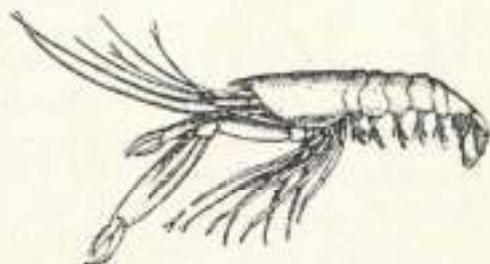


Gamberello (l. 4 a 5 cm.).

metro, su diverse alghe (Ulve ed altre), ed è abbastanza comune.

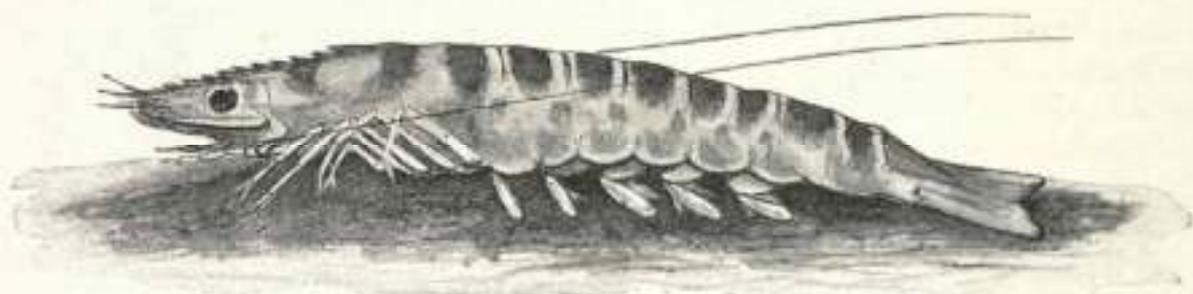
Nel Gamberetto rosso (*Alpheus ruber*), il capotorace prolungasi a nascondere gli occhi, il rostro è molto corto. Le zampe del primo paio hanno pinze bene sviluppate e sono assimetriche, perchè una più grossa dell'altra, ed hanno quattro costole o rilievi pel lungo: quelle del secondo paio sono sottili, e filiformi e terminano con pinze estremamente minute.

Importante grosso gambero è lo Spannocchio (*Penaeus carinatus*). In esso il rostro comincia sul capotorace in forma di chiglia seghettata e nell'insieme ha dodici denti sopra e sotto. Le antenne



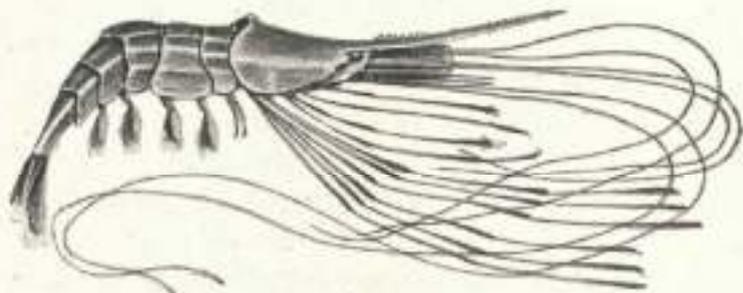
Gamberetto rosso (l. 4 cm.).

sono lunghe, gli occhi grossi e su corto peduncolo. Le zampe toraciche sono corte, e le tre prime paia hanno alla base una forte spina e terminano con piccole pinze. L'addome è compresso molto, ed il pezzo mediano del natatoio è armato di spine, di cui quella di mezzo è la maggiore; le zampe addominali sono bene sviluppate e adatte al nuoto. Abita a qualche profondità, e lo pescano le reti a strascico, e se non può dirsi comune, raro è però che nel Tirreno tra il pro-



Spannocchio (l. 10-12 cm.).

dotto delle paranze non se ne trovi qualeuno, e pare sia abbastanza frequente nei mari di Sicilia, dove se ne sono pescati esemplari magnifici, pesanti quasi una vecchia libbra, cioè un terzo di chilogrammo. Oltre questo ora descritto, che è il più notevole, vi sono alcuni altri Spannocchi poco dissimili, sui quali non è il caso di insistere.



Gambero lioncorno (l. 12 cm.).

È il lungo rostro che ha meritato ad un macruro il nome di Gambero lioncorno (*Pandalus narval*), rostro finamente seghettato sopra e sotto e un poco rialzato in punta, il quale talora i pescatori troncano: le zampe, so-

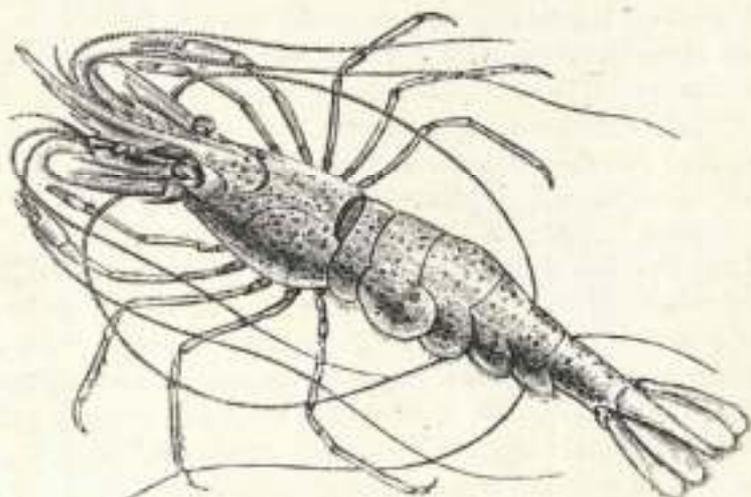
no lunghe e gracili, e lunghissime le antenne e le antennule, e nel morto tutte si aggrovigliano insieme. Non è gambero molto frequente.

Più che marino è lagunare il Gamberetto lacustre (*Anchistia lacustris*, s. *migratoria*), che vive in acque miste od anche dolci.

Certi Gamberi, i Palemoni, hanno il dorso arrotondato, il rostro bene sviluppato e dentato, le antenne molto lunghe ed esili e le antennule con tre flagelli, due dei quali assai lunghi. Il primo paio di zampe è più corto e men grosso del secondo, e ambedue terminano con pinze. Il pezzo mediano del natatoio è triangolare puntuto e più corto dei pezzi laterali. Abbondante alle foci dei fiumi e nelle lagune, in acqua salsa, salmastra ed anche dolce, e più, pare, sull'Adriatico che sul Tirreno, è il Gambero squilla (*Palaemon squilla*), quasi traspa-

rente, grigio-verdolino punteggiato di scuro, che ha il rostro quasi diritto, con 7-8 denti sopra e 3 o 4 sotto. In vari luoghi questo Gamberetto, come altri, si pesca mediante fascine che immerse nell'acqua gli si presentano come adatto ricovero, e vengono a tempo debito estratte con gli ospiti che vi sono penetrati. Delle specie affini a quella ora accennata è da far menzione del Gambero sega (*Pal. serratus*), più grande ma forse tra noi meno comune, grigio-lucido variato di rosso; il suo rostro è lungo, discretamente rialzato in punta, liscio nella sua metà anteriore, con 7 od 8 denti in quella posteriore e 5 o 6 nell'orlo inferiore. Anche questo gambero vive a poca profondità.

Due piccoli macruri littorali commestibili, che spesso vanno confusi con altri sotto il comun nome di Gamberelli, distingueremo traducendo il loro nome scientifico. Essi sono la *Callianassa sotterranea* (*C. subterranea*) e la *Gebia littoralis*, ed hanno ambedue il capotorace corto rispetto all'addome molto allungato, integumenti piuttosto molli e le zampe con



Gambero sega (l. 9-10 cm.).

*Gebia littoralis* (l. 6-7 cm.).*Callianassa subterranea* (l. 5-6 cm.).

lunghe setole marginali che le rendono buoni organi di nuoto. La *Callianassa* ha il capotorace gibboso, l'addome larghetto, pinze grosse e lisce al primo paio di zampe e pinze minute al secondo. Il pezzo mediano del natatoio è più corto e più largo di quelli laterali. Il colore è bianchiccio lavato di azzurrognolo o di rosato. Nella *Gebia* il capotorace si prolunga all'innanzi in punta fiancheggiata da spine, l'addome all'attacco col capotorace è molto rastremato, le pinze, essendo assai corto il loro dito fisso, appaiono incomplete, e il pezzo mediano del natatoio è alquanto bifido. Il colore di questo crostaceo è verde

glaucò. La Gebia è miglior nuotatrice della Callianassa, e la troviamo assai più comune sui nostri littorali ed anche nelle lagune.

L'importanza gastronomica dei Gamberi marini è senza confronto maggiore di quella dei Granchi, sia per la qualità delle loro carni, sia per la quantità che se ne pesca e consuma. Primeggiano, a parer mio, in generale, nell'ordine col quale ora li indicherò e con tenue differenza l'uno dall'altro, lo Spannocchio, lo Scampolo, l'Arigusta, il Lupicante e la Magnosa, che sono poi i più grandi. Ma badisi che se sono belli a vedere in tavola gli esemplari di mole considerevole, non è detto che siano da preferirsi a quelli di modeste proporzioni, di solito più delicati: ed è poi quasi necessario giungano in cucina vivi, o almeno non ancora ben morti. Vendesi più caro lo Scampolo, il quale, ridotto al solo polpoto addome — che il resto serve per zuppe e salse — costa, nell'Adriatico superiore, fino 8 o 9 lire il chilogrammo.

Dicesi i sopra indicati macruri siano preferibili nel verno, e le Ariguste nei mesi senza r, o prima e durante l'emissione delle uova, ecc. ecc: i pareri sono discordi, ed è da concludere che il tempo più propizio sia quello... nel quale si pescano. Si pesca in maggior quantità l'Arigusta; e molta ne viene ai mercati del continente dalla Sardegna, dalla Capraia, da altre isole ed isolette rocciose dei due mari, e da coste rocciose come quelle del Monte Argentario.

Gamberelli e Gamberetti, cioè i macruri piccoli, per la sottigliezza della loro crosta possono mangiarsi pressochè interi, ed è cosa comodissima: sono gustosi tutti, e quale più quale meno pregiato, e soglionsi friggere.

Il commercio fornisce in conserva il Lupicante nostro e quello d'America; e se la preparazione fa perfetta e il tempo non ha alterato le scatole di latta, — ed a ciò bisogna stare molto attenti — il contenuto di esse poco o punto differisce dal prodotto fresco. Si hanno anche scatole d'Arigusta, ed a Chioggia si preparano in conserva certi Palemoni ed altri crostacei.

Chiudo questa nota ricordando che per la cottura i macruri arrossano, eccezion fatta pel Gamberetto grigio, come ha già detto il naturalista.

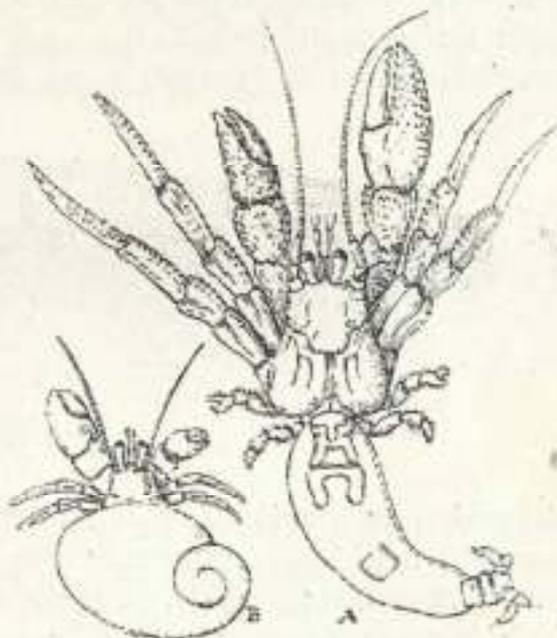
Tra i Brachiuri ed i Macruri, più prossimi a questi che a quelli, stanno gli Anomuri, dei quali vogliamo qui menzionare i Bernardi eremiti, o Paguri (*Pagurus*, *Eupagurus*, *Paguristes* e a.), curiosi crostacei che con l'industria riparano a difetto di natura che ha loro lasciato molle ed indifeso l'addome. Questa loro parte, asimmetrica e provveduta di corte appendici uncinatè, essi nascondono nel nicchio di molluschi gasteropodi, come Murici, Trochi, Trottole ed altri (pag. 124 e seg.), nel quale ritirano anche la loro parte anteriore quando pericolo li minacci, chiudendo l'orificio per mezzo delle pinze, anch'esse d'ordinario diseguali. Questa abitazione essi portano attorno, e quando per la crescita vi si trovano a disagio cercano un'altro nicchio più adatto, e per impadronirsene, occorrendo, ne mangiano il legittimo proprietario e costruttore; e non abbandonano il vecchio abitacolo se prima non hanno trovato il nuovo, ed il passaggio è rapido, anzi istantaneo. Sui nicchi abitati dai Paguri si trovano spesso delle Actinie o Anemoni di mare (Cap. XII), ed è anche questo un caso di società tra

animali l'uno dall'altro molto diversi. Le Actinie con i loro organi orticanti proteggono il Paguro, mentre si giovano degli avanzi dei suoi pasti e del vantaggio di essere trasportate qua e là, vantaggio notevole per animali che poco possono muoversi da se. Quando il crostaceo muta nicchio, si adopera affinché le Actinie lo precedano sul nicchio nuovo. Più volte si è avuto occasione (all'Acquario di Napoli e altrove) di osservare questo fatto, che è oramai fuori di dubbio, e costituisce uno dei più maravigliosi casi di lega amichevole che si osservi negli animali inferiori. Nè è poi difficile riprodurlo ad arte quando si voglia, staccando dal nicchio abitato dal Paguro le Actinie ospiti. Si vede allora con quanta insistenza il povero Eremita disgiunto dalle sue amiche le solleciti a risalire sul veicolo, e come le aiuti ad una ad una e le tenga fisse al nicchio stesso con le pinze fino a che il passaggio non sia tutto compiuto (Schmidtlein, in *Guida* all'Acquario di Napoli: trad. del prof. A. Della Valle).

Tra i Paguri esotici, che sono legione, si trovano altri curiosi casi di adattamento a speciali nascondigli, entro fori delle roccie, nei legnami, nelle Madrepore e nelle Spugne.

I Paguri non si mangiano: già sono relativamente abbondanti qua e là solo le specie piccole; e poi il loro addome è scarso di muscoli e può dirsi ridotto un sacchetto di visceri, e il resto ha la crosta troppo dura in confronto delle dimensioni.

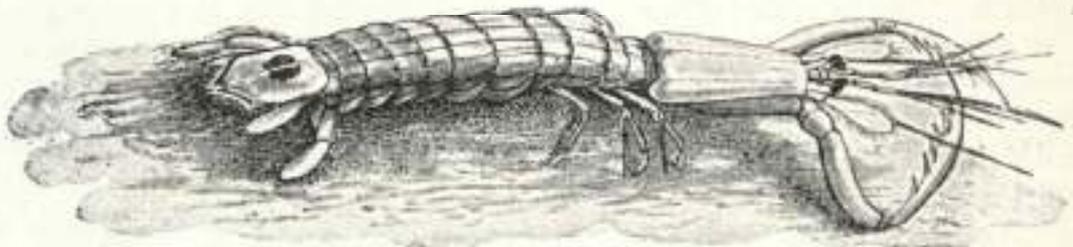
Gli Stomatopodi hanno anch'essi occhi pedunculati e mobili come i Decapodi, ma non hanno le branchie sotto lo scudo del capotorace; i loro organi respiratori sono in relazione con organi della locomozione. Dei non molti componenti nostrali di questo gruppo a noi interessa soltanto la Canocchia, o Cicala marina (*Squilla mantis*). In essa lo scudo capotoracico, ristretto anteriormente e diviso pel lungo da due solchi in tre lobi, lascia liberi i quattro ultimi anelli del torace, ai quali seguono, via via più allargati, i segmenti dell'addome, che hanno creste spinose, e di cui l'ultimo, più lungo e più robusto degli altri, ha i margini spinosi. Due zampe anteriori ben sviluppate terminano con un organo di prensione armato di sei acute spine, che



Paguro, o Bernardo eremita. - A, ind. grande, fuori della conchiglia - B, ind. più piccolo, entro la conchiglia.

ricorda quelli dei Pregadio o Monacelle (*Mantis*), ben noti insetti Ortotteri rapaci. Le altre zampe toraciche, assai più corte, terminano con piccole pinze. Le zampe addominali, dilatate, servono al nuoto e portano organi respiratori. Il colore è giallastro-verdognolo madreperlaceo, talora leggermente lumeggiato di celeste e di violetto: due grosse e tonde macchie nero-violacee ornano l'ultimo segmento dell'addome.

Le Canocchie nuotano assai bene e predano con le loro zampe prensili. Nell'acqua vedonsi spesso occupate a nettarsi con le zampe da ogni lordura; fuori dell'acqua possono vivere varie ore, e continuano a muovere a mò di ventagli le zampe addominali. Abbondano sui fondi



Canocchia (l. 30 cm.).

fangosi e su quelli sabbiosi un poco lontano dalle coste, nel Tirreno e ben più nell'Adriatico, e nell'uno e nell'altro mare trovansi quasi sempre, e spesso largamente, nel prodotto della pesca con le reti a strascico. Nell'inverno vengono le Squille presso terra, e allora, sul litorale Marchigiano almeno, si pescano di notte, cercandole con la lanterna. Sono allora migliori. Abbondano e proliferano anche nelle Lagune venete.

Le Canocchie vengono considerate come cibo volgare; le spine dei loro integumenti riescono moleste. Secondo le stagioni, e forse secondo altre circostanze non ben determinate, la poca loro carne è più o meno soda, e allora diconsi piene, oppure è quasi inconsistente tanto che esse sono flaccide, e allora sembrano e diconsi vuote. Se ne pescano e consumano in ogni tempo, ma sono preferite nella stagione fredda. V'è chi le dice piene quando i loro ovarii sono turgidi d'uova e per la cottura diventano gialli come cera vergine, e sono chiamati, appunto, *cera*. Hanno sapore, a mio gusto, gradevole, e si cuociono in più modi (v. *Istruzioni*). Nel *brodetto* ci stanno benissimo, e non dovrebbero mancarvi. A Chioggia le preparano in *conserva*, ignoro come.



CAPITOLO XI

GLI ECHINODERMI.

*Ricci di mare; Stelle di mare; Citriuoli di mare;
Gigli di mare.*

Le curiose forme stellate, globose o allungate di questi animali attirano l'attenzione di chi si trovi sul mare, dove capita spesso l'occasione di osservarne. Nei loro integumenti trovansi placche ed altre produzioni calcari per lo più fornite di spine o di aculei, d'onde il nome di Echinodermi, che significa animali con pelle spinosa.

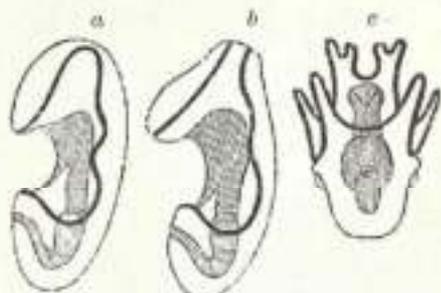
Si muovono mediante tentacoletti cavi e retrattili, detti *pedicelli ambulacrali*, spesso terminati da ventosa, e dipendenti da un interno sistema di canali in cui circola l'acqua, e che si riempie e si vuota a volontà dell'animale; sistema che nel maggior numero dei casi comunica con l'esterno mediante forellini praticati in una o più placche speciali dell'integumento, dette *placche madreporiche*.

Esclusiva dimora degli Echinodermi è il mare, dove, fatte poche eccezioni, vivono liberi, cibandosi di altri organismi, che afferrano con i pedicelli ed anche con altri organi a modo di tanagliette, detti *pedicellari*. Moltiplicansi per mezzo di uova, da cui escono larve che per assumere la forma definitiva compiono strane e complesse metamorfosi.

Dei quattro gruppi in cui dividonsi gli Echinodermi si dirà ora di quello dei Ricci, a cui appartengono specie nostrali commestibili:

e dopo, all'intento di soddisfare, o meglio di eccitare, la sana curiosità del lettore, si farà breve cenno degli altri tre gruppi.

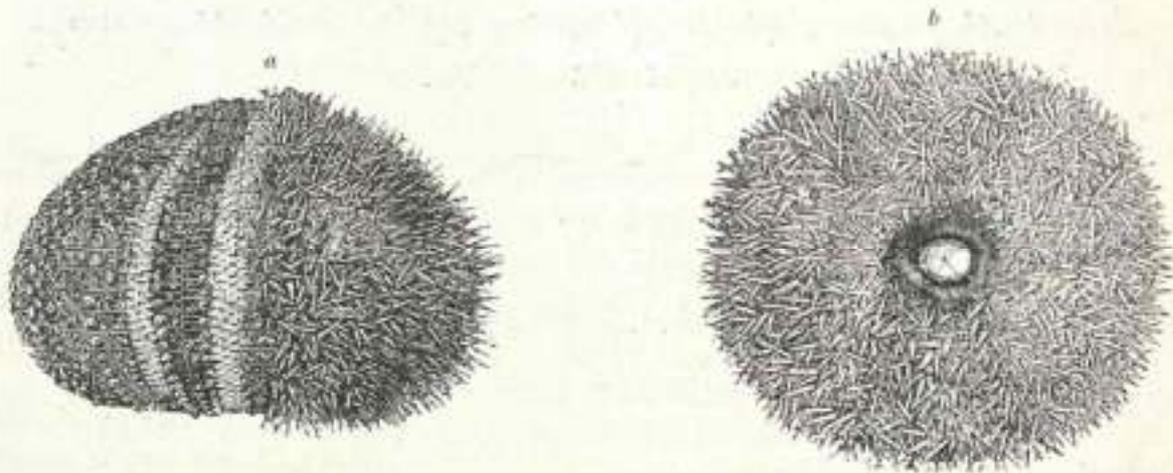
I Ricci di mare nostri tipici hanno corpo globoso ed uno scheletro tegumentale calcareo completo, specie di guscio composto di uno stragrande numero (fin 10,000) di placchette poligone tra loro commesse a modo di mosaico. Ad uno dei poli di tal globo, quello su cui



Schemi di larve di Echinodermi - a, di Ophiotaria - b, di Stella, viste di fianco - c, di Riccio, vista di faccia. Le fasce nere segnano linee di ciglia vibratili.

l'animale posa, si apre la bocca, che è armata di un apparato masticatore formato di cinque mascelle marmoree per la materia e la durezza. Le placche del guscio sono disposte per paia in dieci zone meridiane, e si alternano zone di placche attraversate da forellini con zone di placche non forate. Al polo dorsale, che è opposto a quello boccale, si apre l'ano e trovasi una placca madreporica. Per i forellini passano i *pedicelli*, che l'animale può stendere fuori o retrarre dentro il guscio. Le placche

non forate portano un numero vario, talora grandissimo, di tubereoletti tondeggianti, su ciascun dei quali si articola un aculeo o spina. Questi aculei sono mobili e partecipano, con i pedicelli, alla locomo-



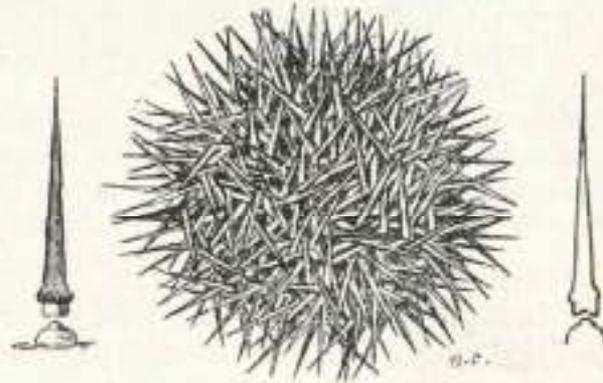
Riccio granulare - a, di fianco, con porzione del guscio coronata di aculei - b, dalla faccia boccale. (diam. 6 centimetri circa).

zione. Quando l'animale vuol muoversi in una data direzione protende ed attacca al suolo i pedicelli più bassi di quel lato, poi contraendoli, accorciandoli, si inclina e ne protende ed attacca successivamente degli altri, mentre s'appoggia sugli aculei, e così via via finisce per rotolare. Si cibano i Ricci di piccoli pesci, di molluschi, di crostacei ecc. che afferrano ed avvolgono con gli stessi pedicelli e giovandosi dei pedicellari, i quali hanno forma di minuscole tanagliette e sono organi di presa, come si è accennato: alcuni nutronsi anche di alghe.

Prendonsi con le mani i Ricci che stanno tra gli scogli, e con appositi strumenti, come piccole draghe e reticelle inastate, quelli che stanno nelle sabbie o pei campi di zoostere e di alghe. Ecco le poche specie che più particolarmente ci interessano.

Il Riccio granulare (*Sphaerechinus granularis*), ha forma generale alquanto variabile, più spesso quasi sferica, talora volgente al conico, oppure depressa alla faccia boccale, con le pareti del guscio piuttosto forti: il colore è violaceo. Gli aculei sono molti, corti, a punta smussa, per solito anellati di bruno, di giallo e di biancastro. Come altri del suo genere, questo riccio adopera i pedicelli, i pedicellari e gli aculei per coprirsi di alghe, di nicchi e di altre quisquiglie e tritumi, così che mascherasi in modo da rendersi irriconoscibile, e quando si muove pare un semovente mucchietto di quegli innocui oggetti. È molto vorace ed attacca anche animali non piccoli.

Nel Riccio comune (*Toxopneustes lividus*), il guscio è piuttosto resistente, gli aculei lunghi, robusti, terminati in punta acuta. Il colore è per solito verde olivastro più o meno cupo, ma non mancano varietà brune ed anche di tinta vinosa. Sa scavarsi nelle rocce una nicchia, che crescendo man mano allarga, e alle pareti di essa si attacca

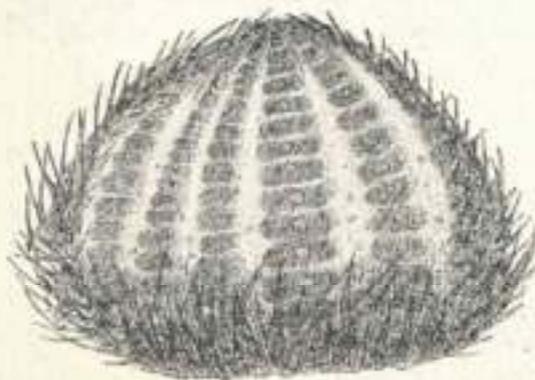


Riccio comune (diam. 5 cm. circa).

con i pedicelli e si appunta con gli aculei, in modo che non è agevole snidarlo. Queste nicchie i Ricci scavano adoperando con assiduo lavoro la loro forte armatura boccale: nel calcare omogeneo e compatto

gli effetti del lavoro, che è di logoramento, riescono assai lenti, ma in rocce composte, come il granito, essi sono più solleciti perchè con le mascelle adoperate a mò di tanagliette, l'animale può sgretolarle.

È questo il Riccio che più abbonda sulle nostre coste, sia innicchiato negli scogli, sia randagio pei campi d'alga; e pare scenda a qualche profondità per sfuggire alle temperature elevate.



Riccio melone (diam. 10 cm. circa).

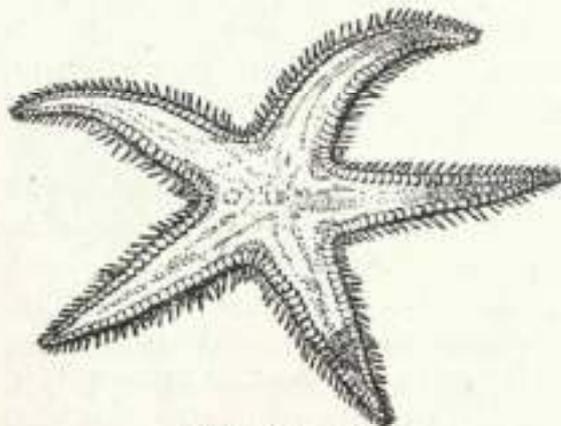
Il più grande dei nostri ricci è il Riccio melone (*Echinus melo*): il suo guscio, sottile e fragile, è alquanto piriforme perchè più largo alla base, cioè verso il polo in cui si apre la bocca. Porta più di 4000 aculei, esili e piuttosto corti. È di colore rosato giallognolo, più chiaro

al polo boccale; gli aculei sono anellati di giallo e di verdastro. Vive sui fondi sabbiosi e su quelli fangosi, anche a qualche profondità, e non è comune. Spesso viene confuso con questo il Riccio melone acuto (*Ech. acutus*), che è più piriforme, biancastro al polo boccale e con fasce biancastre e giallo-rosse alternate nel resto. Neppur questa specie è molto comune, però in qualche località lo troviamo abbondante sui fondi fangosi e su quelli coralligeni, più al largo del suo affine.

C'è poco da mangiare nei Ricci, ma quel poco è appetitoso, succolento, di gradevole sapore doleigno. Si spaccano pel mezzo attraverso, mettendo così allo scoperto gli organi interni, e tra di essi gli ovari, che maturi hanno aspetto di nastri granulosi gialli o giallo-arancio: e sono gli ovari che si cercano, e che si mangiano dopo averli aromatizzati con qualche goccia di ben fresco limone. I Ricci sono pieni, cioè con le ovaia mature, dal settembre all'aprile, ed è in questi mesi principalmente che sulle coste del Tirreno se ne consuma una stragrande quantità. Mi è stato detto che si lessano scottandoli nell'acqua bollente, ma ho visto sempre consumarli crudi. Alle cene di Grecia e di Roma l'appetito veniva stuzzicato con i frutti di mare, tra i quali avevano posto cospicuo i Ricci.

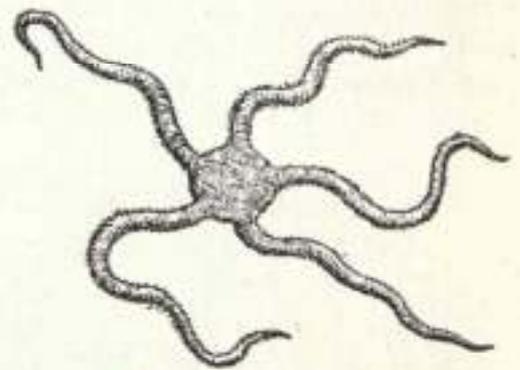
Al Giappone, con le ovaia di certi Ricci salate e ridotte in poltiglia, che viene poi seccata, producono un cibo che si può paragonare, anche pel sapore, al nostro caviale e che costa assai caro.

Echinodermi di forma piatta, stellare, e per lo più con cinque raggi, o braccia, sono le Stelle di mare. In una stella si distinguono due faccie, una ventrale al cui centro apresi la bocca, l'altra dorsale. Alla faccia ventrale i raggi sono profondamente solcati pel lungo, e



Stella (diam. 40 cm.).

vedute dal dorso.



Ollura (gr. nat.).

dalla pelle forata che cuopre tali solchi escono i pedicelli e si ergono le tanagliette dei pedicellari. I raggi, costituiti da segmenti risultanti da molti pezzi calcarei *articolati*, sono, in conseguenza, mobili, e possono incurvarsi, piegarsi e torcersi. Per solito le Stelle poggiano sulla faccia ventrale e tengono curvi in alto i raggi, alle cui estremità trovansi organi visivi rudimentali. Muovonsi lente, per mezzo

dei pedicelli, ed aiutandosi con i raggi. Non hanno organi masticatori: con i pedicelli ed i pedicellari afferrano pesci, molluschi e crostacei e li introducono nello stomaco, dove energici succhi li uccidono e digeriscono. Se squarciate una stella quasi certamente ne troverete lo stomaco pieno di conchigliette. Le braccia rotte possono riprodursi, e così non è difficile trovare individui apparentemente anomali pel diverso sviluppo delle braccia, rimanendo per lo più corte e irregolari le braccia che rotte si sono poi riprodotte.

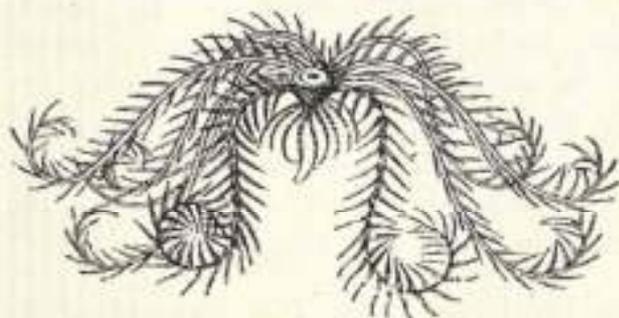
Le nostre Stelle sono molte e di varie forme; in talune le braccia sono tanto corte che pare manchino e si ha una figura pentagonale anziché una figura raggiata. In altre, dette Stelle serpentine, od Ofiure, e che per molti caratteri si differenziano dalle Stelle ordinarie, le braccia sono lunghe, mobilissime, e si articolano ad una ben distinta parte centrale discoide.



Stella rossa - a, faccia ventrale - b, faccia dorsale (diam. 0,20).

Nulla per il gastronomo. Tutto al più se, affamati, avete a disposizione gli infiniti pezzi calcarei ottenuti macerando una grossa Stella, potrete ingannare l'attesa del desinare... tentando di rimetterli insieme.

Si è dato il nome di Gigli marini a certi Echinodermi che in un primo stadio o per tutta la vita stanno fissi. Nei nostri mari essi sono rappresentati dalle Comatule, libere allo stato adulto, stelliformi, costituite da un disco centrale a cui si articolano lunghe braccia.



Comatula, impiccolita.

Le larve delle Comatule si fissano e se ne origina una forma che pare un fiore col suo peduncolo; in uno stadio definitivo l'animale si stacca dal suo



a, larva di Comatula
b, animale fissato, ingrandito.

sostegno, diventa libero, ed è la Comatula, come ho accennato. Per la lunghezza, l'esilità, la mobilità delle braccia, e per certe appendici ch'esse portano sui lati, le Comatule assumono spesso l'aspetto di un grovigliolo di filamenti. Hanno color giallo o giallo-rosato, secondo le specie.

Anche questi Gigli del mare, tanto interessanti per la scienza, nulla offrono alla cucina, dove nessuno ha mai pensato di portarli.

Molto si allontanano apparentemente dagli altri Echinodermi le Oloturie e gli affini: esse hanno forme allungate e integumento molle, nel quale si trovano incastrati dei corpicciuoli calcarei di forme varie, ben definite secondo le specie, e che rappresentano le placche ed i pezzi calcarei dei Ricci, delle Stelle, delle Comatule. La bocca e l'ano si aprono quasi sempre alle opposte estremità del corpo, e attorno alla bocca sonvi tentacoli della stessa natura dei pedicelli, cioè retrattili ed in relazione con lo stesso sistema di canali (pag. 163) che qui però non si apre all'esterno bensì nella cavità del corpo. I pedicelli per lo più esistono, e sono sparsi per l'integumento oppure localizzati in alcune regioni, o solo lungo il lato, che dicesi ventrale, su cui l'animale striscia. Anche le Oloturie sviluppansi attraversando metamorfosi straordinariamente complesse.



Zucca, o Citriuolo, di mare (l. 20 cm. circa).

Delle non molte specie nostrali di questo gruppo accenniamo alla Zucca, o Citriuolo, di mare (*Holothuria tubulosa*), che è facile trovare a piccola profondità o rigettata dalle onde sulla spiaggia. Ha l'aspetto di un cetriuolo o di uno zucchini molto allungato, ed è di color bruno scuro sul dorso e con rilievi conici o papille, fittamente punteggiata di bruno e di bianchiccio sul ventre, dove presenta sparsi numerosi pedicelli. Può, come quasi tutti gli animali di questo gruppo, per la sua contrattilità raccorciarsi ed allungarsi molto, e anche variare assai di forma. Vive poggiata sulla faccia ventrale nelle sabbie e nei fanghi, di cui si riempie l'ampio tubo digerente, per nutrirsi delle materie organiche ad essi commiste. Abbiamo già accennato (pag. 65) alle curiose relazioni di questo animale con certi pesci.

Il naturalista avendo letto nel libro di G. L. Faber *The Fisheries of the Adriatic* ecc. che a Napoli dal popolino si mangiava il Citriuolo di mare, chiese informazioni ad un suo amico di colà, il chiarissimo prof. Antonio Della Valle, e fu assicurato che tal notizia era infondata: pare si mangino Oloturie in Provenza, e vi siano anco stimate (De Folin).

Ma certamente si mangiano in Cina e nel Giappone Oloturie di quei mari: ed è principalmente dalla Oloturia commestibile (*Holothuria edulis*) che

si ottiene il *trèpang*, cibo ricercato dal popolo codato, ed oggetto di commercio considerevole. Si preparano le Oloturie togliendo loro l'intestino, cuocendole in acqua dolce, ed alternativamente seccandole e rammollendole diverse volte prima della essiccazione definitiva, che riduce d'assai il loro volume. Per mangiarle si tengono molte ore nell'acqua dolce, in cui ridiventano molli e riprendono presso a poco il volume primitivo; poi si nettano accuratamente, e tagliate a pezzetti, non senza condirle abbondantemente di spezie, se ne fanno zuppe ed altre vivande. Europei che hanno gustato il *trèpang* lo dicono di sapore simile a quello dei crostacei marini.

Secondo informazioni che il prof. Della Valle ha raccolto dalla viva voce del chiaro zoologo giapponese prof. Ischikawa, comunicate poi all'amico naturalista, nel paese del Sol levante si mangia lo *Stichopus japonicus*, grossa oloturia simile al nostro *Stichopus regalis*, e si consuma in varie maniere; cruda, p. e., a fette (dopo tolti i visceri) e con un poco di sale, oppure cotta nell'acqua e condita con salse. Ogni Sticopo fresco costa circa due centesimi di nostra moneta.

Alla prima occasione non mancherò di provare che gusto abbiano il nostro Citriuolo marino e il nostro Sticopo, e propongo la cosa anche alla curiosità gastronomica dei lettori. Ragioni di analogia persuadono che, superata la repugnanza che pel loro aspetto le Oloturie ispirano, la curiosità gastronomica possa essere soddisfatta con piacere, e in ogni modo senza pericolo.



CAPITOLO XII

I CELENERATI.

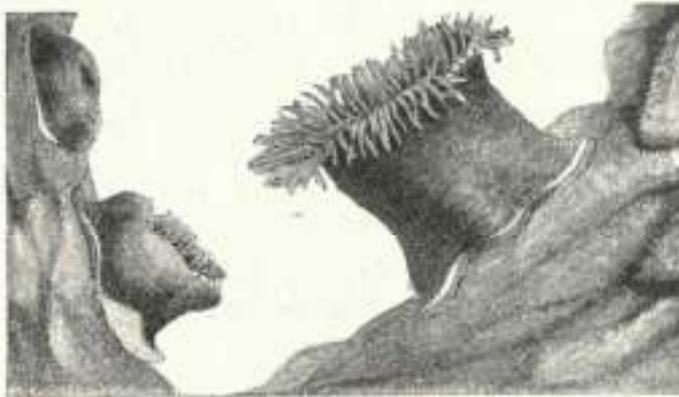
Pomodoro di mare, Attinia verde ecc.

Questo grande gruppo dei Celenterati comprende svariatisimi animali, la cui forma generale è quella detta *polipo*, cioè di un sacco contrattile con l'apertura munita di tentacoli. La cavità del sacco è cavità digerente. Negli integumenti hanno sede *organi urticanti*, che sono tenui vescichette contenenti, in seno ad un liquido, un filamento elastico terminato a mò di dardo dentellato: le quali vescichette, che sono innumerevoli, pel contrarsi dell'animale o pel contatto o l'urto di altri corpi, romponsi, ed i dardi ne vengono lanciati fuori insieme con il liquido nel quale erano sospesi. Con essi i Celenterati producono nella pelle umana rossore ed irritazione, insomma una *urticazione* molesta e talora peggio che molesta, ed intorpidiscono gli animali di cui si nutrono, e che così tramortiti introducono nel sacco che li digerisce: dall'unico orificio di questo sacco sono poi espulsi i residui alimentari non utilizzati.

Per dare qualche idea della varietà di forme dianzi accennata, dirò che sono Celenterati p. es. animali solitari come le Meduse (v. a pag. 48 la Medusa con i Suri) ed animali riuniti in colonie, come p. es. il Corallo e le Madrepore. Il Corallo, infatti, è una colonia di piccolissimi polipi disposti sopra un sostegno calcareo, di cui è noto l'uso nella ornamentazione; ed egualmente le Madrepore. Ma il piano di questo vo-

lume non consente particolari sugli animali ora indicati o su qualche altro dei moltissimi appartenenti al gruppo, e al caso nostro basterà dire delle Attinie.

Le Attinie, dette anche Rose ed Anemoni di mare, sono polipi non coloniali ma isolati e liberi esclusivamente marini. Hanno molti tentacoli cò quali, voracissime, afferrano crostacei, molluschi e pesci che talora sembrerebbero prede sproporzionate per esse, rapidamente orticandoli li rendono inerti e li inghiottono. Il modo ordinario di riproduzione è per mezzo di uova, che dagli ovari passano nella cavità digerente e per la bocca sono espulse, e si sviluppano con processo semplice, senza metamorfosi. La forma più frequente delle Attinie è quella di un cilindro, *colonna*, che per la sua faccia inferiore, *base*, aderisce ai corpi e su di essi strisciando si muove, o si infigge



Pomodoro di mare (alt. 5 cm., largo, alla base fin 7 cm.).

nelle sabbie e nei fanghi. Il piano della faccia superiore è detto *disco*, e al centro di questo disco si apre la bocca, e sulla sua parte periferica sono inseriti in giro i tentacoli, mobili.

Essendo per lo più vivamente e in vario modo colorate, le Attinie danno alle rocce ed ai campi di alga dove ne siano molte

insieme l'aspetto di fiorite aiuole. Chi voglia farsi una giusta idea della varietà e dello splendore dei colori in questi cosiddetti fiori del mare, potrà esaminare le magnifiche tavole della classica opera del nostro prof. Angelo Andres, *le Attinie*, pubblicata nel 1883 dalla Reale Accademia dei Lincei.

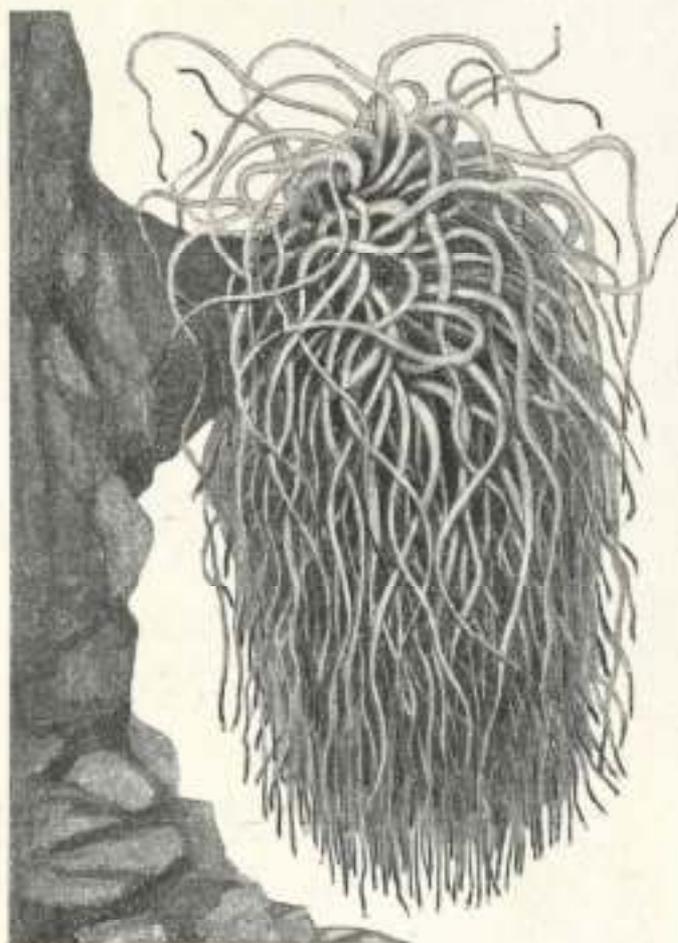
Notevole è la longevità delle Attinie, essendosene avuti esemplari vissuti più di 40 anni.

Descriviamo brevemente due delle nostre specie più comuni. Il Pomodoro di mare (*Actinia equina*), è di colore scarlatto-cupo vellutato: presso alla base v'è una stretta fascia turchina e sono turchini certi tubercoli posti sul margine del disco. I tentacoli sono circa duecento, corti, retrattili, anch'essi rossi ma di tinta meno intensa. La colorazione di questa come di altre Attinie è variabilissima, perfino verde ed olivacea, e così abbiamo varietà di questa specie anche descritte come specie distinte.

Quando l'animale, irritato o impaurito, si contrae e ritira i tentacoli, prende forma di campana, od anche tondeggia in aspetto di piccolo pomodoro, e nel contrarsi fa zampillare con forza fuori della bocca l'acqua contenuta nella cavità digerente. Troviamo il Pomodoro di

mare aderente con tenacità agli scogli a fior d'acqua, alternativamente scoperti e coperti dalla marea o dalle onde.

Nell'Attinia verde (*Anemonia sulcata*), la colonna è carnosa, grossa e in proporzione corta, tutta minutamente solcata pel lungo, e di color giallo-verdognolo. I tentacoli sono più di duecento, lunghi molto e flessuosi, perforati all'apice, bruno pallidi con iridescenze verdi, percorsi da una linea chiaro, rosso porporini verso la estremità assottigliata. Anche di questa Attinia si hanno molte varietà dovute alla diversa colorazione. Aderisce forte agli scogli ed alle pietre, e trovasi pure tra le zoostere e le alghe: di rado retrae interamente i tentacoli; il suo potere orticante è energico. Giunge a dimensioni considerevoli e non sono affatto rari gli individui del diametro di 10 cm. e con i tentacoli lunghi 15 cm.: vuolsi se ne siano trovati esemplari giganteschi, cioè del diametro di più che mezzo metro!



Attinia verde (diam. 10 cm. tentac. l. 15 cm.).

Forse le Attinie sono più belle alla vista che buone al gusto, ma infine, pel sapore e la fragranza ricordano molluschi e crostacei e non spiacciono. Le due specie sopra descritte sono quelle più comunemente consumate dalla nostra gente di mare, ed appunto perciò il naturalista le ha prescelte; ma anche molte altre Attinie sono esculente, anzi devono esserlo tutte quelle non assolutamente coriacee. Si friggono nell'olio, dopo averle infarinate, o si cuociono lesse, preferibilmente in acqua marina. Piacevano anche agli antichi, che le servivano come antipasto, insieme con altri *frutti di mare*, nelle loro cene succolente, e Apicio insegnò il modo di acconciarle in eccellenti manicaretti. Con una di quelle tali Attinie verdi del diametro di mezzo metro ci sarebbe da contentare una bella tavolata di *actinofagi*; se non che di quella stempiata grandezza, seppure ne esistono, devono essere maledettamente cuiose.

ISTRUZIONI E RICETTE CULINARIE

ISTRUZIONI E RICETTE CULINARIE

Nelle note intercalate ai capitoli e paragrafi dello zoologo ho dato notizie gastronomiche e indicazioni culinarie: qui non mi impanco davvero a stendere un trattato di cucina marina, e mi limito a tracciare alcune utili istruzioni ed a fornire un certo numero di ricette di una cucina sana semplice pratica, familiare e nostrana, sperimentate, le più, personalmente, specie nei molti e non brevi periodi di tempo passati in riva al mare; di una cucina in cui il natural sapore degli animali marini non è del tutto perduto o mascherato. Una cucina che si affatichi alla ricerca di intingoli complicati non è affar mio: nei libri dei maestri dell'arte, particolarmente nei francesi, v'è dovizia di ricette ispirate da una gastronomia trascendentale, e potevo senz'altro copiare; ma ho preferito altrimenti.

Penso che con il famoso motto « *C'est la sauce qui fait le poisson* » siasi mirato a coonestare gli espedienti ai quali ricorrono i cuochi per nascondere lo *stantio* del pesce, o gabellare per fino un pesce ordinario. A chi dicesse che la mia è cucina volgare, risponderei che è per la gente fisicamente e moralmente sana, la quale non abbisogna di lecchezzi e non li cerca, e vuole che la vivanda porti in tavola qualche ricordo dell'onda salsa, vivida e fragrante.

A proposito di cucina semplice, tale era quella delle Età eroiche: leggete Omero. Ben diversa la cucina di tempi per nulla eroici da noi poco remoti, per esempio dei secoli xvi e xvii. Se non fosse troppo lunga, riprodurrei la nota della cena *di magro* offerta dal Senato bolognese in Castel San Pietro al giungente Cardinal legato Antonio Barberini, nipote di Urbano VIII; ma volendo pure darvi un'idea di quella cucina e delle *associazioni*, per noi strane, che essa ammetteva — e di cui, del resto, troviamo ben più che tracce nella cucina tedesca moderna — eccovi i nomi di alcune vivande di magro portate sulla mensa dei nostri arcavoli.

Zuppa di tartufi, ostriche e prugne di Marsiglia.

Rombi marinati, in addobbo di aceto mielato, oppure a brodetto, con visciole e prugne mirabolane secche.

Luccio lessato, servito con cannella in polvere, o stufato con pere siroppate.

Linguatole marinate, polverizzate di mostacciolo napoletano, oppure di zucchero e cannella, riscaldate in padella e regalate di rosmarino fritto.

Brocciuoli (Ghiozzi) di Toscana, con frittelle di mele primaticcie.

Tartarughe con tartufi, visciole secche e spezie.

Anguille fritte in olio di mandorle dolci.

Storione con cedro candito.

Tinche fritte, con pasticcetti di conserva di pere moscatelle zuccherati, in ghiaccio.

Molecche (granchi marini teneri) fritte, con frittelle di fichi secchi.

Ricotte con polpette di pesce.

Solo a leggere c'è da sentirsi ingombri lo stomaco e gl'intestini!

I. — Qualità di pesci: valore gastronomico e valore nutritivo.

Rispetto alla cucina, cioè pel loro valore gastronomico, distinguonsi tre categorie o qualità di pesci, e di tale classificazione ecco un saggio, che comprende la maggior parte delle principali specie commestibili.

I.^a Qualità. — Ragno, Cernia e Cerniola; Dentice; Triglie; Ombrine; Rondino; Pesce Spada; Rombo chiodato e Sfoglietta gentile o comune. — Storioni.

II.^a Qualità. — Occhiata e Cantaro scorzone, Sarghi, Pagri, Pagelli ed Orata (alcuni possono essere messi in posizione intermedia tra la I.^a e la II.^a Qualità); Scorfani, Antracine e Pesce prete; Tonni, Sgombri, Palamite e Pilota; Corifene; Pesce S. Pietro; Lizze e Suri; Muggini; Nasello; Passere e Suacia comune; Aguglie; Acciughe; Anguille, Gronghi e Murene.

III.^a Qualità. — Caponi (qualcuno è di II.^a Qual.); Lampughe; Ghiozzi; Boldrò; Latterini; Labri e affini; Cianchette ed altri pesci piani; Sardelle e Cheppie. — Palombi, Pesce bove, Anciole e Spinarolo; Razze vere.

Tra gli altri animali marini commestibili hanno maggior pregio i seguenti:

Molluschi. — Seppiole e Calamari; Datteri di mare, Mitili, Ostriche.

Crostacei. — Lupicante, Scampolo, Arigusta, Spannocchi; Molecche.

Coi nomi di *misto* e *pesci popolo* (Adriat. sup.), di *minutaglia* (in Toscana ed altrove), di *mescolanza*, *razzaglia*, *frittura* (nel genovesato), di *rumigaglia* (a Rimini e Ancona), di *scarto* (in qualche luogo dell'Adriatico medio), di *fragaglia* (in Sicilia), ecc. ecc. si indica l'insieme dei pesci minuti e di poco conto che non si vendono separatamente specie per specie, ma mescolati *omnia genera musicorum*, con prevalenza di una specie

o di un'altra secondo i luoghi ed i tempi. La minutaglia non si assegna a nessuna delle tre categorie; non ha *qualità*: di solito finisce in padella.

Non è da credere che per la valutazione gastronomica dei pesci e degli altri animali marini commestibili abbiansi criteri costanti, sicuri e indiscutibili: trattasi del gusto, capricciosissimo sensorio come ognuno sa. E poi si riconoscono circostanze per le quali una stessa specie di pesci è, dal nostro punto di vista, profondamente modificata. La natura delle acque e dei fondi, per se stessa e pel vario cibo che porge alle specie, esercita un'azione considerevole. Confrontate p. es. le Tinche dei fossi fangosi con quelle dei laghi alpestri: tra le une e le altre v'è un abisso; le prime sono sì e no mangiabili, le seconde gareggiano con le Trote! Fino dall'antichità si conosceva, p. es., che il sapore del Ragno è diverso secondo il luogo; ed avevansi per famosi quelli che, risalito il Tevere, venivano a ingrassare con i rifiuti dell'Urbe.

Vuolsi che i pesci dell'Adriatico siano migliori di quelli del Tirreno, ma non è facile sostenere vittoriosamente tale opinione. Certe generalizzazioni, esaminate con un poco di senso critico, si riconoscono soggette a tante riserve ed eccezioni che risultano infondate; così è di quella ora accennata; però è certo che i Pesci piani (Rombi, Sfoglie), ed anche a parer mio i Naselli, crescono assai più e diventano più polputi e grassi sui fondi fangosi del nostro bacino orientale.

Confrontate le carni dei pesci con quelle ordinarie dei macelli, è lecito, nella discrepanza delle opinioni, concludere però in *modo molto generale*, che esse hanno lo stesso valore nutritivo, vale a dire che a pesi uguali corrispondono eguali quantità di materiali utilizzabili dal nostro organismo.

Alcuni vogliono che i pesci siano di più facile digestione, e per verità così è di certe specie dalle carni bianche e delicate, come i Ragni, i Dentici, i Naselli, tanto che sono consigliati nel regime dietetico dei nefritici, degli albuminurici. Ma si faranno lessi, ch'è arrostiti, e più in frittura, sono meno digeribili.

Comunque, se pel gusto hannosi le tre qualità prime accennate, rispetto allo stomaco ed alla ricchezza in albuminoidi, dividonsi i pesci in altrettante categorie di valore nutritivo crescente, e, in generale, di decrescente digeribilità: *pesci a carne bianca*, come p. es. la Spigola o Ragno, il Nasello, la Sfoglia ecc.; *pesci a carne rosata o giallognola*, come p. es. il Salmone, il Tonno ecc.; e *pesci a carne grassa*, come p. es. le Anguille.

Si fa merito — o demerito secondo le idee — al pesce, che è ricco di corpi grassi fosforati, di favorire, dirò così, l'aumento della popolazione. Per vero le genti littorance ittiofaghe, sono molto prolifiche, ma tale maggior fecondità è dovuta ad altre cause, non alla alimentazione. Alcuni poi sostengono che l'alimentazione ittica influisce sul sesso dei nati, dando prevalenza alle femmine, ma la statistica non conferma questa asserzione.

II. — Prezzi del Pesce sui mercati. — Quantità per la mensa.

Il pesce è una delle derrate alimentari il cui prezzo subisce oscillazioni più ampie e più irregolari: chè se esso corrisponde alle categorie o qualità già indicate, quante variazioni presenta, prescindendo da quelle dovute a cause generali ed al prezzo delle altre carni, a seconda dei luoghi, dei tempi dell'anno, delle condizioni meteoriche, e dei risultati delle pesche, della provenienza, della maggiore o minore freschezza, e via dicendo! La grandezza, pei pesci fini massimamente, è un importante fattore del prezzo; come per i diamanti!

In questi ultimi anni il costo del pesce ha seguito nella loro ascensione i prezzi d'ogni altro alimento, ed è aumentato molto; del 30^o/₁₀₀, almeno.

Appunto per l'accennata grande variabilità, esito assai a togliere dai miei appunti qualche notizia sui prezzi dei pesci. Le differenze tra i minimi ed i massimi essendo rilevanti, ed anche rilevantissime, in sostanza tali indicazioni poco dicono, a poco o nulla servono: tuttavia eccone alcune riguardanti pesci dei più fini o dei più conosciuti; e si intende sui mercati, al minuto, in lire e per chilogrammo.

Ragno o Spigola: da Lire 3 a 5 il chilo, secondo la grandezza; i mezzani, ossia ragni di libbra, di circa 300 gr. o un po meno, talora Lire 2 a 2.50 il chilo.

Dentice: da Lire 3 a 4.

Triglie: da Lire 1.80 a 3 quelle di grandezza ordinaria: per quelle molto o straordinariamente grandi c'è il prezzo d'*affezione*! Le piccole anche Lire 1.50.

Orate e Cantari: da Lire 2.50 a 3 e 4.

Scorfani, Caponi, Antracine: da Lire 2 a 3.50.

Ombrine: *a taglio*, da Lire 2.50 a 3.50; intere grandi, da L. 3 in sù.

Tonni e Sgombri: fino a Lire 3.

Pesce S. Pietro: da Lire 1.50 a 3.

Rana pescatrice: da Lire 1.50 a 3.

Muggini: da Lire 1.80 a 2.00 e fino a 3.

Rombo chiodato: da Lire 2 a 4.

Sfoggia comune: da Lire 2.50 a 3, 4, e fino 5 le grosse.

Aguglie: da Lire 1.50 a 2.50.

Sardine o sardelle: da Lire 1 a 1.80.

Acciughe: da Lire 1.30 a 2.10.

Anguilla e Murena: da Lire 1.50 a 2.80.

Storione: *a taglio*, da Lire 3 a 3.50 e 4.

Gattucci, Palombi, Spinaroli, Razze, *a taglio*: da Lire 1 a 2 e 2.50

Seppie: da Lire 1.50 a 2.

Calamaretti: da Lire 1.80 a 2 e 3.

Polpi: come le Seppie.

Cappe, Arselle, Calcinelli, Telline ed altri bivalvi ordinari: da Lire 0.50 a Lire 1.20.

Mitili: da Lire 1 a 1.50.

Ostrie: alla dozzina, prezzo variabilissimo.

Quà e là nelle note e nelle ricette si trova indicato il prezzo di qualche altro pesce.

La quantità per la mensa dovrete proporzarla al presumibile appetito dei commensali. Per una *forchetta media* possono bastare dai 150 ai 250 grammi di pesce come viene dal mercato, cioè crudo e non sventrato. La dose varia anche secondo le specie, e quella minore è per i pesci *a taglio* e per quelli che nella preparazione poco perdono.

III. — Come si conosca se il pesce è fresco.

L'odorato ve ne può dire molto, però non sempre, a causa dei lavaggi a cui il pesce stantio, che chiamano anche *stanco*, vien sottoposto. Le carni dei pesci freschi sono elastiche, non floscie e cedevoli sotto la pressione del dito; gli occhi sono limpidi e sporgenti, non intorbidati ed infossati; la pelle è liscia e scivola perchè coperta dal muco, non è ruvida e prosciugata; le branchie rosseggiano con i loro archi staccati gli uni dagli altri, non sono pallide od illividite e con gli archi aderenti; le natatoie sono flessibili e distese, non risecchite e coi margini arricciati. Come ho accennato, i lavaggi e la dimora nel ghiaccio possono modificare questi caratteri, ma dal loro insieme un osservatore accurato potrà sempre riconoscere se il pesce è fresco o no.

È noto che alcune carni possono essere mangiate anche non freschissime, e che altre — quelle di certo selvaggiume — vogliono un poco, e perfìn molto frolle: così non è del pesce; uno dei suoi maggiori pregi è la freschezza. Soltanto pesci come il Dentice e l'Ombrina, se grossi, è opportuno non consumarli subito pescati e lasciarli un poco riposare ... ma badate che nel riposo non si *stanchino!* ...

IV. — Per scalcare il Pesce.

In questa operazione non si adopera il coltello, bensì il cucchiaino, e nei pranzi s'adoperano particolari spatole e cazzuole d'argento. Lo scalco — tratto di grossi pesci lessi od arrosto — farà solo un taglio pel lungo nel mezzo del lato esposto e alcune incisioni trasverse, lasciando ai commensali la cura di servirsi a piacere con gli accennati strumenti lasciati sul vassoio.

Neppure i commensali faranno uso sul loro piatto del coltello, ma divideranno con la forchetta la porzione presa. Nei pranzi, o banchetti, si ado-

perano posate di foggia speciale, cioè forchette corte a denti laminari e coltelli a larga lama d'argento, spatoliformi.

V. — Per lessare i Pesci.

Lessare il Pesce è forse il principale modo di cucinarlo: lessi i pesci, come ho già detto, sono più digeribili; e lessi si devono e si sogliono preparare i pesci più fini e di maggiori dimensioni.

Si immerge il pesce, disquammato e netto, in acqua bollente, non molta, ma sempre molto salata, aromatizzata con cipolla, prezzemolo, sedano, pepe in grana e fette di limone, acidulata con un poco di aceto o mescolata a vin bianco. Qualcuno adopera l'acqua marina, e credo faccia bene.¹

Poco tempo occorre per cuocere un pesce anche grosso: spesso una mezz'ora basta e ne avanza, e si ha per cotto quando gli sbuzzano fuori dell'orbite gli occhi in aspetto di bianche palline: per assicurarsi del giusto punto di cottura, anco si tentano le carni con una forchetta, delicatamente.

Immerso il pesce, la ebullizione non sia tumultuosa, perchè è affare della massima importanza che la pelle non si laceri e le masse muscolari non si distacchino le une dalle altre, chè il pesce, insomma, sia portato in tavola intero, e l'ebullizione tumultuosa a ciò non giova. Allo scopo ora indicato, si usa cuocere il pesce nella *pesciaiola*, recipiente metallico di forma allungata, munito di un fondo mobile forato, su cui il pesce posa. Giovano a tenere intero il pesce la molta salsedine dell'acqua, talora lo aspergerlo di sale alla vigilia della cottura, l'inumidirlo con succo di limone prima di immergerlo, e l'immergerlo bene avvolto in un tovagliolo. Indispensabile è di lasciare raffreddare alquanto il pesce nel suo brodo prima di toglierlo, ciò che si fa sollevando con cura il fondo mobile della pesciaiola.

Un bel Ragno, un Dentice, una Ombrina, un Rombo e simili altri pesci di pregio, ornansi nel vassoio in modo conveniente, che ne mostri la dignità: si suole lor mettere in bocca un bel fiore od un limone, circondarli con fette sagomate di patate, carote, barbabietole, spicchi di limone, fresche fronde di prezzemolo.

Mangiasi il pesce lessato caldo o freddo. Se caldo lo manderete in tavola coperto di burro imbrunito, mescolatovi prezzemolo finamente tritato e pane grattugiato; oppure lo accompagnerete con burro fuso o salsa olandese o qualche salsa piccante, servita a parte in salsiera. Se freddo, si serve con la majonese, o qualche salsa piccante, oppure si condisce con olio sale pepe ed aceto oppure succo di limone; e non è indifferente l'uno o l'altro: per certi pesci convien meglio fragrante aceto, per altri il succo di fresco limone, e a me pare che, in generale, sia preferibile il primo per i pesci

¹ Quando si possa, - e sul mare ordinariamente si può - nel pulire e lavare il pesce e prepararlo alle varie cotture, è bene adoperare acqua marina anzichè acqua dolce.

di carni delicate, il secondo per quelli di carni forti: pel Muggine, per gli Sgombri p. es. ci vuole il limone, pel Nasello, l'aceto.

Voglio qui dare un suggerimento che può riuscire utile. Specialmente sul mare dispiace di non potere offrire agli ospiti un piatto di scelto pesce: eppure, pel cattivo tempo o qualche altro motivo, non è infrequente il caso che il pesce scelto manchi, e s'abbiano soltanto pescetti di poco conto o crostacei, e potrete con essi ottenere un piatto di ripiego nel seguente modo. Lessati i pesci od i crostacei, toglietene con paziente cura le carni ed ammassatele, alquanto pigiate, in forma di budino, o in un piatto fondo, non senza condirle con poco sale. Tale massa coprirete largamente di majonese ornata con capperi e con rotelle di patate e barbabietole, a disegno. Più di una volta, con questo semplice espediente ho appagato ospiti che venuti a trovarmi alla marina avevano un naturale desiderio di pesce. In una certa occasione per me memorabile, disponevo soltanto di minutaglia e di canocchie e vi posso dire che l'innocente trucco riuscì a meraviglia.

VI. — Brodo di pesce: minestre e zuppe nel brodo.

Nel brodo dei pesci lessati si possono cuocere paste e pastine o fare zuppe. Bisogna, per questo, rimettere il brodo al fuoco, aggiungendovi un soffritto di olio, cipolla, carota, sedano, e prezzemolo, lasciarlo bollire per una diecina di minuti, poi passarlo pel colatoio e riportarlo a bollire per mettervi le paste, come p. es. fischiotti, vermicelli, spaghetti e bavette.

Queste minestre vogliono essere men brodose, più dense, di quelle fatte sul brodo di carne, e non disconviene siano alquanto pepate. C'è chi le condisce, nella scodella, con cacio parmigiano, ma quando il brodo sia ben saporito è meglio farne a meno. Si può aggiungere anche sugo di pomodoro.

Quasi tutti i pesci di carni bianche sono buoni a dare brodo per minestre: più leggiere e fino lo danno il Ragno, l'Ombrina, gli Scorfani, le Antracine, il Pesce S. Pietro, il Nasello; meno leggero i Boldrò; meno ancora il Muggine, dal cui brodo però, grasso e saporito, si ottengono buonissime minestre.

Ai più piacciono meglio le minestre di paste, ma sul brodo di pesce si può fare anche la zuppa, versandolo ben caldo sù dadi di pane arrostiti o fritti.

VII. — Per friggere il Pesce.

La teoria generale della frittura, esposta e commentata sapientemente da Brillat Savarin nella VII meditazione della sua *Physiologie du goût*, vale anche per i pesci: pur consigliando la lettura di quello spiritoso scritto, ci pare opportuno di riassumerne qui la sostanza.

I liquidi riscaldati, secondo la loro capacità calorifica e la loro natura, agiscono in modo differente sui corpi sapidi che vi vengono immersi: l'ac-

qua li ramollisce, quei corpi, li dissolve, li dissuga, li riduce in pappe; gli olii ed i grassi, invece, che bollenti sono assai più caldi dell'acqua, li restringono e finiscono, se l'azione loro continui, per disseccarli ed anche carbonizzarli. Per giovare degli effetti dovuti a questa potenza calorifica degli olii e dei grassi, è necessario che all'atto della immersione del cibo essi siano *ben bollenti*, ed il fuoco vivo, fiammante. Allora, per azione rapida, quasi istantanea, la superficie dei cibi s'imbruna, s'incrosta, e sotto quella crosta cuocionsi conservando tutto il loro sapore. Passato il primo momento, cioè ottenuta la formazione della crosta, devesi moderare alquanto il fuoco, affinchè la cottura precipitosa non guasti la pietanza prosciugandola di troppo. La prova che il grasso o l'olio sono al punto giusto si ottiene mettendo per alcuni secondi nella padella una fettina di pane: se essa si indurisce e colora, cominciate pure a friggere, altrimenti continuate a riscaldare. Se non si seguono questi dettami il fritto riesce pallido e fiocoso, imbevuto di unto; insomma non è un fritto ma ... un *disastro*.

Si può certo friggere il pesce con grassi, ma il buon olio è sempre preferibile; e sia abbondante, che i pesci vi nuotino. L'olio che ha già servito va serbato per riadoperarlo, essendo esso più adatto alla sua funzione: il pesce vi si colora meglio che nell'olio fresco.

Può dirsi che la padella è buona per tutti i pesci. Il pesce deve essere disquamato, netto degl'interiori, lavato e perfettamente asciugato, e si deve infarinarlo solo al momento di friggerlo. Certi pesci si indorano ed avvolgono in pane grattugiato. La *minutaglia* ed i pesci mezzanelli si mettono in padella intieri, quelli più grandi in tocchi, e se ne fanno anche cotolette, scaloppe, bracioline e polpette, come a luogo debito indicherò.

Anche il fritto di pesce prima di portarlo in tavola va sparso di sale polverizzato, finissimo perchè facilmente aderisca alla crostina e vi si immedesimi.

VIII. — Pesce marinato.

Salvo eccezioni, per *marinare* il pesce, lo si frigge. Molti pesci si possono marinare, ma specialmente le Menole e gli Zerri, le Boghe, i Naselli piccoli e gli affini, i Sugherelli, i piccoli Muggini, le Acciughe e le Sardelle, i Latterini, la *minutaglia*.

Dopo averli fritti nell'olio e bene prosciugati su carta bibula, disporrete i vostri pesci in un semplice piatto fondo o scodella, se li destinate al pronto consumo — chè s'insaporano e sono mangiabili dopo 8 o 10 ore — o in adatto recipiente non troppo profondo se altrimenti: e spolverizzate gli strati con sale fino. Avrete intanto preparato un soffritto di olio, poco aglio e cipolla trinciati, rosmarino oppure pepolino od altra erba aromatica, e vi aggiungerete aceto più o meno secondo la sua forza ed il vostro gusto; e tale concia, raffreddata, verserete sui pesci, cuoprendo poi il recipiente perchè il liquido non svapori e perda la sua fragranza.

Le Anguille invece che friggerle si arrostitiscono, al pari di quelle prodotte a Comacchio, non intere come in quel luogo, ma tagliate a roccchi.

Vi sono altre concie per marinare il pesce, assai più complesse ed arzigogolate di quella sopra esposta, che a me pare preferibile, e che somministra una pietanza aggiuntiva un poco grave e volgare ma molto appetitosa. Raccomando marinati i Sugherelli, le Menole e le Boghe.

IX. — Per l'umido di Pesce.

Vari sono i modi di cucinare in umido i pesci. Essenzialmente si prepara un soffritto con olio, sale, pepe ed altre spezie, e le diverse erbe che si sogliono adoperare anche negli umidi di grasso, dette *odori*, come cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, carota ecc., e sul soffritto si pone il pesce. Mescolansi talora insieme olio e burro, o si adopera soltanto questo o quello, o si stemperano nel soffritto acciughe salate, e finalmente vi si uniscono pomodori in pezzi, in succo, in conserva.

Possiamo dire che due sono le principali sorta d'umido di pesce: quella più semplice, che ha per fondamento olio e prezzemolo, e quella più complessa nella quale entra il pomodoro.

Tra le ricette delle pagine seguenti se ne trovano parecchie riguardanti i modi particolari di preparare in umido pesci ed altri animali marini, ed in queste generalità più non ci dilungheremo.

X. — Sughì di Pesce.

Servono questi sughì per condimento di vivande, o per le minestre asciutte di magro con pasta o riso, o per preparare veri e propri *risotti*.

Prendete pesce anche minuto, piccoli Ragni p. es. od altro, e lessate a mezzo in pochissima acqua, poi ritiratelo dal brodo e ponetelo in casseruola con soffritto di olio, sale e cipolla, e venite bagnandolo col suo stesso brodo, sempre ben caldo, e aggiungendovi pomodoro (succo o conserva) e qualche chiodo di garofano ed altre spezie. Cotto il pesce tanto che sia disfatto, passate per setaccio, e se il sugo è troppo *lungo* concentratelo al fuoco, però senza farlo bollire.

XI. — Brodetto o Cacciucco.

In sostanza questo piatto, detto *cacciucco* in Toscana, *brodetto* sull'Adriatico, *burrìda* a Genova ecc. è un umido di vari pesci, molluschi e crostacei, abbondante di sugo in modo da poterne imbeverare fette di pane: è insomma zuppa e pietanza insieme.

Le specie più adatte pel brodetto e che più si adoperano sono le Triglie, gli Scorfani, il Pesce prete e le Gallinelle, le Antrocine, i Sugherelli,

i Ghiozzi, i Muggini mezzani, i Boldrò, le Anguille, i Gronghi e le Murene, le Razze ed i Palombi, le Seppie, le Seppiette i Calamari ed i Polpi, le Canocchie. I pesci piccoli si lasciano intieri, quelli grossi si tagliano a pezzi.

Portato al suo punto un soffritto di olio, sale, cipolla, un briciolo d'aglio, prezzemolo, pepe in grani, peperone rosso fresco od in polvere oppure vero zenzero, vi aggiungerete succo di pomodori freschi, oppure conserva, ed acqua a sufficienza perchè i pesci vi stiano bene immersi. Degli aromi, pepe ecc., non siate avari, ed anche abbondate in pomodoro. Pochi minuti occorrono per la cottura dei pesci, i quali mentre cuociono non bisogna toccare per non romperli. Sul piatto — che sarà riscaldato — si dispongono sotto il brodetto larghe fette di pane asciutte al fuoco. C'è chi unisce all'acqua del vino, bianco o rosso, o qualche stilla di aceto.

Si ha per più fino il brodetto quando si facciano cuocere a mezzo separatamente in poco olio le teste dei pesci e qualche Canocchia, poi si pestino, e passato tal sugo si aggiunga al resto.

Per uno scelto brodetto che basti a 6 persone occorre 1 chilo di pesci; per esempio dei seguenti, indicati in ordine decrescente di quantità. Scorfani e simili (cioè Pesce prete, Gallinelle ecc.), Muggini, Anguille e simili, (cioè Gronghi e Murene), Razze, Palombi e simili (cioè Spinaroli ecc.), Triglie, Ghiozzi, Seppie e simili (cioè Seppioline, Calamari e Polpi), Canocchie.

Famosi sono i brodetti di alcuni porti della Marca. Mi assicurano che da Porto Recanati si esporta brodetto entro scatole di latta, specie in Austria ed in Germania!

A Marina di Pisa ho gustato brodetto fatto da quei pescatori, alla brava, sul soffritto di olio, aglio, cipolla, pepe e pepe rosso, sedano ed altre erbe e molti pomodori a pezzetti. Quando lo vogliono migliore e più ricco aggiungono al sugo del vino di Marsala.

XII. — Per l'arrosto di Pesce.

Anche il pesce si arrostitisce sulla gratella, allo spiedo ed in casseruola; molto più s'adopera la prima, cioè la gratella.

I pesci destinati alla gratella non si aprano e loro si tolgano i visceri, con precauzione, dalla bocca; se apronsi dal ventre, lo squarcio sia il più piccolo possibile. Pongonsi al fuoco disquammati, bene asciutti col canovaccio, bene unti con olio salato, spesso anche dopo averli tenuti per qualche ora in olio con sale, pepe e succo di limone, con la quale concia, mentre cuociono si ungono per mezzo di penne di pollo. Nel rivoltarli abbiate molta cura e togliete la gratella dal fuoco perchè si raffreddino un tantino superficialmente, ché allora è meno facile si lacerino.

Pochi pesci s'infilano allo spiede, e sempre tagliati in rocchi (Anguille), od a fette, alternando i rocchi o le fette con crostini e foglie di salvia o di alloro, anche qui unguendo con olio e limone.

La casseruola è usata per *pesci a taglio*, fini come il Pesce Spada e l'Ombrina, oppure ordinari come il Palombo e gli Spinaroli. Si infarinano e condiscono con olio e burro mescolati, od anche con solo burro.

Pei particolari minuti, riguardanti i condimenti ecc., rinvio il lettore alle singole ricette.

XIII. — Testuggini marine.

Le grandi testuggini marine, come quelle assai più piccole terrestri, sono i principali dei pochi Rettili alimentari, e forniscono cibo sano e ben digeribile. Non è difficile avere, specie sull'Adriatico, la Testuggine comune (pag. 11) e pel caso volesse assaggiarne esporrò qualche modo di cucinare le testuggini marine in generale.

1. **Per approntarne le carni.** — Di solito le testuggini si hanno vive, ed il modo di approntarne le carni per la cucina è il seguente, crudele sì, ma in sostanza non più crudele del modo adoperato per altri animali ben più elevati nella scala zoologica, pei nostri animali domestici, che vengono sgozzati o colpiti col maglio: e poi lo insegnano gli Inglesi, il cui sentimentalismo, non adoperato sempre nei casi umani, per le testuggini pare muto.

Posto dunque, il giorno prima di utilizzarlo, l'animale sul dorso, cogliendo il momento nel quale si sforza di raddrizzarsi, gli si tronca la testa che in quei conati sporge fuori del guscio, e in adatto recipiente si raccoglie il sangue che cola: poi si recidono le remiformi zampe, si toglie il piastrone disarticolandolo ai suoi congiungimenti con lo scudo che è la parte superiore del guscio, levansi le interiora, con molta cura per non spargere la bile, e tolgonsi a pezzi le carni, che ben lavate sono pronte per cucinarle.

Gli intestini e gli altri visceri gettansi in acqua, ed i primi si aprono tagliandoli pel lungo e si nettano; al fegato si toglie la vescica biliare, e il tutto si ripone in acqua fresca per servirsene al momento voluto.

2. **Zuppa ordinaria di Testuggine.** — Entro un forte soffritto di cipolla, erbe odorose, un senso d'aglio, olio, sale e pepe, immergete la carne della testuggine fatta a tocchi, e quando è a mezza cottura mettete pomodori passati per staccio od a pezzi, o conserva di pomodoro, e portate a cottura completa. Versate poi il tutto in vassoio fondo, sopra fette di pane abbruscate. Si può associare alla carne piselli, o patatine, o fagiolini, secondo i gusti e la stagione; e questi legumi, che avrete cotti separatamente, li aggiungerete quando la carne sarà quasi cotta.

3. **Zuppa di Testuggine all'inglese.** — Celebre è questa zuppa (*turtle soup*) in Inghilterra, dove la considerano quasi come un piatto nazionale. Al grande Banchetto annuale offerto in Guildhall dal Lord Mayor di Londra, la *turtle soup* non manca mai, anzi, per antica consuetudine, è diventata vivanda obbligatoria.

Serve per questa zuppa massimamente la testuggine verde (*Chelonia mydas*), che in enormi quantità viene importata viva sui mercati inglesi

massimamente dall'America, ed è grosso animale che arriva a pesare 700 libbre inglesi!

Si mettono a lessare dapprima i pezzi meno belli ed i ritagli delle carni e gli intestini, insieme ad un mazzetto di erbe aromatiche, a cipolla, sale e pepe. Se nella testuggine si sono trovate uova, si lessano anche queste, e il tutto per lungo tempo, cioè per circa 4 ore. Due ore prima di servire si mettono nella pentola i migliori pezzi di carne, e un ora prima una parte del grasso verde (il grasso di queste testuggini è verdastro), infine si passa il brodo al colino e lo si rende più denso stemperandovi un poco di finissima farina, e vi si immergono i migliori pezzi di carne, le interiora ed il grasso sminuzzati, e le uova. Prima di servire, per ogni litro e mezzo di brodo si aggiunge il sugo di mezzo limone e due piccoli bicchieri di vino di Madera appena riscaldato.

Quando manchino le uova vere bisogna farne di artificiali, così. Si impastano tre tuorli sodi di uova comuni con un tuorlo crudo, se ne formano pallottole grosse quanto una ciliegia piccola, e si mettono per due minuti in acqua bollente perchè assodino bene. Queste *uova*, come quelle di testuggine che esse sostituiscono, nel brodo galleggiano e arricchiscono la zuppa.

Anche in altri modi si fa in Inghilterra la zuppa di Testuggine, ma quello ora esposto è ritenuto il migliore e basta per queste note, dove, per varie ragioni, sarebbe inutile diffondersi in materia di testuggini.

Carne di Testuggine marina secca al sole viene importata, sempre dall'America (Indie occidentali, is. Bahama ecc.), in Inghilterra, ed adoperasi in luogo della carne fresca ricavata dal vivo.

4. **Umido di Testuggine.** — Si mette la carne, fatta a pezzi, in caseruola, entro un soffritto di olio, sale e pepe, prezzemolo, maggiorana ed altre erbe odorose, ed un poco di estratto di carne sciolto nel brodo. Si passa la *bagna*, e aggiuntovi il sangue, che la renderà più densa e più saporita, vi si rimette dentro, sempre a caldo, la carne, e servesi in vassoio fondo.

XIV. — Triglie.

1. **Arrosto.** — Le Triglie grosse — intendo quelle di almen 200 grammi — vanno senza dubbio arrostate sulla gratella, a fuoco vivo, ungendole, al pari d'ogni altro pesce, con olio in cui siano stemperati sale e pepe. Prima di portarle in tavola versateci sopra una salsa fatta di burro, prezzemolo pesto e succo di limone che avrete apprestata. Taluni queste grandi Triglie le lessano, ma parmi che così sacrificate potrebbero chiamarsi *triglie sciupate*.

2. **Fritte.** — Molte triglie, specialmente quelle piccole, finiscono in padella: badate che nel friggere si rompono forse più facilmente di ogni altro pesce, perchè le loro masse muscolari facilmente si staccano le une dalle altre: quindi maneggiatele con diligenza. Un ghiotto che scriveva sulla fine del Cinquecento, narra che i cuochi, perchè le triglie rimanessero intere, loro davano ... « un bacio alla bocca ». Speriamo che questa pratica non usi più.

3. **In teglia.** — Ma la maggior quantità di triglie vien cotta nella teglia, variamente acconciate, tanto che sarei imbarazzato nella scelta di qualche ricetta, se non mi fossi prefisso di tenermi, tracciando queste note, alle preparazioni più accreditate semplici, e perciò più sane, e da me sperimentate.

E quale triglia in tegame è ora celebrata per tutta Italia? Certamente la *Triglia alla livornese*, che si prepara così. In teglia di rame, su di un abbondante soffritto di olio, poco aglio battuto, prezzemolo, sedano o finocchio, debitamente salato e pepato, mettete le triglie, e quando avranno sentito il calore, aggiungete un ben tirato sugo di pomodoro e portate a cottura completa. Se un po' grosse, come dovrebbero essere, perchè cuociano uniformemente dovrete rivoltarle, e nel rivoltarle abbiate gran cura per non romperle, e tirate prima indietro dal fuoco la teglia, acciò si raffreddino alquanto. In certi *restaurants* conservano, anche per più giorni, triglie *fritte*, e all'ordine del cliente le mettono a riscaldare nel tegame immerse in una *bagna* di pomodoro, e le servono come *triglie alla livornese*. Non sempre si possono avere triglie fresche, ed il cliente vuole pure essere contentato...!! magari per via di gabbamento

4. **Al burro.** — Adatte per gli stomaci deboli sono le triglie al burro. Devono essere *freschissime*; e le porrete in teglia di rame, o meglio di majolica resistente al fuoco, con niente altro che burro e sale. Nel rivoltarle abbiate le stesse cure che per le triglie alla livornese. Sentirete come, preparate in tale semplicissimo modo, questi pesci conservino tutta la loro naturale forte fragranza.

5. **Al piatto.** — Questa ricetta ve la posso dare con un sonetto niente meno che di Renato Fucini (Neri Tanfucio) e siatene lieti, come ne fui lieto io quando ottenni dalla gentile amica per la quale fu scritto, e dal caro amico, il permesso di ornarne queste pagine.

A MADONNA LAURA DEL GINEPRO

*Accipe un tondo od un oval di creta
refrattaria alle vampe del fornello,
e appresta e misce sobriamente in quello,
con giudiziosa lance e man discreta;*

*Olio d'uliva, agro di limoncello,
e pepe e sale; indi fiorent e lieta,
di prezzemolo verde una completa
coltrice in fondo al diletto avello.*

*Su questa coltrice adagia mollemente
una o più triglie (secondo lor mole)
indi esponile al rogo arditamente.*

*Ma presto tralle via (come far suole
chi pesce lessu cuoce alla sua gente).
Poscia Oh!, la bocca non ha più parole!*

Avignone, Agosto 1275. Cecco.¹

¹ Appartiene ad una serie di sonetti faceti, scambiatisi, per ingannare gli ozi estivi dell'amenissimo Castiglione, tra Renato Fucini in persona di Francesco Petrarca, ed una eletta signora, la cui modestia come vieta ch'io qui ne riveli il vero nome, così contende, purtroppo, al pubblico molti versi (a prescindere dagli accennati sonetti), per acutezza, profondità ed originalità, meritevoli di essere conosciuti.

XV. — Sgombri, Tonni ed affini.

1. **Sgombri arrosto.** — Dopo aver bene unti gli sgombri con olio salato e pepato, poneteli sulla gratella, in cassette od in semplici involti di carta oliata. Il fuoco non sia troppo ardente: rivoltateli quanto occorre. Portateli in tavola spremendovi sopra agro di limone.

Oppure: fendete quei pesci alquanto lungo il dorso e teneteli per qualche ora in poco olio condito di sale e pepe, di tanto in tanto rimovendoli perchè si unghano uniformemente. Cuoceteli poi sulla gratella, a fuoco moderato, e dopo averli posti sul piatto introducete nella fenditura del dorso burro fresco impastato con prezzemolo trito, succo di limone, sale e pepe.

2. **Sgombri in umido.** — Gli stomachi non deboli apprezzeranno gli Sgombri anche in umido, preparati nel solito modo degli altri pesci, con pomodoro o senza secondo i gusti.

3. **Sgombri in conserva.** — Trovansi in commercio piccoli sgombri sott'olio in scatole, al modo delle sardine, e sono buonissimi, e si conoscono col nome di *lacerti sott'olio*.

Vien preparato in conserva (salato) anche un pesce affine agli Sgombri, il Tombarello, o Tumbarello (*Auxis rochei*), ed è prodotto di qualche importanza in alcuni luoghi della Liguria.

4. **Tonno arrosto.** — Prendetene rotelle alte circa 4 cent. che avrete tenuto per un paio di ore in una concia composta di vino bianco asciutto (un bicchiere), sale, pepe e succo di limone: infilate in esse rotelle qualche po' di ramerino, mettetele sulla gratella, bagnatele con quella concia e spolverizzatele di pane grattugiato finchè siano ben rosolate da una parte e dall'altra. Lo potrete servire condito con solo succo di limone, oppure con qualche salsa piccante, ed in ambedue i casi vi contenterà.

In casseruola il Tonno si arrostisce così. Prendetene striscie lunghette, grosse circa 2 cent., e perchè riescano più morbide tenetele per due o 3 ore in acqua ed olio: poi accomodatele nella casseruola versandovi sopra olio, un poco d'acqua, prezzemolo pesto e qualche pomodoro passato allo staccio. Quando la carne avrà preso un bel colore biondo potrete servirla, calda o fredda a piacere.

5. **Tonno co' piselli.** — È vivanda celebrata, e si prepara facendo prima di tutto rosolare il tonno — una rotella intera o tagliata a grossi pezzi — in una casseruola su di un abbondante soffritto di olio, aglio (uno spicchio schiacciato), prezzemolo trito e poca cipolla. Poi, a mezza cottura, togliete l'aglio ed aggiungete succo oppure conserva di pomodoro diluiti con acqua, ed a cottura completa estraete la carne e mettetela al suo posto dei piselli giovani, aggiungendo un poco di acqua bollente e bene dimenando. Cotti i pisellini riscalderete su di essi il tonno per qualche momento prima di portare in tavola. Pei disgraziati a cui il pomodoro non piace, si potrà lasciarlo da parte.

6. **Tonno sott'olio.** — Grande importanza alimentare, in Italia almeno, ha il tonno sott'olio, ed è preparazione semplice che può essere prodotta anche nelle famiglie. Eccola. Si pone a cuocere il tonno, in grossi pezzi tagliati per traverso, entro acqua acidulata con buon aceto e fortemente salata ($\frac{1}{8}$ di litro di aceto e 125 gr. di sale per ogni chilogrammo di pesce). In mezz'ora poco più, la carne è al suo punto e si toglie dalla caldaia e si lascia sgocciolare finchè sia ben bene asciutta: allora si pone a strati entro vasi di vetro o di majolica, nel modo che vediamo nelle sue latte, dai salumai, il tonno del commercio. Da ultimo si versa nel recipiente tanto olio fino che la carne vi rimanga immersa, e si chiude il meglio possibile e si conserva in luogo fresco.

7. **Tonno briaco alla livornese.** — Mettete a colorire il tonno fresco in un soffritto di cipolline e prezzemolo, e quando è a mezza cottura aggiungete un cucchiaino di farina sciolta nell'acqua — e sia calda — e portate a cottura completa. Poco prima di mettere in tavola mescolate nella casseruola un mezzo bicchiere di vino e fate che alzi il bollore.

È un piatto — mi avverte un'amica di Livorno — non usato in case signorili, però molto gustato nelle trattorie popolari.

8. **Capunata siciliana.** — È una famosa complicata vivanda siciliana che si prepara con lo stomaco e gl'intestini del tonno fresco.

9. **Crostini e canapè di tonno.** — Si impasta il tonno ben bene con burro e si stende sopra crostini di mollica di pane sagomati, naturali o asciutti al forno. Prendono il nome di *canapè alla Brillat Savarin* quando ad ogni crostino si pone sopra una grossa uliva fiancheggiata da piccoli radicini color di rosa, secondo le prescrizioni di quel sapiente gastronomo.

10. **Bottarghe di tonno.** — Con le ovaie dei tonni, prosciugate, pressate e salate, si ottengono grandi e gustose *bottarghe*, o *pottarghe*.

11. **Olio di fegato di tonno.** — Sebbene non sia cosa che riguardi la cucina, dirò alle mamme italiane che da qualche tempo si cerca, e con ragione, di introdurre nella nostra terapeutica, in sostituzione dell'olio di fegato di merluzzo, l'olio di tonno.

12. **Palamita.** — Le Palamite, che sono simili al tonno, si trattano negli stessi modi.

XVI. — Rossetti.

1. **Fritti.** — Prima di tutto, e in ogni caso, lavateli ripetutamente. Se volete friggerli nel modo più semplice, cioè soltanto infarinati, asciugateli ben bene sù di un canovaccio, anche esponendoli al sole per qualche minuto: fritti in olio — ricordarsi della teoria (pag. 183) — sono leggeri, croccanti, saporiti. Se ne fanno frittelle immergendoli in una pastella ottenuta sbattendo bene insieme acqua farina e qualche goccia d'olio. Si versa poi nella padella a grosse cucchiaiate. Si hanno per migliori questi pesciolini se fritti dopo averli cotti in umido. E per prepararli in tale modo, tolti dal tegame, si immergono in uovo frullato, legato con un poco di pane

grattugiato, ed a cucchiariate si versano nella padella. Si ottengono così gustosissime frittelle, che accompagnerete in tavola con fettine di limone.

2. **In umido.** — Mettete al fuoco, in teglia, olio, uno spicchio d'aglio schiacciato, che poi toglierete quando sarà imbrunito, foglie di salvia, sale e pepe. Ben soffritto il tutto, introdurrete i rossetti, scolati con cura, rimestandoli ed aggiungendo via via acqua calda, se occorre, perchè non prosciughino troppo. Dopo cotti si potrà mettervi uova frullate (un uovo per ogni ettogrammo di pesciolini), qualche poco di pane grattugiato e succo di limone. Ma potrete servirli anche senza questa concia, che trasforma l'umido in fricassea.

XVII. — Boldrò.

1. **Ravioli di Boldrò.** — A Genova con la carne di Rana pescatrice, ossia Boldrò, ed anche con le carni di altri pesci, come scorfani, gallinelle ecc., si preparano *ravioli* di magro. Cotto il pesce in casseruola, al burro, si tolgono perfettamente le lisce, e si unisce ad indivia, scarole o spinaci lessati, aggiungendovi un uovo frullato, ricotta, oppure mollica di pane imbevuta di panna o di latte, e parmigiano grattugiato, e del tutto si fa, lungamente rimestando, una pasta omogenea. La quale servirà di ripieno ai ravioli da cuocersi in acqua bollente nel modo consueto. Si condiscono questi ravioli di magro con un sugo (vedi pag. 185) ottenuto utilizzando gli avanzi dei pesci adoperati. È una pietanza piuttosto pesante, però sempre più leggiera di certi ravioli di *grasso* — non dico di tutti — buoni solo per stomachi robusti.

XVIII. — Muggini.

1. **Arrosto.** — Questa ricetta, molto usata nel pisano, l'ho avuta da una signora a Marina di Pisa. Puliti i muggini, si lasciano di ramerino: a chi piaccia il sapore dell'aglio, prima di fasciarli, metterà loro nel ventre un battutino di aglio e prezzemolo. I muggini molto grossi si aprono anche dalla parte del dorso, e nel taglio si mette di quel battuto. Ciò fatto si condiscono su di un piatto con olio ed aceto e vi si tengono per un paio di ore. Posto il muggine sulla gratella lo si unge di tanto in tanto col condimento sopra accennato. C'è chi, prima che sia terminato di cuocere, toglie il muggine dalla gratella e sfasciatolo lo pone in un vassoio che regga al fuoco e lo porta a perfetta cottura nel forno ordinario od in quello di *campagna*.

2. **Cotolette di Muggine.** — Pulito e spellato il muggine, si apre nel mezzo, tolgonsi tutte le lisce, e della carne si fanno tanti pezzi ai quali si dà la forma di scaloppine, che indorate ed avvolte in farina mista a pan grattato, si friggono nell'olio e si passano in teglia con salsa di pomodoro, ed a chi piace con battuto di aglio e prezzemolo.

3. **Crostini di bottarga.** — Con bottarga di Muggine e burro, bene impastati insieme e stesi sopra fette di mollica di pane, naturale o asciutto al fuoco, si ottengono eccellenti crostini.

XIX. — Nasello, Baccalà e pesci affini.

1. **Nasello e simili, freschi, lessi, fritti, in polpette, in umido.** — Il Nasello si lessa e si condisce con qualche salsa piccante, oppure semplicemente con olio ed agro di limone o fragrante aceto. Io preferisco in questo caso l'aceto al limone.

I piccoli esemplari ed i mezzani si friggono, questi ultimi tagliati in due o più pezzi.

Gustose sono le cotolette di nasello, e per prepararle taglierete il pesce — che deve essere grandetto — in rotelle alte 3 o 4 cent. a cui si toglieranno con cura le spine. Indorate ed impannate, codeste rotelle si friggono nell'olio, oppure in *sauté* al burro, sempre servendole con fette di limone.

Col nasello fresco, e con quello lessato che sia avanzato, si possono fare polpette, che fritte come le rotelle anzidette, si mangiano a quel modo, oppure rifatte in teglia con pomodoro od anche co' piselli giovani.

Preparansi poi direttamente in umido nasellotti interi o naselli a pezzi, nei soliti modi, e volendo vi si associano, come al tonno, i pisellini.

I Gadi, cioè il Mormoro ed i congeneri, le Pastenule e le Motelle, ordinariamente si mangiano fritti: queste ultime, spesso apprezzate meno del merito, possono cucinarsi anche in umido.

2. **Baccalà e Stoccafisso.** — I pesci conservati che vanno con questi nomi, sono Gadidi e pesci affini, compreso lo stesso Nasello, che si pescano in grande copia nell'Atlantico settentrionale (Norvegia, Terranuova, ecc.). Lo *stoccafisso* è pesce seccato senza prima salarlo, e diventa duro come legno, donde il suo nome (*stockfish* — pesce bastone, pesce di legno): il *baccalà* invece è pesce salato, pressato e seccato, e può ritenersi come una sua varietà il *laberdan*, che è pesce recato in salamoia dai luoghi d'origine, e che si consuma a quel modo, oppure seccato dai salumai. Ma non è affar mio indugiarmi nel descrivere la preparazione di queste carni. Esse sono sane ed in generale anche non aggravano lo stomaco: e poichè in certi tempi dell'anno se ne fa gran consumo e cuocionsi in tantissimi modi, alcuni di essi, a parer mio i migliori, or ora indicherò.

Il baccalà deve essere bianco, spesso, di buona qualità, e per servirsene bisogna prima ammollarlo nell'acqua per un tempo più o meno lungo — un giorno o due — secondo la temperatura ambiente e secondo lo spessore del pezzo. Quando si possa dispongasi il recipiente sotto una cannella che goccioli, in modo che l'acqua lentamente si rinnovi; mancando tale comodità, bisognerà cambiare l'acqua più volte nella giornata; e nell'un caso e nell'altro gioverà smuovere qualche volta il pezzo, cioè agitare la massa

dell'acqua. In molte città si trova dai salumai il baccalà già ammollato ma è preferibile ammollarlo in casa.

3. **Baccalà lesso.** — Si mette il pesce ad acqua fredda; dopo pochi bol-
lori è cotto. Si condisce con acciugata, oppure semplicemente con olio e li-
mone, o con burro strutto e brunito. Si può accompagnarlo con patate lesse.

4. **Baccalà fritto.** — Tagliatelo a tocchi, che asciugherete ben bene e met-
terete poi in una pastella piuttosto densa da salarsi soltanto se il baccalà
vi parrà sciocco. Friggete in olio a bollire, ed avrete un fritto croccante
e appetitoso.

5. **Baccalà arrosto.** — Bene asciugato il baccalà, mettetelo in una concia
di olio, pepe, ramerino e sugo di limone, in cui starà per alcune ore:
sgocciolatelo poi e ponetelo sulla gratella a fuoco piuttosto lento. Rivol-
tatelo, ungendolo con la concia, e cotto versatevi sopra altro olio, ed an-
che, se vi piacerà, un battuto di prezzemolo, ed altro agro di limone.

6. **Baccalà in teglia.** — Tagliatelo a pezzi di 6 o 7 cent. di lato, acco-
modateli in teglia — meglio se di rame — e condite con poco olio, burro,
un ombra di pepe, un pesto di prezzemolo, ed aglio se vi piace. Va cotto
a fuoco lento, rivoltandolo per rosolarlo uniformemente; e state attenti
anche a muoverlo di tratto in tratto, perchè con facilità si attacca. Al suo
punto giusto deve essere quasi asciutto, e lo servirete con fette di limone.

7. **Baccalà alla fiorentina.** — Accomodatelo come il precedente, e quando
sia quasi cotto aggiungetevi succo, oppure conserva di pomodoro.

8. **Baccalà in umido ai porri.** — Mettete i porri a pezzi di 3 o 4 cent.
nel tegame, con olio e poco pepe, e quando sono rosolati aggiungete sugo
o conserva di pomodoro e postovi il baccalà in tocchi piuttosto piccoli, por-
tate a cottura. È un piatto grave ma saporito.

9. **Baccalà alla francese.** — Prendete baccalà ottimo ammollato, toglie-
tegli con cura la pelle e le spine e riducetelo in polpa nel mortaio. Que-
sta polpa metterete in casseruola a fuoco lento, insieme a panna o latte
perfetto, e mescolerete continuamente finchè il liquido si sia immedesimato
col resto: allora verserete olio finissimo, sempre lavorando con una spa-
tola fino a cottura. Questa vivanda si serve fredda, sparsa di tartufi e con-
tornata di crostini fritti. Si può anche servirla entro conchiglie. Per sei
persone bastano 400 grammi di pesce, 150 di olio, 100 di panna o latte.

10. **Stoccafisso.** — Prima di ammollarlo va ben battuto con un mazzoc-
chio di legno. Si mangia soltanto in umido, ed i modi di prepararlo sono
vari: limiterò il discorso a quello che sembrami il migliore per avere un
piatto da colazione, grossolano sì ma appetitoso e agli stomachi robusti
neppur grave. Su di un potente soffritto di olio, sale, pepe, zenzero o pe-
perone rosso, cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sedano, carote ecc.,
il tutto ben tritato, porrete lo stoccafisso ridotto in frammenti, assai rime-
stando perchè si insapori, ed aggiungerete poi pomodori sbucciati, in pezzi
netti dai semi. La cottura è affare lungo, di 3 ore almeno, chè per fare
intendere la ragione a quel *legno* animale, ce ne vuole. Man mano che il
liquido svapora, lo sostituirete con acqua calda. Se manchino pomodori po-

trete adoperare la conserva, ma è altra cosa: quando non vi sono pomodori freschi lo stoccafisso lo lascio ai salumai.

11. **Caviale.** — Con le uova dei pesci che somministrano il baccalà e lo stoccafisso, le quali prima si adoperavano soltanto come esca in varie pesche, ora si prepara una specie di caviale (vedi Storione).

12. **Olio di fegato di merluzzo.** — Qui, per un sentimento medico che di tanto in tanto m'agita i precordi, voglio ricordare alle mamme cosa nuova... Dal fegato dei pesci di cui abbiamo discorso si ottiene l'*olio di fegato di merluzzo*, antico e sempre accreditato medicamento-alimento, che molto può giovare ai piccini quand'abbiano bisogno di irrobustirsi. Ed è poi rimedio sovrano contro il deturpante *lattime* o *crosta lattea*. Quando la *balia* abbia la pazienza di prendere di quel olio, l'allievo, specie se il male è ai suoi inizi, rapidamente guarisce. Gli elementi attivi dell'olio passano nel latte; e ci se ne accorge dall'odore. I medici a cui non sia ancora giunta notizia di questo rimedio — io ne ho trovato molti — lo prescrivano ed avranno la gratitudine delle mamme.

XX. — Pesci piani.

1. **Rombo lessato.** — Il Rombo chiodato deve essere lessato, e per cuocere in tal modo un grande esemplare, dopo averlo trattato come gli altri pesci, cioè dopo sventrato, nettato ecc. bisogna stenderlo in un proporzionato recipiente, anche di legno (mastello o simile), tenendovelo sollevato mediante qualche terso sasso o lisci pezzi di marmo, o su di uno strato di erbaggi adatti. Ciò fatto si versa nel recipiente una caldaia d'acqua bollente e lo si cuopre poi con due o tre fitti canovacci. In un'ora il rombo, anche se assai grande, è cotto.

I Rombi mezzani o piccoli potrete cuocerli nel modo consueto, ponendoli sul fuoco ad acqua fredda quando siano di prima freschezza, ed altrimenti ad acqua calda: dopo breve bollire mettete in terra il recipiente e copritelo; ne estrarrete il pesce al momento di servirlo, osservando che dal principio alla fine della operazione trascorrano tre quarti d'ora. Nell'acqua, per questi rombi di poca dimensione, non mettete erbaggi, il cui sapore maschererebbe la fine naturale fragranza del pesce.

In tavola il Rombo deve comparire in modo corrispondente alla sua *dignità*, cioè su piatto adorno (ved. Istr. gen. sui lessi). Accompagnatelo con qualcuna delle salse ben note ai cuochi, la salsa olandese p. es., la majonese, od altra.

2. **Arrosto.** — I piccoli Rombi chiodati si possono anche arrostitire sulla gratella, ma preferite lessi anche questi.

Quanto al Rombo liscio, che a ragione è assai meno pregiato del precedente, perchè non ha le carni altrettanto sode e delicate, lo si tratta in egual modo.

3. **Sfoglie lesse.** — Le Sfoglie di dimensioni massime lessatele pure; ma le altre preferitele preparate in altri modi; ed eccovene alcuni dei più usati.

4. **Sfoglie sulla gratella.** — Siano piuttosto grosse, tenetele due ore in una concia di olio, prezzemolo, sale e limone e poi arrostitele, avendo cura di esporre al fuoco prima la parte bianca. Le accompagnerete in tavola con qualche salsa bianca o con sole fette di limone. Taluni preferiscono arrostitirle allo strutto anzichè all'olio e procedono così. Dopo averle salate e spalmate a freddo di strutto puro freschissimo, le involtano nel pane grattugiato, e sulla gratella, mentre cuociono, le ungono con strutto fuso.

5. **Sfoglie fritte.** — Le Sfoglie destinate alla padella, e che siano grandette, bisogna scuoiarle, cioè spellarle, dalla parte secura, il chò si fa incidendo la pelle presso la bocca, sollevandola e tirandola con abilità che si acquista solo con la pratica. Se le Sfoglie che intendete friggere sono più lunghe di 20 cent. dividetele in due o 3 pezzi.

6. **Sfoglia al piatto.** — Mettete un po' di burro su di un piatto resistente al fuoco, e quando è sciolto aggiungetevi un battuto di prezzemolo, sale e pepe, e stendetevi la sfoglia; coprite con altro piatto rovesciato, e fate cuocere lentamente, scuoprendo soltanto per rivoltare pian piano il pesce. Servirete con le solite fettine di limone.

7. **Filetti di sfoglia.** — A Sfoglie che pesino circa 150 o 200 gr. dopo spellate staccherete con cura le quattro masse muscolari, due superiori e due inferiori. Ottenute queste cotolettine, o *filetti*, le terrete immerse due o tre ore in uovo sbattuto, con sale e pepe: poi involtatele nel pan grattato e friggetele nell'olio. Dopo, stendete i filetti in una teglia con olio e burro, spolverizzate con altro sale e con un briciolo di pepe, e quando avranno ben preso calore bagnateli con vino bianco asciutto. Portati a cottura vi spargerete sopra, per servirli, prezzemolo trito e li cironderete con fettine di limone.

C'è poi chi ha l'abilità di mandare in tavola filetti di sfoglie, che non sono mai stati carne di nessuna sfoglia! Prendono *filetti di Tinche*, gli spianano un poco e li intingono in un pesto fatto di ostriche (pochissime bastano), sale, pepe e succo di limone, poi li indorano, e procedono *come sopra*. Per scoprire questo trucco, ci vuole un conoscitore fino e che sia in sospetto.

8. **Altri pesci piani.** — La Suacia comune e la Passera si trattano come la Sfoglia comune: le altre sfoglie e suace, le cianchette ecc. costituiscono gran parte della *minutaglia*, roba di poco conto, che si frigge nel modo ordinario.

XXI. — Sardine, o Sardelle, Acciughe ed affini.

1. **Fritte.** — Sono essenzialmente pesci da friggere. Si leva loro la testa, prima torcendola sul tronco e poi tirandola, che così essa si stacca seguita dai visceri: poi si lavano in acqua fresca, strofinandole per levar di mezzo le squamme, si asciugano con cura, e infarinate si gettano nell'olio bol-

lente. Fritto più fine si ottiene quando, dopo averle pulite, si aprono dal dorso, e tolta la lisca ed asciugate, si intingono in uovo battuto e salato e si avvolgono in pane grattugiato.

Le Sardelle hanno un particolare sapore acuto che le rende d'assai inferiori alle Acciughe, tanto che costano meno. Per togliere tale sapore giova tenerle per mezz'ora, pulite che siano, in acqua fresca acidulata con un poco di forte aceto. S'intende che prima di metterle in padella bisogna asciugarle bene.

2. **In tegame.** — Si preparano Acciughe e Sardine anche in tegame. Decapitate e pulite come si è detto già, mettonsi sù di un soffritto di olio con qualche spicchio di aglio schiacciato, prezzemolo, sale e pepe, a cuocere lentamente. Trascorsi 10 minuti si ritirano per raffreddarle, raffreddate si rivoltano delicatamente e con altrettanto tempo di fornello si portano a cottura.

3. **In gratella alla pescatora.** — Bisogna avere due gratelle leggiere, sottili e fitte. Disquammati i pesci si lasciano per due ore in un piatto con sale, aglio e rosmarino. Poi si scolano, si avvolgono in olio, pane grattato pepato, e si dispongono ordinatamente sù una delle gratelle in modo che vi occupino il minor posto possibile. Cotti i pesci da una parte, si sovrappone l'altra gratella e si rivoltano ambedue insieme, in modo che i pesci cambiano lato e gratella, e si finisce di cuocere. Il fuoco sia di legna. Anche i Crognoli, o Latterini, ed altri pesci piccoli, sono appetitosi arrostiti *alla pescatora*.

4. **Pasta asciutta all'acciuga.** — Qui bisogna adoperare acciughe salate, di cui diremo or ora. Ben pulite e tolte le lische, si mettono le acciughe — *almeno* due per ogni ettogrammo di pasta — in teglia con semplice olio per rammolirle scaldandole (non devono soffriggere), si stemperano poi con una forchetta e si versa questa salsa su vermicelli, spaghetti o sù nastri o bavette già cotti in acqua nel solito modo, e non troppo, e fatti scolare perfettamente, direi quasi asciugare. Con questa semplice acciugata si condiscono anche uova sode, pesce lesso, legumi ecc., come è a tutti noto.

5. **Burro all'acciuga per crostini.** — Levate le lische alle acciughe, impastatele nel mortaio con del buon burro — 25 gr. per ogni acciuga — e passate questa pasta per setaccio, o lasciatela così semplicemente se avete tolto per bene le lische. Spalmate con essa *sandwiches* o crostini per antipasto, *buffet* etc. Nella stessa guisa si possono adoperare le sardine sott'olio.

6. **Acciughe e Sardine in salamoia.** — Potrete fare utilmente provvista di questi pesci, che si conservano benissimo, preparandoli nel modo seguente. Non li lavate affatto, però togliete loro le teste ed i buzzi, e disponeteli a strati in tondo con le code al centro, entro un vaso di maiolica o di legno, alternando uno strato di pesci con uno di sale ordinario, del quale avrete già steso un grosso strato sul fondo. Ripieno il vaso, versateci a freddo una salamoia ottenuta facendo bollire 300 grammi di sale in un litro d'acqua. Ponete sui pesci un disco di lavagna, od anche di legno,

appena più stretto della bocca del vaso e collocateci sopra una pietra pesante. In capo a 30 giorni rinnovate la salamoia.

I Bianchetti si trattano tale e quale come i Rossetti (pag. 191).

7. **Cheppia.** — La Cheppia partecipa più della Sardella che dell'Acciuga. Sul mare se ne tiene poco conto, ma dentro terra non è disprezzata, e se non fossero quelle infinite lische troverebbe anche ammiratori. Parecchi sono i modi di prepararla, e perfino in dolce-forte, ossia agrodolce, accompagnandola con pinoli ed uva passola! In autunno è migliore che nelle altre stagioni.

8. **Filetti di Aringhe.** — Vorrei dire delle Aringhe e delle diverse loro qualità e cantarne le glorie, ma queste pagine minacciano di diventare soverchiamente lunghe. Mi limiterò alla notizia che i *filetti* di grosse Aringhe lessate nel latte, conditi con olio e limone, magari stemperando nell'olio le uova ed i lattini, sono cosa ghiotta.

XXII. — Anguille e pesci affini.

1. **Per pulirle.** — Alle grosse Anguille, dette *capitoni* e *miglioramenti*, ed anche a quelle mezzane, spesso si toglie la pelle che, grassa troppo e penetrata di muco, è poco digeribile. Per far ciò, incisa la pelle torno torno subito sotto la testa, se ne ariccias l'orlo in basso, poi, tirando con la mano coperta da un canovaccio, perchè altrimenti sguscia, si arrovescia come fosse una molle guaina. La testa, che si butta via, durante l'operazione si tien ferma ad un chiodo o con una cordicella. Quando le anguille non si spellano bisogna ben raschiarle, lavarle e strofinarle fortemente con un canovaccio.

2. **Fritte.** — Poco si usa friggere le Anguille e, se mai, mettonsi in padella insieme con altri pesci quelle piccole, ben raschiate, tagliate a pezzi di 7 o 8 centimetri ed infarinate.

3. **In umido.** — Soffriggete in casseruola olio, sale, cipolla e poco aglio, il tutto ben tritato, e mettetevi anguille piccole o mezzane, a tocchi, non spellate ma ben raschiate e nette, e quando saranno a mezza cottura aggiungete succo oppure conserva di pomodoro. Potrete porre sotto all'umido fette di pane asciutte al fuoco, e nell'inverno mangiare l'umido con la polenta.

4. **Al vino.** — Si mettono rocchi di anguille mezzanelle nel vino bianco, con sale, spezie ed erbe odorose; cotti che siano tolgonsi dalla concia perchè sgocciolino, s'intridono poi nel burro sciolto, si avvolgono in pane grattugiato e in ovo sbattuto e si fanno rosolare nel tegame con altro burro. Viene servita questa pietanza così com'è, oppure con qualche salsa piccante.

5. **Arrosto.** — Tagliate anguille grosse, o poco men che grosse, in rocchi di 8 o 10 cent. e infilzatele nello spiedo, inframettendo crostini e foglie di salvia o di alloro o rametti di ramerino, ungendo, via via che arrosti-

seono, con olio e col grasso che colerà nella leccarda e salando con generosità. Alla fine il fuoco dovrà essere molto vivo. Questa pietanza in varie provincie dell'Italia settentrionale si accompagna in tavola con *mostarda di Cremona*: tale associazione par strana, ma è veramente felice; e a chi non piace potrà associare alle Anguille semplice salsa di senape. Invece che allo spiedo si possono arrostitire i rocchi sulla gratella, infilandone due o tre insieme con degli stecchi.

Altro arrosto, anch'esso allo spiedo o sulla gratella, si fa tenendo prima i rocchi per una buona ora in una concia di olio, sale, pepe e limone, e quando sono al fuoco bagnandoli ripetutamente con essa, e se sulla gratella rivoltandoli con cura.

Per questi arrosti si suole spellare l'anguilla, ma se ne può fare anche a meno; la pelle, che al fuoco indurisce, forma una crosta che protegge la carne e la insapora: i commensali toglieranno da se questa specie di astuccio.

6. Vol-au-vent d'Anguille. — In giorni di magro questo piatto può dare, come tramesso, varietà e decoro ad un desinare, ed ecco il modo di prepararlo. Bollite per 5 minuti in acqua salata ed acidulata con aceto, anguille di media grandezza e poi tagliatele in pezzi di circa 3 cent. In casseruola, con burro, un pizzico di farina, funghi già cotti al burro col loro sugo, e un poco di acqua se occorre, il tutto legato con rosso d'uovo, porrete quei pezzi, prima raffreddati e scolati. Aggiungerete altro burro, sale, pepe e succo di limone. Tale cibeo va tenuto ben caldo e messo al momento di servirlo entro la pasta sfoglia, anch'essa convenientemente riscaldata.

7. Risotto all'Anguilla. — Si soffriggono insieme burro, olio, sale, prezzemolo e cipolla e vi si fanno cuocere, aggiungendo acqua calda, anguille piccole tagliuzzate. Cotto bene il tutto lo si passa per staccio, e nell'intingolo si forma il risotto, unendovi pepe, i fegati delle anguille sminuzzati ed alquanto cacio parmigiano.

8. Fricassee d'anguille. — Decapitate, sventrate, pulite e lavate anguille che siano piccole o mezzane, tagliansi in pezzi lunghi 3 o 4 cent., che si fanno lessare per 10 minuti circa su fuoco vivo in acqua ben salata, acidulata con forte aceto. Lessate, si gettano nell'acqua fresca, poi si fanno sgocciolare, e dentro una balsamella portansi a cottura completa. Per ottenere la balsamella porrete al fuoco un bel pezzo di burro e un cucchiaino di fior di farina, rimestando attivamente finchè il fiore cominci ad indorare: aggiungesi allora, un pò per volta, acqua calda, tanto da averne una crema molto densa, nella quale si mettono le anguille, insieme con sale, pepe ed i soliti odori, legati a mazzetto per poterli facilmente levar via. Quando le Anguille sono cotte, si scansa dal fornello la casseruola ed aggiungonsi, con le precauzioni solite perchè non impazzino, tuorli d'uovo frullati con sugo di limone.

Adoperando anguille grosse sarà bene spellarle, chè la fricassee riuscirà più delicata; però la lessatura dovrà essere abbreviata.

Per 6 persone basta un chilogrammo di anguille; e i tuorli d'uovo saranno tre.

9. **Cieche.** — Cosa sieno le *cieche* l'ha detto il naturalista (pag. 77). In Toscana tutti le conoscono, non così altrove. Prendetele sul mercato quando sono ben vive, e nel trattarle state attenti, perchè sone svelte e scappano facilmente. Si preparano negli stessi modi indicati per i Rossetti (a pag. 191). E siano prima lavate e rilavate finchè non facciano più *schiuma*.

10. **Gronghi e Murene.** — Si trattano come le Anguille. Un buon *brodetto* deve contenere qualche anguilliforme, e di preferenza la Murena.

11. **Anguille affumicate.** — Voglio qui aggiungere che da paesi settentrionali (Danimarca, Olanda) vengono in commercio anguille affumicate, dai buongustai considerate come una delle più fini e squisite preparazioni alimentari di simil genere.

XXIII. — Storione.

1. **Lesso.** — Cuocetelo in poca acqua, e meglio ancora *a vapore*. Si accompagna in tavola, se caldo con l'acciugata o con una salsa piccante, se freddo con la maionese.

2. **Arrosto.** — Tenete per due ore una grossa fetta di Storione entro una concia di vino bianco asciutto, sale, pepe e sugo di limone, e steccatela poi con poco ramerino, spargendola di sale e di pepe. Ponetela sulla gratella, e mentre cuoce e la tenete bagnata della concia anzidetta, la spolverizzate di pane grattato e la rivoltate perchè rosoli uniformemente. Servite con salsa piccante, od anche con sole fette di limone.

Più semplice arrosto si ottiene mettendo direttamente la fetta di Storione, bene unta d'olio e sparsa di sale e di pepe, sulla gratella, rivoltandola poi più volte fino a cottura. Anche questo arrosto viene servito come il precedente.

Piccoli storioni si cuociono allo spiedo interi, dopo averli tenuti per alcune ore, puliti e disquammati, entro una concia di olio, sale, prezzemolo, ramerino e limone. Fino a mezza cottura li farete girare involti in carta spalmata di burro, e dopo allo scoperto, finchè prendano un bel colore dorato, seguitando, s'intende, ad ungerli generosamente con la concia. Devono essere portati in tavola caldi, insieme con acciugata, o con una salsa piccante.

3. **Al forno.** — Si prepara e cuoce lo Storione in forno ordinario, o nei soliti forni di campagna, tale e quale come se fosse rosbif. Adoperate olio e burro mescolati. Si condisce con acciugata o salsa di funghi. Si può anche accompagnarlo con pisellini cotti separatamente in un sugo adatto, di cui faccia parte il sugo stesso dell'arrosto, chè a cuocerli non sarebbe da solo in quantità sufficiente.

4. **In fricassea.** — Fate a tocchetti una fetta di Storione, lessateli a mezza cottura, e dopo scolati ed asciugati metteteli nella consueta fricassea, entro la quale, in altri pochi minuti, insaporandosi, giungeranno al giusto punto.

5. **In casseruola.** — Lardellate con lardo freschissimo una fetta di Storione, introducendo coi lardelli sale e pepe; infarinatela e ponetela in casseruola con olio e burro — metà e metà — sale e pepe. Mentre cuoce abbiate cura di spesso bagnarla col suo sugo, dal quale in parte riman fuori, e di rivoltarla. Servite dopo avervi spremuto sopra un limone.

6. **Stufato all'inglese.** — Diviso in bei tagliuoli un pezzo di storione, si intingono nell'aceto, ed infarinati si rosolano a fuoco chiaro. In seguito, di nuovo infarinati, entro tegame proporzionato, copertili di buon brodo, cuocionsi lentamente finchè il liquido sia molto diminuito. Allora si lega il sugo con qualche cucchiaino di panna (due per mezzo chilo di storione) oppure con un pezzo di burro avvolto in farina, ed aggiungesi un bicchiere di vino asciutto. Servirete questo storione, nel suo sugo, cosparso di capperi e guarnito di fette di limone.

7. **Viaziga, o Vezigas.** — La spina dorsale dello storione è scavata di un canale occupato da una specie di cordone molle gelatinoso.¹ Questi cordoni seccati, detti *viazigas*, o *vezigas*, si vendono assai cari e si adoperano, in frammenti, pel ripieno di certi pasticcietti, i *pirogi*, molto apprezzati dai russi, ed anche — mi è stato detto — servono nella preparazione di una speciale zuppa russa.

8. **Caviale.** — Questo caldo squisito cibo è confezionato con uova di pesci. È dal Volga che vengono le qualità migliori, ottenute con le uova degli Storioni che in numero stragrande colà si pescano. Varia la qualità anche secondo la preparazione. Più apprezzato e costoso è il caviale fresco detto *di grana*; viene poscia il caviale *pressato*, detto *in salvietta* od *in sacchi* secondo che le uova, dopo pressate, sono poste in botti foderate di tela da tovaglie o dentro stretti sacchi di tela.

Anche in Italia si fa del Caviale di Storione: se ne trova al tempo della pesca di questo pesce nelle pescherie di qualche città padana, come p. es. Ferrara, ed è consumato fresco fresco, e se non è fino quanto il Caviale russo molto non ci corre.

Si serve il Caviale all'olio, steso su di un piatto in strato piuttosto sottile, e per stenderlo si adopera un limone ben liscio e vi si sprizza poi sopra succo di limone. Oppure si serve con burro. Caviale e burro impastati si stendono sù fette di mollica di pane sagomate, naturali od asciutte al fuoco, per farne crostini, che nei *buffets* freddi, nelle feste ecc. sono molto apprezzati.

¹ È la *corda dorsale*, funicolo che serve di asse allo scheletro di tutti i vertebrati, ma che nella maggior parte di essi, si dilegua, tanto che negli adulti se ne scorgono soltanto le tracce. Sul mercato di Firenze trovasi *viaziga* fatta con le corde dorsali degli Storioni che vi vengono smerciati *a taglio*, ed è singolare l'abilità, che io stesso ho verificata, con la quale certi pescivendoli sanno estrarre quei funicoli interi anche degli Storioni di maggior mole. Rotta la spina nel suo mezzo, per traverso, dalla fessura sbuzza fuori la corda, a modo di ansa, e tirandola allora delicatamente da una parte e dall'altra la si estrae. G. C.

9. **Ittiocola.** — La migliore *ittiocola*, ossia colla di pesce, quella che si adopera anche in cucina — per le gelatine ecc. — è ottenuta dalla vescica natatoria degli Storioni.

XXIV. — Razze.

1. **Per i Pescicani e gli affini, e le Razze**, che costituiscono il così detto *bestino* (vedi pag. 103), basteranno le indicazioni culinarie esposte nelle note gastronomiche date nel testo: aggiungerò solo qualche parola per le

2. **Razze lesse.** — Le Razze devonsi cuocere in molt'acqua e ben salata, dopo averle accuratamente scorticate e nette. Al primo bollore si cuopre il recipiente ritirandolo dal fornello, però tenendovelo molto accosto: trascorsi 25 o 30 minuti, secondo la grandezza del pesce, lo si serve semplicemente con burro strutto a parte in salsiera, e patate lesse, oppure, posta la Razza sul piatto vi verserete sopra del burro *bruno*, e poi del fragrante aceto, salato e pepato, che avrete fatto riscaldare alquanto in una piccola casseruola.

XXV. — Seppie, Calamai, Polpi ecc.

1. **Per preparare alla cottura Seppie, Calamari ecc.** — Alle Seppie e Seppiole si toglie, fendendo la pelle del dorso, il cosiddetto *osso*, e si tolgono e le pinne, e se grosse si spellano; ai Calamari si toglie la *penna* (pag. 120) facendone prima sporgere la punta fuori del mantello e tirandola, chè ne esce come da una guaina: a tutti questi, ed ai Polpi, tolgonsi il becco, le interiora e la vescica del nero, e con forbiciate gli occhi. Se grandi si fanno a pezzi od a striscie, se piccoli si lasciano interi, si lavano in più acque (preferite l'acqua marina) e si asciugano su di un canovaccio. Per evitare che i Calamaretti nella padella scoppino, lanciando all'intorno stille d'olio bollente, si dà loro un piccolo taglio con le forbici verso l'estremità del corpo.

2. **Spaghetti o bavette alla Seppia.** — Sul soffritto di olio, cipolla dolce, uno scrupolo d'aglio, poco prezzemolo tritato, sale e pepe, mettete le Seppie a pezzi, anzi a pezzettini, e a mezza cottura aggiungete abbondante pomodoro (sugo o conserva). Lasciate cuocere a fuoco moderato, e con questo manicaretto condite la pasta già cotta e bene asciutta. Trecento grammi di Seppie possono bastare per condire mezzo chilo di pasta. Se non si toglie alle Seppie l'inchiostro la pasta diviene nerastra e non bella alla vista, ma prende un sapore muschiato che a molti piace.

3. **Risotto alla Seppia.** — Si fa, al solito, un soffritto di olio fine, cipolla, uno spicchio d'aglio schiacciato, e quando è al punto vi si mettono le Seppie a pezzetti: a mezza cottura, cioè dopo circa mezz'ora, aggiungete pomodoro, le vescichette del nero che avrete messo da parte, e alquanto burro. Versate poi nella casseruola il riso, e regolandovi come si fa per gli altri

risotti, cioè aggiungendo via via acqua calda e mescolando ben bene, portate a cottura moderata così che il riso resti un poco resistente, non sia disfatto. In luogo delle Seppie potete adoperare i Moscardini, e per quanto io non ne abbia esperienza personale, penso che con i Calamaretti il risotto riuscirebbe anche migliore.

4. **Calamaretti ecc. fritti.** — La vera fine dei Calamaretti e delle Seppiette è in padella, semplicemente infarinati, a friggere nell'olio fine. Bisogna badare che pur rosolando rimangano morbidi. Una cottura troppo affrettata, con fuoco soverchio, li prosciuga e toglie loro ogni fragranza. Le Seppie si friggono a pezzi, e non sono da dispregiarsi fritti neppure i Moscardini ed i Polpi grandi; ma a ciò provvedono i pescivendoli che li mescolano ai Calamaretti e alle Seppiette.

5. **Calamari in gratella.** — I grandi Calamari, e soprattutto i Todari (pag. 120) si possono arrostitire in gratella, e per questo, puliti che siano nel modo già indicato, farete un battuto con i loro tentacoli o braccia (pag. 121), pane grattato, olio, sale e pepe, e ne riempirete il sacco dell'animale, e la bocca del sacco, che non è larga, chiuderete legandola con un filo. Li ungerete poi con olio salato e pepato; e badate che cuociono presto, e che oltrepassando il giusto punto diventano cuoriosi.

6. **Seppie e Calamari in zimino.** — In un soffritto di olio, cipolla e prezzemolo, sedano e finocchio, il tutto ben trinciato, portato al suo punto, mettete bietole a pezzi, scostolate e monde, od anche spinaci. Coperta la casseruola lascerete insaporare per pochi minuti, ed allora aggiungerete le Seppie od i Calamari, od anche i Polpi ed i Moscardini, sale, pepe e pomodoro, rimestando fino a completa cottura, per la quale occorreranno, secondo i casi, da 30 a 45 minuti. Qualcuno preferisce questo piatto senza il pomodoro, ed in tal caso bisogna aumentare la quantità del prezzemolo, del sedano e delle altre erbe.

XXVI. — Arselle, Mitili ed altri bivalvi.

1. **Per purgare i Bivalvi.** — È necessario liberare i Calcinelli, le Cappe e gli altri bivalvi dalla rena o dal fango che contengono. A tale scopo si mettono in *purga* per una buona giornata nell'acqua marina, e mancando questa in acqua molto salata. Sul fondo di un catino ponete una scodella rovesciata e mettetevi sopra i bivalvi, non troppo ammonticchiati: tenete al fresco e mutate l'acqua almeno due volte nella giornata, e di tempo in tempo muovete delicatamente la massa dei molluschi. Se qualcuno ne vedete aperto e immobile, che non si serri quando lo toccate, gettatelo via subito; è morto. Si possono conservare qualche giorno i Calcinelli stretti in involto di grossa tela all'asciutto, come li tengono i pescatori quando li portano in giro per venderli.

2. **Risotto con Arselle ed altri bivalvi.** — Vi è molta confusione nei nomi dialettali ed in quelli Italiani dei bivalvi più comuni ed usati; nell'elenco

dei nomi raccolti dal naturalista avete la riprova di questa mia asserzione. Qua, per intenderci, dirò che si può fare il risotto con i Cuori (pag. 132), con le varie Cappe (pag. 133) con i Calcinelli (pag. 135), con i Mitili (pag. 140). Prendete dunque i vostri bivalvi, scaldateli in casseruola, e quando pel calore saranno morti ed aperti, toglieteli dalle loro conchiglie e mettete da parte l'acqua che avranno lasciata. Soffriggerete allora olio, con cipolla, prezzemolo, carota e sedano, il tutto bene stritolato, ed in esso, porrete i molluschi e poscia il riso, che farete cuocere pian, piano, aggiungendo poco alla volta l'acqua sopra indicata, oppure brodo di pesce, od anche acqua semplice, sempre però molto caldi. Questo risotto secondo alcuni dovrebbe esser portato a consistenza media, secondo altri, invece, dovrebbe essere piuttosto sodo; io sto coi primi. L'aggiunta, a cottura avanzata, di un pezzo di burro aggrazia il risotto. C'è chi mette pomodoro, ma a me pare che ne resti molto mascherato il naturale sapore dei molluschi.

Per mezzo chilo di riso ne occorre uno e mezzo di Calcinelli od uno di Mitili, sempre pesati col guscio.

3. Arselle e Mitili in zuppa alla marinara. — Scrivendo Arselle intendo Calcinelli (pag. 135). Su di un soffritto di olio, cipolla, pepe, prezzemolo, anche aglio se vi piace, gettate i molluschi, aggiungendo pomodori in pezzi, privi di semi e meglio se sbucciati, oppure succo o conserva di pomodoro. Muovete spesso la casseruola, per rimescolarli, chè si scaldino uniformemente e si aprano tutti. Servite in piatto fondo, od anche in zuppiera, su fette di pane asciutte al fuoco. Questo ed il seguente sono piatti di famiglia, chè per mangiarli occorre imbrodolarsi le mani ... E poi dateli al pasto di mezzodi, non a quello della sera. Anche i Mitili si preparano nel modo indicato, di zuppa e pietanza insieme.

4. Arselle o Telline in fricassea. — Anche qui intendo specialmente i Calcinelli, abbondanti e più spesso consumati sul Tirreno. Preparate un soffritto di olio, cipolla, e prezzemolo, gittatevi le Arselle, e quando saranno aperte aggiungete tuorli d'uovo sbattuti insieme a succo di fresco limone: rimescolate il tutto senza lasciarlo bollire affinché l'uovo non impazzi, e subito servite in piatto fondo.

5. Mitili lessi. — I Mitili vanno nettati ad uno ad uno, strofinandoli fortemente col canovaccio. Nettati che siano poneteli al fuoco, con cipolla, prezzemolo, sale, pepe, ed un poco di burro, tenete ben chiusa, col suo coperchio, la casseruola: quando si aprono sono cotti.

È in tal semplice modo che in Francia, Belgio ed altrove, si consumano enormi quantità di questo un poco volgare ma buonissimo mollusco. Anni sono, nel Belgio, in una cena familiare, ogni commensale ne mangiò da 80 a 100, con mia molta meraviglia, non con meraviglia dei miei ospiti, chè per essi era cosa solita. La meraviglia non mi impedì la imitazione. In Italia non mi permetterei un simile stravizio, e lo scongiuro al lettore.

6. Ostriche alla veneziana. — Per chi guarda con repugnanza o con sospetto le Ostriche crude, ecco un modo di cuocerle. Aperte le ostriche si staccano col coltello dalle valve, badando di non perdere tutta l'acqua chè

contengono, e si lasciano ciascuna nella valva più fonda. Condisconsi poi con battuto ben fine di pane grattato, prezzemolo, sedano ed altre erbe odorose, aglio e pepe, e qualche goccia d'olio per ogni guscio. Dispongonsi finalmente i gusci sulla gratella a fuoco di brage, e dopo alcuni minuti si servono, spremendovi sopra del limone. Le ostriche cotte vengono digerite meno facilmente di quelle crude, ma dal lato igienico sono preferibili.

7. **Crostini.** — Sono appetitosi anche i crostini fatti con pane fritto al solito modo, stesevi sopra Ostriche, Arselle od altri bivalvi al naturale, tolti dai loro gusci.

8. **Vermicelli con le Vongole alla Napoletana.** — Soffritti in abbondante olio due spicchi di aglio, ponete nella casseruola le Vongole, e quando siano ben aperte, toltele dal fuoco, le leverete dai gusci, i quali farete bollire per servirvi della loro acqua a diluire — non troppo però — una purée di pomodoro, che metterete, tolto l'aglio, nell'olio delle Vongole, aggiungendovi un battutino di prezzemolo. Cotti i vermicelli, nell'acqua, al modo consueto, li farete insaporare girandoli con un poco della salsa di pomodoro, e postili poscia in un piatto fondo verserete loro sopra prima il resto della salsa, poi le Vongole. Questa ricetta mi fù procurata da un amico dimorante in Napoli, ed è di un distinto cuoco di quella città, e dovrebbe essere classica. Per un chilogrammo di vermicelli ne occorre uno di Vongole, altrettanto di pomodori e *mezzo-quarto* di olio.

XXVII. — Crostacei, cioè Gamberi, Granchi ecc.

1. **Lessi.** — Il Lupicante, l'Arigusta e gli altri grossi Crostacei si lessano e si servono per lo più con la *maionese*. Immergonsi nell'acqua a bollire, molto salata, aromatizzata con cipolla, prezzemolo ed altre delle solite erbe, e in cui siasi mesciuto un poco di buon aceto e, se vogliasi, del vino bianco. L'animale deve essere intero, che non abbia rotti i piedi o le antenne, e bene lavato, e perchè non si dibatta gli si lega l'addome ripiegato sotto la parte anteriore. Il tempo della cottura è diverso secondo le specie, e soprattutto secondo la grandezza: per le grosse Ariguste ci vuol mezz'ora, pei grossi Lupicanti anche meno. Cotti, si lasciano raffreddare nella loro acqua tanto da poterli ritirare con la mano, si sciacquano, e v'è chi lustra con qualche goccia di olio fine la loro crosta. Per servire gli esemplari mediocri e grossi si spaccano pel lungo e si toglie loro lo stomaco e l'intestino, budellino diritto che va dallo stomaco all'ano. Ai Lupicanti bisogna spaccare anche le voluminose durissime pinze, ossia *bocche*, se non si vuol perdere la carne che contengono.

2. **Le Canocchie,** la cui carne è meno consistente di quella d'altri Crostacei, più dolcigna e più digeribile, si lessano senz'acqua, *a vapore*, e scono più saporite. Tagliate tutte le appendici (antenne, zampe ecc.) e le parti spinose alle vostre Canocchie, e ponetele, con le solite erbe, in casseruola, che coprirete con un canovaccio raddoppio inzuppato d'acqua sa-

lata, al quale si sovrappone, pigiandolo, il coperchio, aggravato di un peso (mattoni, sasso, ecc.): in pochi minuti sono cotte.

Se doveste apprestare qualche desinare e vi mancassero crostacei e pesci fini, e aveste Canocchie, potrete ottenere un piatto di ripiego da farvene onore così. Lessate — ma questa volta intere — le Canocchie, apritele lungo il dorso per estrarne le carni, che disporrete sopra un piatto, comprimendole in forma di budino, o dentro grandi conchiglie (pag. 144), e nell'uno e nell'altro caso coprirete di maionese ornandola di capperi interi. Alla carne del crostaceo si può aggiungere, parimente lessa, quella di qualche pescetto non altrimenti utilizzabile.

3. **Di vari Gamberelli e Gamberetti** (*crevettes*), si consumano lesse, massimamente in Francia, incredibili quantità; nel nostro paese questi minuti crostacei si preferiscono fritti. Giova lessarli *a vapore*, come si è detto per le Canocchie, però interi; e non sarà male mettere nella casseruola, insieme con gli odori, un poco di acqua.

4. **Fritti.** — Crostacei mezzani, come lo Spannocchio, o piccoli, cioè i vari Gamberetti, infarinati si friggono in olio fine, semplicemente, e servono, spolverizzati di sale, su piatto inghirlandato di prezzemolo: allo Spannocchio converrà togliere le appendici, gli altri si lasciano interi.

Si frigge l'addome, infarinato e dorato, degli Scampoli già lessati, tolto dalla sua crosta, ed è vivanda fine e costosa: se trattasi di scampoli grossi meglio è consumarli lessi. Similmente preparansi gli addomi, detti code, delle Canocchie, e quando se ne abbiano di piccole e con l'integumento sottile non occorrerà denudare la carne, basterà togliere il natatoio.

Ma il miglior fritto di crostacei è quello di *molecche* (pag. 153). Questi granchi molli vivi, bene lavati si immergono in uova frullate o sbattute — albume e tuorlo insieme — che essi assorbono avidamente producendo un curioso sussurro, e che penetra anche nelle cavità branchiali. Rimpinzati che siano gettansi in padella. Se poi le molecche sono morte, per friggerle si indorano nel modo consueto.

5. **In umido.** — Si mangiano, sì, granchi ed altri crostacei in umido, ma se sono di crosta dura è faccenda incomoda molto, epperò le *sole molecche*, se fossi a Venezia, pur preferendole fritte, di tanto in tanto, per variare, le metterei in umido nel modo seguente. In una casseruola pongansi olio, prezzemolo pesto, fette di cipolle, sale e pepe, anche carote e sedani, ed in questa specie di soffritto ben caldo si mettano i granchi lavati ed asciugati. Dieci minuti bastano per cuocerli.

Preparansi in intingolo le Grancevole. Occorrono grosse, vive e ben pulite. Si tengono immerse supine per 10 o 15 minuti in acqua bollente, poi si toglie tutta la crosta ventrale e si estraggono dal guscio carne e visceri insieme, che aggiuntavi la carne estratta dalle pinze, rotte col martello, si mette in casseruola con mollica di pane e pane grattugiato, prezzemolo, pepe, olio, sugo di limone. Cotta tale poltiglia si dispone nei gusci vuoti, ed in essi servesi, con sopra fettine di limone.

L'Arigusta poi è eccellente così semplicemente preparata in casseruola.

Si metta a soffriggere in olio sale e pepe della cipolla tritata, e quando si colora vi si pone dentro l'Arigusta fatta a pezzi piuttosto grandi, e rosolata che sia aggiungansi conserva di pomodoro o meglio pomodori freschi, al solito sbucciati, tagliati e mondi dai semi, e molto pepe di Caienna; un poco di estratto Liebig, rinforzerà, se occorra, il sapore della vivanda senza alterarne sensibilmente il carattere. È necessario che all'atto di toglierlo il crostaceo sia vivo, e bisogna poi cuocerlo pian piano, lungamente. Col sugo si può condire del riso cotto nell'acqua, o si può fare un risotto — il cuoco intende la differenza — ed in ambedue i casi siate *abbondanti*, perchè non si finirebbe mai di mangiarne.

6. **Arrosto.** — Non sò che vengano arrostiti altri Crostacei eccetto le Canocchie. Tolte le appendici e ben unte le Canocchie di olio addizionato di sale e di pepe, si mettono in bella fila sulla gratella e a suo tempo si rivoltano continuando ad ungerle. Sono gustose, non si può negarlo, ma il mangiarle, per via di quella loro crosta durezza e spinosa, è affare laborioso e non da tutti: e poi bisognerebbe servire ai commensali di che lavarsi le mani, come usava ad ogni portata nel tempo antico, quando la forchetta era arnese sconosciuto. Insomma è pietanza da mangiarsi nell'intimità della famiglia: e dopo il pasto bisogna stare al *lavabo* più del solito; e la massaia mandi i tovaglioli al bucato.

ELENCO SISTEMATICO DEGLI ANIMALI DESCRITTI

comprendente per ciascuna specie il nome scientifico adottato nel libro, quello italiano, i nomi nelle principali lingue straniere e quelli dialettali italiani

La numerazione procede per Classi. La cifra posta dopo il nome latino della specie indica la pagina nella quale si tratta della specie stessa.

Per i nomi stranieri le indicazioni delle lingue sono abbreviate così: *fr.* = francese, *in.* = inglese, *ted.* = tedesco.

I nomi dialettali di ogni specie poi, sono disposti di seguito per regioni e luoghi, procedendo dai confini occidentali a quelli orientali e terminando con le due maggiori nostre isole. Ecco lo specchietto alfabetico delle principali abbreviazioni adoperate.

<i>ab.</i>	Abruzzo.	<i>prov. mer.</i>	Province meridionali.
<i>adr. mer.</i> . .	Adriatico meridionale.	<i>pugl.</i>	Puglie.
<i>adr. super.</i>	Adriatico superiore.	<i>rom.</i>	Roma.
<i>cal.</i>	Calabria.	<i>romagn.</i> . .	Romagna.
<i>ferr.</i>	Ferrara.	<i>tar.</i>	Taranto.
<i>istr.</i>	Istria.	<i>tosc.</i>	Toscana.
<i>lig.</i>	Liguria.	<i>sard.</i>	Sardegna.
<i>marc.</i>	Marca.	<i>sic.</i>	Sicilia.
<i>nap.</i>	Napoli.	<i>ven.</i>	Veneto.
<i>nizz.</i>	Nizza.		

La quantità di nomi dialettali di animali marini qui esposta è ragguardevole e quale non si trova altrove. Essi nomi sono stati rilevati da un gran numero di pubblicazioni antiche, recenti o recentissime di ogni genere, e non pochi ne ha raccolti l'A. direttamente.

Si vedrà che non di rado la stessa specie nello stesso luogo è designata con più nomi, e che, ben peggio, negli stessi luoghi a specie diverse sono

dati gli stessi nomi, ed in luoghi diversi a specie diverse si danno nomi identici: incertezze e confusioni si incontrano ad ogni passo. Ciò si deve ad errori del volgo, che non ben distingue le differenze poco vistose, né le rassomiglianze apparenti da quelle sostanziali, e così non giunge a discriminare le forme o le confonde; ma vi hanno parte anche gli errori dei raccoglitori, che loro possono essere rimproverati solo da chi non mai postosi a imprese simili ne ignora le difficoltà che, pur prescindendo da quelle ortografiche, non sono lievi. L'ignoranza degli informatori, e qualche volta la loro malafede, possono trarre in inganno anche i raccoglitori più cauti.

Non ostante le incertezze e confusioni accennate, i nomi dialettali potranno agevolare il riconoscimento delle specie, ed appunto a tal fine sono stati riprodotti tutti nell'*Indice alfabetico generale*. Qualche lettore poi, che ne abbia l'occasione la capacità e la volontà potrà con le rettifiche, e raccogliendo altri nomi, rendersi utile, chè la cosa, anche nei riguardi linguistici ed in altri, ha qualche importanza.

VERTEBRATI

CL. MAMMIFERI.

PINNIPEDI.

1. *Pelagius monachus* F. Cuv. Pag. 1

Vitello marino, Foca, Foca monaca.

fr. Phoque moine. — in. Monk. — ted. Seemönch.

lig. vitello marin. — tosc. foca, vitello marino.

CETACEI.

2. *Delphinus delphis* L. 4

Delfino comune.

fr. Dauphin vulgaire. — in. True Dolphin. — ted. Delphin.

lig. dolfin. — tosc. delfino. — nap. delfino, ferone. — adr. sup. dolfin.
— sic. fera comune.

3. *Tursiops tursio* Gerv. 4

Delfino tursione.

fr. Souffleur, Nésarnack. — in. Dolphin. — ted. Nesarnack.

nizz. souffleur, caudues.

4. *Globicephalus melas* Gerv. 4

Globicefalo nero, Delfino nero.

fr. Globicéphale conducteur. — ted. Grind.

sic. murtaru.

5. *Physeter macrocephalus* L. Pag. 5
 Capodoglio, Fisetere.
fr. Cachalot. — *in.* Spermaceti Whale. — *ted.* Cachelot.
fig. cao de euggio, cua d'euggio. — *adr.* capodoglio.
6. *Balaena biscayensis* Eschr. 6
 Balena, Balena dei Baschi.
fr. Baleine des Basques. — *ted.* Wallfisch, nom. gen.
 — *olandese* Nordkaper.
dial. it. balena, nom. gen.
7. *Balaenoptera musculus* Flemm. (= *Phys. antiquorum* Gray) 6
 Balenottera comune.
fr. Rorqual de la Mediterranée. — *ted.* Finnfisch.
dial. it. balena, nom. gen. dei Balenidi.

CL. UCCELLI.

RAPACI.

1. *Haliaeetus albicilla* L. 7
 Aquila di mare, A. comune, A. nera, Valeria.
fr. Aigle de mer. — *in.* Sea Eagle, Whitetailed Eagle. — *ted.*
 Seeadler, Meeradler.
piemonte. acula dla coeuva bianca. — *tosc.* aquila di mare. — *ven.*
 aquila de mar. — *sic.* aquila di mari. — *sard.* achilliera, achilli marina.

PALMIPEDI.

2. *Larus, Croocephalus e-a.* 7
 Gabbiani, Lari, Crocali ecc.
fr. Goëlands. — *in.* Gulls. — *ted.* Möven.

nei diversi dialetti nostri si hanno alterazioni dei nomi italiani, ed una grande varietà di nomi per le diverse specie.

La fig. a pag. 7 rappresenta il *Chroocephalus ridibundus* L. o Gabbiano comune, e la testata del Capitolo I (pag. 1.), rappresenta uno dei nostri più grandi *Larus*.

3. *Sterna, Thalasseus, Hydrochelidon e-a* Pag. 8

Rondini di mare, Beccapesci, Mignattini ecc.

fr. Sternes, Hirondelles de mer. — *in.* Terns. — *ted.* Seeschwalben.

dial. it. molti e vari nomi hanno le varie specie, che non è il caso di qui riferire.

La fig. a pag. 8 rappresenta una delle nostre specie più comuni.

4. *Stercorarius, Megalestris* 9

Labbi, Gabbiani ladri, Stercorari.

fr. Stercoraires. — *in.* Skuas. — *ted.* Raubmöven.

dial. it. si hanno molte e varie denominazioni, ma il volgo confonde questi uccelli con i Gabbiani.

La specie figurata è lo *Stercorarius pomathorinus*, Temm., lo Stercorario, o Labbo, maggiore degli autori italiani.

5. *Puffinus* 9

Puffini, Berte, Pallanti.

fr. Puffins. — *in.* Shearwaters. — *ted.* Sturmtauchern.

dial. it. svariati nomi: spesso il volgo confonde le Berte con i Gabbiani.

La specie figurata è il *Puffinus anglorum* Temm., Pallante, o Berta, minore degli autori italiani.

6. *Procellaria pelagica* L. 9-10

Uccello delle tempeste.

fr. Oiseau des têtes. — *in.* Petrel. — *ted.* Sturmschwalbe, Petersläufer.

lig. franguello e franguelletto de maa. — *ven.* osél de la tempesta, osel de s. Pietro. — *sic.* aceddu da tempesta, a. di malu tempu. — *sard.* pibinga.

7. *Phalacrocorax* 9-10

Marangoni, Corvi marini, Cormorani.

fr. Cormorans. — *in.* Cormorants. — *ted.* Scharben, Cormoran.

La fig. a pag. 10 rappresenta il *Phalacrocorax carbo* L. o Marangone comune.

8. *Fratercula arctica* L. Pag. 10

Pulcinella di mare, Pica marina, Fraticello.

fr. Macareux moine. — in. Puffin. — ted. Lund, Wasserscherschnabel, Brüderchen.

dial. it. conosciuto, secondo le regioni, con i nomi di martino, dottore, nasone, abbudda ecc.

9. *Alca torda* L. 10

Gazza marina.

fr. Pingouin torda. — in. Razor-bill. — ted. Elsteralk, Eisalk.

dial. it. qua e là conosciuto con gli stessi nomi del Pulcinella.

10. *Colymbus* 10-11

Strolaghe, Colimbi.

fr. Plongeurs. — in. Divers. — ted. Seetauchern.

La fig. a pag. 11 rappresenta il *Colymbus septentrionalis*, o Strolaga minore, non raro tra noi.

11. *Podiceps* 10-11

Tuffetti, Svassi, Suassi.

fr. Grèbes. — in. Grebes. — ted. Lappentauchern.

La fig. a pag. 11 è quella del *Podiceps cristatus* L., il nostro Svasso maggiore, specie comune in Italia.

CL. RETTILI.

TESTUGGINI, OSSIA CHELONI.

1. *Thalassochelys caretta* Fitz. (= *Chelonia caouana* Schw.) . 11

Testuggine marina comune.

fr. Tortue. — in. Turtle. — ted. Meerschildkröte.

nizz. tartuga de mar. — lig. tartaruga de mar. — adr. sup. tartaruga de mar, galana, gagiandra de mar. — sic. tartuga di mari. — sard. tartaruga de mari, testoini de mari.

2. *Chelone mydas* Brogn. 12

Testuggine verde.

fr. Tortue franche.

dial. it. testuggine, tartaruga, nomi generici.

3. *Sphargis coriacea* Gray. Pag. 12

Sfargide, Testuggine liuto, Liuto.

fr. Tortue luth, Luth.

nizz. tartuga muolle. — sic. tartarucazza, tartarucuni.

CL. PESCI.

TELEOSTEI.

TELEOSTEI ACANTOTTERI.

1. *Labrax lupus* Cuv. 12

Ragno, Spigola.

fr. Loup, Loubine, Bar. — in. Basse, Common Basse. — ted. Seebarsch, Wolfsbarsch, Gemeiner Wolfsbarsch.

nizz. loubas, loubasson, gingareo. — lig. luasso, loasso, loazzo, luvo. — tosc. ragno. — nap. spinola, s. di pietra; spinola serena e s. bianca i giov., secondo che hanno le macchie più o meno appariscenti. — marc. varolo, spinarolo. — romag. branzen, varol. — ven. branzin, varolo, bai-colo il giov. — istr. branzin. — sic. spinula, spinota, buracciola, lupu. — sard. i grandi lupu, arrangiola, arranzolu, arranassa; i picc. sperritu.

2. *Serranus gigas* C. et V. 23

Cernia, Sciarrano gigante.

fr. Mérou. — in. Dusky Serranus, Dusky Perch. — ted. Braune Serran, Grosser Sägebarsch.

nizz. anfonson. — lig. meo, meu, lûxerna de schêuggio. — tosc. cernia. — nap. cernia, c. nera, c. de scuoglio. — ven. tenca de mar. — istr. chierna, cerna. — sic. cernia. — sard. gernia, cerna.

3. *Serranus hepatus* L. 24

Sacchetto, Sciarrano sacchetto.

fr. Serran. — ted. Bentelbarsch.

nizz. serran. — lig. bolàzo de tacca neigra, lucerna. — tosc. casta-gua, perchia di fondale. — rom. porchetto. — nap. perchitella. — cal. itala. — marc. con altri piccoli del genere, cranicetto. — ven. istr. sacchetto, sacheto, sciaragno. — sic. perciudda, perciuda, lappanu, saragu, sirrania di fangu, dutturi. — sard. vachigedda, vacca.

4. *Serranus cabrilla* Risso. Pag. 24

Sciarrano cabrilla, S. listato.

fr. Serran cabrilla. — *in.* Comber, Smooth Serranus. — *ted.* Bluts-
triemen Sägebarsch.

nizz. perca, serran. — *lig.* bolàxo. — *nap.* foretana, perchia foretana.
— *ven.* cragnizi, donzela, sperga, cortesan de caorle, schiavon. — *ist.*
perga, perega, perega dalmata, canissi, canizzi. — *sic.* sirrania, s. di solu,
budagia, b. di solu, buddaci, bodaga, chana, channa. — *sard.* serranu,
serrana, vacca.

5. *Serranus scriba* L. 24

Sciarrano scrittura.

fr. Serran, Saran. — *ted.* Schriftbarsch.

nizz. perca de mar. — *lig.* barchetta, luxerna; pampino il giov. —
tosc. boccaccia. — *prov. mer.* secondo i luoghi, perchia, perchia de mare,
cannolo, canna, canne, cannufi, cannuso. — *ven.* donzela, sperga, perga,
merla di mar, papagà. — *istr.* porega, perga, sperga, merla di mar. —
sic. precchia, p. di mari, pisci crapa, bocaggia, buraggia, sirena. — *sard.*
vacca, bacca.

6. *Polyprium cernium* Val. 25

Cerniola, C. di scoglio.

fr. Cernier, Cernier brun. — *in.* Stone Bass, Wreechfish. — *ted.*
Geflechte Vielsäge, Vielsäge, Wrachfish.

nizz. cernio. — *lig.* luxerna, pampanotto il picc. — *tosc.* cernia di sco-
glio. — *nap.* cerniola de funnale. — *tar.* pesce fusco. — *ven. istr.* cer-
niola, cernio, scarpena de sasso, scarpena salvadega. — *sic.* pisci addottu,
addottu. — *sard.* cerna.

7. *Dentex vulgaris* C. et V. 26

Dentice comune, Dentale.

fr. Denté ordinaire, Spare denté. — *in.* Sparus, Dentex, Toothed
gilthead, Four-toothed Sparus. — *ted.* Zahnbrasse.

nizz. lente, dente. — *lig.* dentexo. — *tosc. rom.* dentice, dentale. —
nap. dentece, dentato. — *mar. romag.* dentice, dentale. — *adr. mer.* dot-
tore. — *ven. istr.* dental, dentol. — *sic.* dintali, dentici. — *sard.* dentixi,
dentissi, dentizi, dentisgiu, dentul.

8. *Maena vulgaris* C. et V. Pag. 26

Menola comune, Mendola.

fr. Mendole commune. — *in.* Cackarel. — *ted.* Gemeiner daxierfisch.*nizz.* amendolo. — *lig.* menua, menoa. — *nap.* mennella, menda, amenola, mennella femmena. — *marc.* mindola. — *ven.* menola, maridola, pontio. — *istr.* menola schiava. — *sic.* minula. — *sard.* mendula, mattasuldat.9. *Smaris vulgaris* Cuv. 27

Zerro, Zero, Zerolo, Menola zeroio.

fr. Picarel ordinaire. — *ted.* Gemeine Schnauzenbrasse, Gemeiner Pikarel.*nizz.* zerle, gavaron il picc. — *lig.* zerla, zerlo, pignoeto il picc. — *tosc.* zerro. — *rom.* zerolo. — *nap.* spicaro rotunno. — *pugl.* zamarella. — *romag.* menola. — *ven.* menola bianca, menoloto, ghirsa, garizzo. — *istr.* menola, marida, maridola. — *sic.* axineddu rotunnu, macarruneddu. — *sard.* gerettu.10. *Smaris alcedo* Risso 27

Zerolo della corona, Menola alcedine.

fr. Picarel Martin pêcheur. — *ted.* Eisvogel-Schnauzenbrasse.*nizz.* gerle blavié, gerlessa. — *lig.* loco, locu, gerla. — *nap.* ciurlo, spicaro, in gen.: ciurlo e cianlo il maschio, mammarelle le femmine, rottonna. — *tar.* zamarello. — *adr. inf.* ciurlo. — *marc.* mendola turchina. — *ven.* menola, garizzo. — *ist.* menola. — *sic.* axineddu du varu, spicara. — *sard.* ciuccara.11. *Mullus surmuletus* L. 28

Triglia maggiore, T. di scoglio.

fr. Surmullet. — *in.* Striped surmullet. — *ted.* Gestreifte Meerbarbe.*nizz.* streglia di rocca. — *lig.* treggia veaxa, t. de scheuggio. — *tosc.* triglia di scoglio. — *nap.* treggia de scuoglio. — *pugl.* tregghia de scoglio. — *marc.* roscioli, tria. — *romag. ven. ist.* triglia, tria. — *sic.* tregghia de solu, t. de gramigna. — *sic.* triglia, t. birdi.

Il novellame di questa specie e della seguente sul littorale marchigiano è detto roscioletti: se ne pescano, purtroppo, immense quantità.

12. *Mullus barbatus* L. Pag. 28

Triglia minore, T. di fango.

fr. Mulle rouget, Rouge barbet. — *in.* Red mullet. — *ted.* Rothe Meerbarbe, Rothbart.

nizz. streglia di fango. — *lig.* treggia, t. de fundu, cavun. — *tosc.* triglia di rena, o di fango. — *nap.* treglia saponara, t. de auritu, t. de morsu, morsellina. — *pugl.* tregghia de capitellu. — *marc.* roscioli, barboni. — *romag.* barboni, rusciò, roscioli. — *ven. ist.* barbon, cavazioi i giov. — *sic.* trigghia de fangu, sparacalaci, sparacanaci. — *sard.* trigliola, triglia, arrubbia, mangiadori.

13. *Cantharus orbicularis* C. et V. 29

Scorzone.

fr. Canthère. — *ted.* Breite Cantara.

nizz. tanuda. — *lig.* scaggiun, scaggion. — *tosc.* tenuta. — *rom.* scorzone. — *nap.* schianto. — *ven.* cantaro, cantara, occiada. — *ist.* cantera, cantara. — *sic.* zippola impiriali, cantaro, cinciasta. — *sard.* tanuda, tanuda, cantara.

14. *Cantharus lineatus* Mont. 29

Cantarella.

fr. Sarde grise. — *in.* Old Wife. — *ted.* Gestreifte Cantara.

nizz. tanuda. — *lig.* tanûa. — *nap.* schianto, tanua, tanuta. — *rom.* sarago bastardo. — *cal.* scantaro. — *ven.* ociada. — *ist.* cantara, cantera, cantarina, cantareta. — *sic.* cantaro, scantaro, cinciastro, cinciasta, zippula, zipula. — *sard.* tanuga, tanuda.

15. *Box vulgaris* C. et V. 30

Boga comune.

fr. Bogue commune. — *in.* Bogue, Ox-eye. — *ted.* Gelbstriemen.

nizz. *lig.* buga, bacello. — *tosc.* boga. — *nap.* *pugl.* vopa. — *tar.* vuopa de portu. — *marc.* boba. — *romag.* *ven. ist.* boba. — *sic.* boga, vuopa. — *sard.* boga.

16. *Box salpa* L. 30

Boga salpa, Salpa, Sopa.

fr. Bogue, Saupe. — *ted.* Goldstriemen.

nizz. *lig.* sarpa. — *rom.* sarpa. — *nap.* sarpa, salpa. — *marc.* boba. — *ven. ist.* salpa. — *sic.* sarpa, mangia racina, cavaguola. — *sard.* sarpa, sarpetta, sorpa.

17. *Oblata melanura* L. Pag. 30

Occhiata, Oblata, Obbiada.

fr. Oblade. — ted. Bandbrasse.

nizz. blada. — lig. oenggiada, oeggià, oggià. — nap. ojata, occhiata, occhinera, jata, biata, ajata. — mar. ociada. — ven. ist. occiada, ociada, ochià, albora bastardo. — sic. ucchiata, usata, biata. — sard. orbada, ubrara.

18. *Sargus Rondeletii* C. et. V. 30

Sargo rigato, S. maggiore.

ted. Grössere Geissbrasse.

nizz. sargou. — lig. sagao veaxo, testa neigra, sant' Andria, svoià, sagao. — nap. saraco verace, savio. — pugl. capignaro, capignoro. — mar. cappuccina. — ven. ist. sparo, sparetto, sargo. — sic. sarau tunnu. — sard. sarigo, sarigu, sariag.

19. *Sargus annularis* L. 31

Sargo dall'anello, S. anellato, Carlino.

fr. Sargue, Sparailon. — ted. Gemeine Geissbrasse, Kleine Geissbrasse.

nizz. esperlin. — lig. sagao, sparlo. — tosc. sarago. — nap. saraco, sparaglione, spiritiello. — mar. vomagnu. sparo, sbaro, carlino. — ven. sparo, sparolo. — ist. sparo, sparetto. — sic. saracu, sparagghiunni, sparlettu. — sard. sarigu, sarragu, sarach, spareddu, sparetto.

20. *Pagrus vulgaris* C. et. V. 31

Pagro comune, Dentice praio.

fr. Pagre. — in. Braize, Becker, Pandora, King of the sea Bream. — ted. Gemeine Sackbrasse.

nizz. padre. — lig. pagao buffo, p. addentexou, p. testoun, testazo. — nap. manfrone, mafrone. — ven. sparo d'Istria, tabaro, albora pagnasco. — ist. pagaro, cantarello. — sic. paura, prau, praju. — sard. pagru, pagra, paguru, pagari.

21. *Pagellus erythrynus* L. 31

Fragolino, Fravolino.

fr. Pagel. — in. Red Sea Bream. — ted. Rothbrasse, Kleine Rothbrasse.

nizz. pageu. — lig. pagao, p. veaxo. — tosc. mafrone, mormora. — rom. fragolino. — nap. mormoro, luvaro, lutrinu. — pugl. fraju, lutrine.

— *marc.* arboletto, arboleto, madagio, madagiola. — *romag.* arboro, occhialone. — *ven.* arboro, alboro, alboreto, madagia, madagiola. — *ist.* ribon. — *sic.* pragagnanu, luvaru, uvaru. — *sard.* lemuru, lemaru, pagella, muruda.

22. *Pagellus centrodontus* Dal. Pag. 31

Pagello rosso, Occhialone.

fr. Rousseau. — *in.* Red Gilt-head.

nizz. besugo. — *lig.* bezûgo. — *nap.* occhiolargo. — *cal. tar.* pizzogna. — *sic.* mupa, mupa imperiali, mupu.

23. *Pagellus acarne* Cuv. 32

Fragolino bastardo.

nizz. giando, pageo de plana. — *lig.* roello. — *nap.* praulo, scarzuso, pulu. — *ven.* alboro paguesco. — *sic.* mupo, mupa, scazzupulu.

24. *Pagellus bogaraveo* Brünner 32

Rovella.

fr. Bougrabeu, in Provenza.

nizz. bugaravella. — *lig.* roello, rovello. — *nap.* luvaro.

25. *Pagellus mormyrus* L. 32

Mormora.

ted. Marmorbrasse.

nizz. mourmona. — *lig.* mormua, mormoa, mormo. — *nap.* mormoro. — *tar.* oscele, casciole, gòsciole. — *marc.* mormoro. — *adr. mer.* casciole, gòsciole, vesciole. — *ven. istr.* mormora, mormiro. — *sic.* ajulu, a. imperiali, ajula. — *sard.* murmunzioni, murmulloni, murruda.

26. *Chrysophrys aurata* L. 32

Orata, Dorata.

fr. Daurade, Dorade. — *in.* Gilt-head. — *ted.* Goldbrasse, Gemeine Goldbrasse.

nizz. aurada. — *lig.* oà, oggià. — *tosc.* dorata. — *rom.* orata. — *nap. pugl.* aurata. — *marc.* orada. — *ven.* orada, dorada, or. della corona i grandi esemplari. — *istr.* orada. — *sic.* orata, arata, sau vidicchiu, rurata. — *sard.* orada, carine, caniottu, canina, cagnia.

27. *Scorpaena porcus* L. Pag. 33

Scorfano nero.

fr. Rascasse, Scorpène brune. — *ted.* Drachenkopf, Braune Drachenkopf.*nizz.* rascassa. — *lig.* bezugo, pesce cappone, scorpèna, s. de scheugio. — *tosc.* scorfano. — *rom.* pesce cappone. — *nap.* scorfano nero. — *marc.* scarpegna nera. — *ven. istr.* scarpèna. — *sic.* scrofano niuro. — *sard.* mustia, scropula, scorpèna, scupina, iscolfina.28. *Scorpaena scrofa* L. 33

Scorfano rosso.

fr. Badasco, Capoun in Provenza. — *ted.* Rothe Drachenkopf.*nizz.* capoun. — *lig.* pescio capoun. — *tosc.* scorfano. — *nap.* scorfano russo. — *marc.* scarpegna rossa. — *pugl.* scorfena. — *ven.* scarpèna rossa. — *istr.* scarpèna. — *sic.* scrofanu russu, cipudda, gadderavu. — *sard.* scrappani, capponi, rascassa.29. *Trigla lyra* L. 34

Gallinella lira, Organo, Capone organo.

fr. Trigle lyre. — *in.* Piper, Crouner, Sea-hen. — *ted.* Pfeifenfisch, Meer leyer.*nizz.* gallina. — *lig.* organo, chœuffano. — *tosc.* organo. — *rom.* capone cocchio. — *nap.* cuoccio. — *pugl.* capone. — *marc.* testolina. — *ven.* anzoletto grando, succhetto. — *ist.* turchello, anzoletto. — *sic.* fulcata, fucata, facianu, fascianu, pisci bullio.30. *Trigla aspera* Rond. 34

Caviglione, Chiodo, Capone caviglione.

fr. Cavillone. — *ted.* Rauschuppige Trigla.*nizz.* cavillona. — *lig.* galletto, cavillone, gaviggioun. — *tosc.* caviglione. — *rom.* capone chiodo. — *nap.* spenusu, scavaglione a Gaeta. — *marc.* prenetta, porchetto. — *ven.* turchello, t. insanguinà. — *ist.* anzoletto. — *sic.* marteduzzu, martiluzzu.31. *Trigla corax* Bp. (— *T. hirundo* Bl.). . 34

Capone gallinella.

fr. Trigle hirondelle. — *in.* Sapphirine Gurnard. *ted.* Seeschwalbe.*nizz.* *lig.* gallinetta, cheuffano, lanterna, fanale. — *tosc.* gallinella. — *rom.* capone panaricolo. — *nap.* cuoccio volante, faggiano. — *marc.* capomazzo. — *ven.* maziola. — *ven. ist.* anzoletto, lucerna. — *sic.* rinin-nuni, fagiana.

32. *Dactylopterus volitans* L. Pag. 35

Pesce rondine, Pesce falcone.

fr. Aroundelo, Roundino in Provenza — *ted.* Flughahn.

nizz. gallina. — *lig.* treggia volatica, pesce rondine. — *nap.* civetta e' mare, rennenella, civettola. — *adr. mer.* pesce chiattu, renneniede. — *ven.* pesce barbastel, rondinela. — *sic.* pisci falcuni, pisci corbu. — *sard.* pisci boladori, pisci arrundini, arrundini marina.

33. *Trachinus draco* L. (= *T. lineatus* Bl.) 36

Dragone, Trachino dragone.

fr. Vive commune. — *in.* Great Weever, String-Bull, Sea-Cat. — *ted.* Petermännchen, Queise, Gemeine Queise, Gemeiner Petermännchen.

nizz. aragna, dragone. — *lig.* aagna, aagno. — *tosc.* vipera marina, ragnò. — *nap.* trascina liscia, t. janca. — *pugl.* parassacolo, parasaula. — *tar.* trascina capignòra. — *marc.* ragno tigrato. — *ven.* ragno, varagno bianco, varagnolo. — *ist.* ragno. — *sic.* dracina ragana, tracino, tracina, mustazola, trachio, tracchio, matarello.

34. *Trachinus radiatus* Delav. 36

Trachino rigato, T. raggiato.

fr. Vive a tête rayonnée. — *ted.* Strahlen-Petermännchen.

lig. straxinâa. — *tar.* tracchina. — *ven.* varagno pagan. — *ist.* ragnola. — *sic.* dracina vaina.

35. *Trachinus vipera* Cuv. et Val. 36

Trachino vipera.

fr. Petite vive, Toquet. — *in.* Common Weever, Lesser Weever, Blackfin, String-fish, Adder pike. — *ted.* Vipernqueise.

lig. straxinâa. — *nap.* trascina nera. — *ven.* varagnola. — *ist.* ragno, ragnola. — *sic.* dracina di rina.

36. *Trachinus araneus* C. et V. 36

Trachino ragno.

fr. Vive araignée. — *ted.* Mitteländische Queise, M. Petermännchen.

nizz. aragno. — *lig.* straxinâa. — *nap.* traxina nigra. — *ven.* varagno negro, ragno pagan. — *ist.* ragno pagan. — *sic.* dracina di fangu.

37. *Uranoscopus scaber* L. Pag. 36

Pesce prete, P. lucerna, Cozzolo, Mesoro.

fr. Rat, Miou. — *in.* Common Star-gazer. *ted.* Gemeiner Sternseher.

nizz. mirou, muon. — *lig.* pescio praeve. — *tosc.* pesce prete. — *nap.* bocca in cielo, capotnuosto, lucerna, pesce lucerna. — *cal.* coccane. — *abr.* bocca in cielo. — *marc.* boccaincava. — *ven.* bocca in cao, toti, chiachia. — *ist.* bocca in cao. — *sic.* coccamu, coccin, cozzula. — *sard.* pappà coccia, cuccu.

38. *Umbrina cirrhosa* Bl. 37

Ombrina corvo, Corvello, Crovello, Ombrina dal porro.

fr. Ombre, Ombrine. — *in.* Umbrina. — *ted.* Bart-Umber.

nizz. umbrina. — *lig.* ombrinha, crovella, corvello, corvetto, pesce corvo. — *tosc.* ombrina. — *rom.* corvo. — *nap.* umbrina. — *pugl.* crovello, — *marc.* corbello, corvello, corvetto. — *romag.* corvo, corbetto. — *ven.* ombra, corbo, ombreta, corbeto. — *ist.* corbel, ombrella. — *sic.* umbrina, u. impiriali, umbru, budagia. — *sard.* umbrina de scoglio.

39. *Corvina nigra* Salv. (= *Sciaena umbra* L.). 38

Ombrina corvina, Locca, Corvina locca, Corvo di frontiera.

fr. Corbean, Corb noir. — *ted.* Schwarzer Schattenfisch, Seerabe.

nizz. courb. cuorb. — *lig.* locca, cappaneigra, pescio corvo, p. crovo. — *tosc.* locca, ombrina locca, o. di castro, o. bastarda. — *rom.* corvo di scoglio. — *nap.* cuorvo, pesce cuorvo. — *marc.* lolola, corvo. — *ven.* ombra, ombria, ombrela, corbo di sasso. — *ist.* corbel, corbel di sasso, ombrella. — *sic.* umbrina di' niuri. — *sard.* umbrina de scogliu, umbra, gorbagliu, corbagliu.

40. *Sciaena aquila* Risso. 38

Ombrina leccia, Boccagialla.

fr. Maigre, Aigle, Poisson royal. — *in.* Meagre, Shade fish. — *ted.* Secadler.

nizz. figou. — *lig.* fegaro, figao. — *tosc.* boccagialla. — *nap.* bocca d'oro, ricciola. — *pugl.* ombra. — *tar.* salamone, ombra. — *ven.* ombra, ombreta, ombria. — *sic.* vucca d'oru. — *sard.* umbrina de canali.

41. *Sphyraena vulgaris* C. et V. Pag. 39

Luccio marino.

fr. Spet. — *in.* Spet. — *ted.* Pfeilhecht, Gemeiner Pfeilhecht.

nizz. lussi. — *lig.* lùsso de mà, lussao de mà, spigon. — *tosc.* argentino (Redi). — *rom.* luccio marino. — *nap.* luccio de mare, aluzzo imperiale. — *marc.* schermo. — *ven.* istr. luzzo de mar, merluzzo salvadego. — *sic.* luzza, aluzzo, muzo, lozzo. — *sard.* luzzu.

42. *Lepidopus caudatus* Euphras 39

Pesce bandiera, P. sciabola, Lepidopo argentino.

fr. Jarretière. — *in.* Scabbard-fish, Scale-foot. — *ted.* Degenfisch, Silberbandfisch.

nizz. argentin. — *lig.* pescio lamma. — *nap.* pesce bannèra, squaglia sole. — *marc.* pesce d'argento. — *ven.* argentin, spada argentina, spada d'arzeno, serpentìn, pesce falce. — *sic.* pisci mavestu, p. spatula.

43. *Scomber scomber* L. 40

Lacerto, Macarello, Sgombro comune.

fr. Maquereau. — *ing.* Common Mackrel. — *ted.* Gemeine Makrele.

nizz. aurion. — *lig.* laxerto, ariolo. — *tosc.* lacerto, sgombro. — *rom.* sgombro. — *nap.* scortone, sgummero. — *pugl.* scocchiarello. — *marc.* sgombro. — *romag.* sgomber. — *ven.* sgombro, ganzariol, macarelli, scamperì. — *istr.* scombros. — *sic.* sculmu, scurma veru, sgambirri. — *sard.* pilaru bisani.

44. *Scomber colias* L. 40

Lanzardo, Sgombro occhi grossi, S. macchiato.

in. Spanish Mackrel. — *ted.* Blasen Mackrele.

nizz. cavaluca. — *lig.* cavalla, strombo. — *rom.* cavallo, ganzariolo. *nap.* lacierto. — *tar.* maccarièdda. — *marc.* lanciardo. — *romagn.* sgombro maggiore, lucardo. — *ven.* lanzaron, lanzardo. — *ist.* lanzardo. — *sic.* occhi grossi, scurmu grand'occhio.

45. *Orcynus thynnus* L. 40

Tonno, Tonno comune.

fr. Thon. — *in.* Common Tunny. — *ted.* Gemeiner Thunfisch.

nizz. tonn. — *lig.* tunno. — *tosc. rom.* tonno. — *romagn.* ton. — *ven.* ton, tonnina, pompilo, pompin, trompeto, trompilo, trompia. — *ist.* ton, tonnina. — *sic.* tunnu. — *sard.* turina, tunisca, scampicru.

46. *Pelamys sarda* C. et V. Pag. 43

Palamita, Palamita sarda.

fr. Pélamide, Bonite. — in. Palamid. — ted. Palamide, Bonite.

nizz. bonnicou. — lig. paamia. — tosc. rom. palamita. — nap. palamito, palammeto. — romagn. palamita. — ven. palamia, palamida. — ist. palamida. — sic. cavaritu impiriali, palamita, pirantuni. — sard. palamida, pelamida.

47. *Echeneis remora* L. 43

Remora comune.

fr. Remora. — in. Sucking-fish. — ted. Schild-fisch, Schiffshalter.

nizz. sussapega. — lig. grattaena, grataenha. — sic. ampiscica, impiccica, calamita.

48. *Naucrates ductor* L. 44

Pilota, Pesce pilota, Fanfano.

fr. Pilote. — in. Pilot-fish. — ted. Lotsenfisch, Pilot.

nizz. fanfré. — lig. pampano, fanfan. — tosc. pilota. — nap. fanfano, pesce fanfano. — marc. fanfano. — ven. fanfano, pesce piloto. — ist. fanfano. — sic. fanfara. — sard. fanfara, pampana.

49. *Stromateus fiatola* L. 45

Lampuga dorata, Fiatola dorata.

fr. Stromaté. — ted. Deckfisch, Pampelfisch.

nizz. lampuga. — lig. leccia bastarda, pesce fiasco. — rom. lampuga. — marc. pesce fico, figa, pesce figa. — ven. pesce figa. — ist. figo. — sic. fiatulu, fiatula impiriali.

50. *Stromateus microchirus* Bonelli 45

(forse il giovane del precedente)

Lampuga fasciata.

fr. Stromaté. — ted. Gestreifte Pampel, Gestreifte Deckfisch.

nei dial. it. come il precedente.

51. *Coryphaena hippurus* L. 45

Corifena cavallina.

fr. Dorade. — in. Dolphin. — ted. Gemeine Dorade.

nizz. fera. — lig. indoradda. — nap. lampuca, pesce pampana. — romagn. umbria. — ven. ombria. — ist. cataluzzo. — sic. cappuni impiriali. — sard. cavaglia.

52. *Coryphaena pelagica* L. Pag. 45
 Corifena pelagica.
fr. Dorade.
adr. sup. cataluzzo. — *sic.* pisci capuni.
53. *Brama Rayi* Bl. 46
 Pesce castagna, Brama occhiuta, Rondino.
fr. Castagnole, Spare castagnole. — *in.* Ray'sea Bream, Rayan Gild-head, Ray's Toothed Gild-head. — *ted.* Seebrasse, Breitfisch.
nizz. castagnola. — *lig.* rundanin. — *gast.* talieri. — *nap.* pesce castagna. — *ven.* ociada bastarda, nodola. — *ist.* ociada bastarda, cataluzzo. — *sic.* saracu impiriali, pisci luna, fatula.
54. *Lampris luna* Risso 46
 Pesce Re.
nizz. pei d'Africa. — *lig.* pescio rè. — *tosc.* pesce d'oro.
55. *Zeus faber* L. 46
 Pesce San Pietro, Pesce gallo.
fr. Dorée, Poule de mer, Janitor, Jean Dorée. — *in.* Dory, John Dory. — *ted.* Sonnenfisch, Petersfisch.
nizz. pei san peire. — *lig.* pescio sanpè, ratuta. — *tosc.* pesce san pietro. — *nap.* pesce san pietro, pesce gallo. — *marc.* san pietro. — *ven.* ist. san piero. — *sic.* pisci gadolu, sanperi. — *sard.* pisci santu perdu, pesciu san pè.
56. *Lichia amia* L. 47
 Lizza, L. amia.
fr. Liche. — *ted.* Gabelmakrele.
nizz. leccia. — *lig.* serrenia, serrêna. — *tosc.* leccia. — *nap.* ricciolo, pesce stella. — *marc.* alicce mezzana, licia, aliccia. — *ven.* ist. lizza, lissa. — *sic.* cerviola, gibiola; al Faro, spotari. — *sard.* lizza.
57. *Lichia glauca* Lac. 47
 Lizza stella, L. bastarda, Leccia, L. bastarda, L. stella.
fr. Liche. — *in.* Derbyo. — *ted.* Bläuel.
lig. leccia bastarda. — *nap.* ricciolo, pesce stella. — *ist.* lissa, lizza bastarda. — *sic.* cionera, cionara. — *sard.* sirviola.

58. *Trachurus trachurus* L. Pag. 47

Suro, Sugherello, Sgombro bastardo.

fr. Saurel, Maquereau bâtard, Makarelle. — *in.* Sead, Horse Mackerel. — *ted.* Bastard Mackrele, Stöcker.

nizz. suck, cagnone. — *lig.* sò, su, sorallo, soello il picc. — *tosc.* pesce cavallo, sugherello. — *nap.* sauro, sauriello. — *tar.* fraulo, traulo, suvaro. — *marc.* suro, sugherello. — *romagn.* sover. — *ven. ist.* suro. — *sic.* sauru, pisci sauru. — *sard.* surellu.

59. *Xiphias gladius* L. 48

Pesce spada, Spadone.

fr. Espadon. — *in.* Sword-fish. — *ted.* Schwertfisch.

nizz. emperatour, espadon. — *lig.* pescio spà. — *tosc. rom. nap. marc. romagn. ven. ist.* pesce spada, spadon. — *sic.* pisci spata, spadelli i picc. — *sard.* pisci spada.

60. *Tetrapturus belone* Rafn 50

Tetrapturo.

ted. Segel-Schwertfisch.

nap. aguglia imperiale. — *tar.* acura imperiale. — *sic.* aguglia impiriali.

61. *Gobius niger* L. 51

Ghiozzo nero.

fr. Gobie boulerot, Gobie noir. — *in.* Black Goby, Rock-fish, Rock Goby. — *ted.* Schwarze Meergrundel.

nizz. gobou neigre. — *ven.* paganello de mar. — *ist.* guato giallo. — *sic.* urgiuni niuru.

62. *Gobius jozo* L. 51

Ghiozzo comune.

fr. Gobie jozo. — *ted.* Blaue Meergrundel, Blaugrundel, Seestint.

ven. paganello de mar, p. bianco, gò, mennuaia mora. — *ist.* guato di fango. — *sic.* urgiuni di fangu.

63. *Gobius paganellus* L. 51

Ghiozzo paganello, Paganello.

ted. Paganel-Grundel.

ven. paganello de porto, p. vergà. — *istr.* goatto, o guatto, di sasso, paganello. — *sic.* urgiuni, o mazzuni, di portu.

64. *Gobius ophiocephalus* Pall. Pag. 51

Ghiozzo gò.

fr. Gobie lote. — *ted.* Marmorirte Meergrundel, Vènetianische Meergrundel.*ven.* gò. — *ist.* guatto. — *sard.* maccioni.65. *Gobius capito* C. et. V. 51

Testone, Ghiozzo testone.

fr. Gobie cephalote — *ted.* Grosse Meergrundel.*nap.* mazzone de razza. — *ven.* gò de mar. — *ist.* guatto giallo. — *sic.* urgiuni di fortuna. — *sard.* maccioni concamanna.66. *Latrunculus pellucidus* Nard. 52

Rossetto.

fr. Nonnat. — *ted.* Weiss Grundel.*nizz.* nounat, nonnat. — *lig.* roscetti. — *ven.* ghiozzo bianco. — *sic.* nunnata, nunnata di luvaru, mucco rosso.67. *Callionymus maculatus* Rafn. 52

Callionimo macchiato.

fr. Callionyme tacheté, Lambert in Provenza. — *ted.* Geflechter Spinnenfisch.*nizz.* lambert. — *rom.* strozza galline. — *marc.* ludrino. — *ven.* *ist.* lodra, lodrin. — *sic.* cucuma stizziata.68. *Lophius piscatorius* L. 52

Rana pescatrice, Boldrò, Lofio pescatore.

fr. Baudroie, Diable de mer. — *in.* Angler, Common Angler, Sea Devil-Toadfish, Fishing-frog, Frogfish. — *ted.* Froschfisch, Froschteufel, Seeteufel.*nizz.* boudroi, boudroie. — *lig.* — gianello, budegassa. — *tosc.* boldrò. — *rom.* pescatrice, giudlo. — *nap.* pescatrice. — *marc.* rospo. — *ven.* *ist.* pesce rospo, rospo de fango, diavolo de mar. — *sic.* maga, diavulu di mari, giuranna di mari, pescatrice. — *sard.* piscadrixi.69. *Lophius budegassa* Spin. 53

Lofio martino.

fr. Baudroie.*nizz.* gianeli. — *lig.* buddego, b. roscin. — *tosc.* boldrò, b. buono. — *rom.* martino, grattale. — *gaet.* rattale. — *ven.* *ist.* pesce rospo.

70. *Blennius gattorugine* Brunn. Pag. 53

Bavosa, o Strega, gattorugine.

fr. Blennie n. c. — in. Blenny n. c. — ted. Schleimfisch n. c., Gestreifter Schleimfisch.

nizz. havecca, n. c. — lig. bausa, ghiggionin n. c. — tosc. bavosa n. c. nap. vavosa, capitosta. — adr. sup. strega, striga, gatta, gattorusola, gattarosola. — sic. patuanu, patuanu impiriali, bausa, bavusu, piscialettu. — sard. piscialetta.

71. *Blennius sanguinolentus* Pall. 54

Bavosa sanguinolenta, B. palmicorne.

ted. Blutstriemiger - Schleimfisch.

ven. gattorusola, n. c. — sic. patuanu.

72. *Blennius ocellaris* L. 55

Bavosa occhiuta.

fr. Papillon de mer, Blennie Lièvre, B. Papillon. — in. Ocellated Blenny, Butterfly fish. — ted. Seeschmetterling, Geäugeste Schleimfisch, Schmetterlingfisch.

lig. bausa galletto. — adr. sup. gattorusola dall'occial, pesce occhiale, gattina piccola, lampusa. — sic. bausa ucchiuta.

73. *Blennius pavo* Risso. 55

Bavosa crestata.

ted. Pfauen Schleimfisch.

ven. ist. gattarosola dalla cresta. — sic. bausa urgioni, b. immuruta.

74. *Tripterygium nasus* Risso 55

Tripterigio caponero, Bavosa rossigna, Strega rossigna.

ted. Dreiflössel-Schleimfisch.

nizz. havecca d'arga. — nap. peparnolo, il maschio. — sic. bausa russa.

75. *Cristiceps argentatus* Risso (= *Clinus variabilis* Can.) 55

Cli-no variabile, od argentato.

ted. Silber Schleimfisch.

lig. bausetta. — nap. ravuosco. — sic. spirdottu, sperdetto, sperdoto, spirdo, bausedda.

76. *Trachipterus taenia* Bl. Pag. 56

Pesce nastro, P. bandiera, Spada.

fr. Poisson ruban. — *in.* Ribbon-fish. — *ted.* Seusenfish, Weisse Bandfish.

nizz. argentin, gros argentin. — *lig.* pescio lamma. — *nap.* pesce banner, squagliasole. — *pugl.* pesce argento. — *marc.* pesce bandiera. — *ven. ist.* spada argentina, spada d'argento, falce, pesce falce. — *sic.* spatula, banneria impiriali, pisci mavistu, scarcina impiriale. — *sard.* pisci fiamma.

77. *Atherina hepsetus* L. 56

Latterino sardaro.

fr. Sauchet, Cabassou, Joël. — *in.* Smelt. — *ted.* Ährenfish, Gemeine Ährenfish.

nizz. mellet. — *lig.* cabassoun, abri, occiouni, chauneri, chëunao, pascate, pascatta. — *tosc.* latterino, crognolo, a Orbetello calcinello. — *rom.* latterina. — *nap.* lagone, l. sardaro, lavoni, lagoni; i piccoli ancora senza squamme cicinielli. — *marc. romag.* aquadella, aquadela. — *ven.* anguola agonada, agonà, acquadela. — *ven. anguola,* gerao, javal, garal. — *sic.* curunedda, corinella. — *sard.* segretu, lattarina, muscioni.

78. *Atherina mocho* C. et V. 56

Latterino comune.

fr. Mellet. — *in.* Smelt, Atherine, Sand Smelt. — *ted.* Ährenfish.

lig. chëunao, pascatta, occioun. — *marc.* lattarina. — *ven. ist.* anguola. — *sic.* curunedda, latterina. — *sard.* muscioni, muccioni, segretu.

79. *Atherina Boyeri* Risso 56

Latterino capoccione.

fr. Cabassou — *in.* Smelt. — *ted.* Ährenfish.

nizz. cabasou. — *lig.* occioun. — *nap.* capoccione, lagone capocchiatto. — *ferr.* aquadela. — *ven. ist.* anguola. — *sic.* curunedda mazzarotta, curinedda, carinella. — *sic. occ.* menusa, minuscia.

80. *Mugil cephalus* Cuv. 57

Muggine comune, Cefalo, Caparello.

fr. Mulet, Cabot, Muge à grosse tête, Testu. — *in.* Grey Mullet. — *ted.* Gemeine Meeräsche, Harder.

nizz. carida. — *lig.* massoun, mûzzao massoun. — *tosc.* muggine capocello, caparello, cefalo, a Orbetello mazzone. — *rom.* cefalo vero, c.

comune, mattarello, — *nap.* cefalo capozzo, capozzone, cefalo mazzone. — *pugl.* capicefalu. — *marc.* muggella n. c. a vari muggini; ad Ancona questo mignattino. — *ven.* ceolo, cievolo, volpina, mecchiato, mecchiali, mecchiarini, magna, magnariazo, orbetti, topi, volpinetti i piccoli. — *ist.* volpina, cievolo. — *sic.* molettu, mulettu, lampone, capulatu. — *sard.* cefalu, cebalu, zevaru, piscimannu, muzzulu mannu, muxilo, nom. gen.

81. *Mugil capito*. Pag. 58

Muggine calamita.

fr. Mulet blanc, Mulet capitou, Muge capitou. — *ted.* Grosskopfige Meeräsche.

nizz. ramada. — *lig.* müzzao gangà. — *tosc.* acuccotto. — *rom.* cefalo calamita. — *nap.* varaco. — *marc.* bötolo. — *romag.* baldigara. — *ven.* botolo, bataro, caustelo. — *ist.* caostello, cavastello. — *sic.* muletu testa, m. cirino. — *sard.* conchedda, concheditta.

82. *Mugil auratus* Risso. 58

Muggine dorato, M. orifrangio.

fr. Mulet, Aurin in Provenza. — *in.* Golden Mullet. — *ted.* Gold Meeräsche.

nizz. daurin. — *lig.* luscento, müzzao de l'œu. — *tosc.* muggine orifrangio. — *rom.* cefalo dalla garza d'oro. — *nap.* lustro. — *marc.* badigia d'oro. — *ven.* lotregan, dotregan. — *ist.* lotregan. — *sic.* muletu lustru, lustrinu.

83. *Mugil saliens* Risso. 58

Muggine musino.

fr. Flute, Flavetin in Provenza. — *ted.* Spring Meeräsche.

nizza. flaveton, mùga flavetin. — *lig.* müzzao ganga. — *tosc.* filzetta, freccetta. — *rom.* cefalo musino. — *marc.* verzelato. — *ven. ist.* verzelata, verzelato. — *sic.* muletu musau, pizzutu. — *sard.* conchedda, birumbola.

84. *Mugil chelo* Cuv. 58

Muggine chelone, M. pietra.

fr. Mulet chaluc. — *in.* Thick lipped Grey Mullet. — *ted.* Grosslippige Meeräsche.

nizz. labri. — *lig.* müzzao neigro, ciatta, ciavetta. — *tosc.* sciorina, buosega. — *rom.* cefalo pietra. — *nap.* cerina. — *marc.* mugella. — *ven. ist.* bosega, buosega. — *sic.* cefalune. — *sard.* lioneddu, lisso.

85. *Cepola rubescens* Rond. Pag. 60

Cepola, Cipolla, Fiamma, Fiammetta.

fr. Cépole. — in. Band-fish, Red Band-fish, Red Snake-fish. —
ted. Gemeiner Bandfisch, Rother Bandfisch.nizz. calagnairis, calegneiris. — lig. caviggeua, piccaggia, scigneua,
lamia. — nap. cipolla, pesce cipolla, ziarella, fettuccia. — pugl. cipodda,
ziarella. — marc. galera. — ven. cordela, pesce cordela, spada de Quar-
nero, lauspada. — ist. pesce spata, p. cordela, spada rossa. — sic. banneria
russigna, pisci bannerina.86. *Lepadogaster Gouani* Lac. 61

Suechiarupe del Gouan.

fr. Barbier, Porte écuelle. — in. Suck-fish. — ted. Bauchschild.

lig. tacca scheùggio. — nap. mazzone de scuoglio. — marc. lucerta.
— ven. pesce ranin. — ist. taccasasso. — sic. ampiscica. — sard. margioni.87. *Centriscus scolopax* L. 61

Trombetta, Pesce trombetta.

fr. Centrisque bécasse. — in. Trumpet-fish. — ted. Schnepfer-
fisch.nizz. troumbetta. — lig. trumbetta. — rom. soffietto lungo, trombetta.
— nap. pesce trommetta. — ven. ist. gallinazza, gallinazzo, pesce trom-
betta. — sic. trumbina. — sard. pisci trumbetta.88. *Labrus festivus* Risso 62

Pappagallo.

fr. Sero, Roucaou in Provenza. — ted. Pracht Lippfisch.

nizz. sera. — lig. laggioun. — nap. marvizzo. — marc. donzella. —
ven. donzela, papagà. — istr. liba. — sic. turdu rittu, t. impiriali, marza-
pani. — sard. grindias.89. *Labrus mixtus* Fries 62

Pavone, Labro pavone.

in. Striped Wrasse, Red Wrasse, Cuckoo Wrasse. — ted. Bunter
Lippfisch, Meerjunker.lig. coumba, coumbinha. — marc. limone turchino. — ven. donzela,
d. de Quarnero, papagà, cragnisso. — ist. liba, donzella di grotta, d. di
sasso. — sic. turdu pavonizza. — sard. arrocali, paunessa.

90. *Crenilabrus pavo* Brünn Pag. 62

Donzella.

fr. Paon de mer. — Meerpfau, Buntfarbige Lippfisch.

nizz. blaviè, rouquiè, tourdou. — *lig.* laggion. — *nap.* lappana. — *marc.* sbarattolo, nome di varie specie; limoncino. — *ven.* donzela, papagà, pesce spuzza, lepa. — *ist.* liba, donzella. — *sic.* lappana bedda. — *sard.* arrocaleddu, roccali.

91. *Coris julis* L. (= *Julis vulgaris*). 62

Donzella zigurella, Zigurella, Girella.

fr. Girelle. — *in.* Rainbow Wrasse, Indented-striped Wrasse.

nizz. girella. — *lig.* zigoella, mincia. — *rom.* membro di re, marvizzo. — *nap.* pinto di re, cazzillo. — *marc.* pesce girasole. — *ven.* donzela, girella, papagà. — *ist.* girella, donzella, d. di farro. — *sic.* viola, vidiola, pizzi di re. — *sard.* pisci urrei, cazzurei, pisci de rei.

92. *Heliastes chromis* L. 63

Fabbretto, Castagnola.

fr. Castagnole in Provenza. — *ted.* Rabenfisch.

nizz. castagnol. — *lig.* castagneua. — *nap.* guarracino, monacella nera. — *ven.* favreto, pesce scarpolero, p. pestafarro. — *ist.* fabreto, favaretto, caligher. — *sic.* munacedda niura.

TELEOSTEI ANACANTINI.

93. *Merlucius vulgaris* L. 64

Nasello, Merluzzo.

fr. Merluce, Grand Merlus. — *in.* Hake, Common Hake. — *ted.* Mittelländische Stock-fisch, Hechtdorsch.

nizz. capelan. — *lig.* tosc. nasello. — *rom.* *nap.* *marc.* merluzzo. — *ven.* lovo. — *ist.* merluzzo. — *sic.* merluzzo, meruzzu, miruzza. — *sard.* merluzzu, pisci incani.

94. *Gadus minutus* L. 64

Mormoro, Pesce nudo.

fr. Capelan — *in.* Poor, Capelan, Power Cod. — *ted.* Zwergdorsch.

nizz. capelan. — *lig.* figaotto. — *tosc.* pesce nudo. — *rom.* figura. — *nap.* merluzziello, fiche. — *marc.* busbana. — *abr.* usbana, fusbana. — *ven.* mormora, molo. — *ist.* mormora, marmorò, pesce mollo, molmolo. — *sic.* pisci fico, p. sapuni, mancanu, bacaficu. — *sard.* pisci figu.

95. *Phycis blennioides* Brunn. Pag. 65

Pastenula bianca, Fico, F. argentino.

fr. Merlu barbu, Barbu. — in. Forked Hake, Greater Forked Beard.

nizz. moustella bianca. — lig. mostella di foundho. — nap. fiche. — tar. moscio. — ven. figo. — ist. sorzo, s. salvatico. — sic. mustea, mustia, m. di funnu, stocca pesce. — sard. mustia.

96. *Phycis mediterraneus* Risso. 65

Pastenula bruna, Fico.

fr. Moustelo, in Provenza. — ted. Südliche Meerschleie, Mittelmeer-Trüsche.

nizz. moustella bruna, tanco de mar. — lig. mustella de scheuggio. — rom. pastenula. — nap. musdea. — tar. minchiale. — ven. figo, pesce sorzo. — ist. sorzo, tenca. — sic. mustea de funnu. — sard. mogliola.

97. *Motella tricirrata* Bl. 65

Motella, Pecorella.

fr. Gade mustelle. — in. Rockling, Three-bearded Rockling, Whistlefish. — ted. Meertrüsche, Gemeine Meerguappe, Dreibärteltrüsche.

nizz. moustella. — lig. bellua, mustella de foundho. — nap. musdea de funnale. — marc. mamma di gronghi, volpe. — pugl. mamma de triglie. — tar. mamma de triglie, jónola, musciaredda. — ven. pesce sorze, mare dei gronghi. — ist. sorcio, sorzo. — sic. mustèdda, pisci lupu.

98. *Ophidium barbatum* L. 66

Galletto, Ofidio barbato.

fr. Ophidie barbu. — in. Bearded Ophidium. — ted. Bartmännchen.

nizz. calegneiris. — lig. scignoua. — nap. cicella. — marc. mamma di gronghi, galeotto. — ven. gagliotto, galla, golia. — ist. gagliotto, galera. — sic. banneria vranca.

99. *Fierasfer acus* Brunn. 66

Galiotto.

ted. Schlangenaal.

nizz. aurin. — lig. pescio argento, scignoua. — rom. verzellino di mare. — ven. galiotto. — sic. anceduzzu.

100. *Ammodytes sicanus* Sw. Pag. 66

Cicirello, Ciccerello.

fr. Lançon, Equille. — *in.* Sand-eel, Sand-lanuce. — *ted.* Sand-aal, Schmelte.

nizz. lussi. — *nap.* luzzitielli, aluzzitielli. — *cat.* cicirelli. — *sic.* cici-reddu, aluzziteddu.

101. *Rhombus maximus* Willugh. 68

Rombo chiodato.

fr. Turbot. — *in.* Turbot. — *ted.* Steinbutte, Dornbutte.

nizz. rombou clavélat. — *lig.* rumbo veaxo. — *tosc.* rombo di scoglio. — *nap.* rummo, o ruommo, petruso, pettine grande. — *romagn. marc.* rombo. — *ven.* rombo, r. di sasso. — *ist.* rombo. — *sic.* tappa, linguata imperiali, rumulo, rumbulo. — *sard.* rumbulu.

102. *Rhombus laevis* Rond. 68

Rombo liscio.

fr. Barbue. — *in.* Brill. — *ted.* Glatbutte.

nizz. rombo. — *lig.* rumbo de foundo. — *tosc.* rombo di rena. — *nap.* ruommo, taccone. — *marc.* rombetto, suaso. — *romagn.* suaso, — *ven.* soaso, sorzo, soaro. — *ist.* soazo, suazo, sfazo. — *sic.* rumbo liscio. — linguata mascula. — *sard.* rumbu, r. pitticu, rumbulo.

103. *Arnoglossus laterna* Günth. 68

Suacia cianchetta.

in. Megrim, Scald-fish. — *ted.* Nackte Scholle, Lanternen-Lam-mzunge.

nizz. roumbore. — *lig.* petrале. — *nap.* suacia, suacia de fango. — *marc.* zanchetta. — *ven. ist.* sanchetto, pataraccia, pateracchia. — *sic.* linguata liscia, focace.

104. *Citharus linguatula* L. (= *Pleur. macrolepidotus* Bp.) . 68

Suacia comune, Linguattola.

fr. Petro a Marsiglia. — *ted.* Grosschuppige Scholle.

nizz. pampaloti. — *lig.* petrале. — *tosc. rom.* suacia. — *nap.* suacio. — *romagn.* zanchett. — *marc.* cianchetta. — *ven. ist.* pataracia, pataracia. — *sic.* cantinu, linguateda. — *sard.* palaja.

105. *Pleuronectes italicus* Günth. Pag. 68

Passera, Pianuzza passera.

fr. Carrelet. — in. Italian Flounder. — ted. Flunder.

nizz. sola. — lig. passua. — nap. passera pianuzza; a Lesina passariello. — marc. romag. passera. — ven. passara, passarin, latesiol. — ist. passera, passara. — sic. linguata pianusa, pianussu, passira, panta.

106. *Solea vulgaris* Quens 69

Sfoggia volgare, o comune, Sogliola, Sfogliola.

fr. Sole. — in. Sole — ted. Zunge, Gemeine Zunge.

nizz. sola. — lig. lingua, seua. — tosc. sfogliola, sfoggia, palaia. — rom. sfoggia. — nap. palaia verace. — marc. sfoggia. — romag. sfoggia, anguatola. — ven. sfogio, s. gentil. s. nostran, s. de sasso. — ist. sfoggia, sfoia, sfoggia, sfogeti. — sic. linguata, palaia. — sard. palaia, palagia.

TELEOSTEI FISOSTOMI.

107. *Scopelus metopoclampus* Cocco 70

Scopelo fronte lucida.

sic. anciova di funnu, n. c. degli Scopeli.

108. *Argyropelecus hemigymnus* Cocco 70

Argiropeleco nudo.

sic. pisci tariolu.

109. *Stomias barbatus* Cuv. (= *St. boas* Risso). 70

nizz. vipera de mar, pei diavolo. — lig. vipera marina, ancua de spagna, a. barbaresca. — sic. vipera di mari, pisci diavulu.

110. *Argentina sphyraena* L. 71

Argentina, Pesce argentino.

nizz. argentin, meletto. — lig. argentinha, agheu. — nap. babalusci, lucidi, argentini i picc. — ven. argentin. — sic. coronedda, currinedda imperiali, corinella, pisci argentinu.

111. *Belone acus* Risso. Pag. 72

Aguglia, Aguglia comune.

fr. Orphie, Broche. — *in.* Gar-fish, Gar-pike, Long-nose, Horn-beak. — *ted.* Gemeiner Hornhecht, Grünknochen, Schneffel.

nizz. agujo, aguglia, beccassino de mar. — *lig.* agun, agön, aguggia, becassin i picc. — *tosc.* aguglia, acuglia, agucchia. — *rom.* acuzella. — *nap.* auglia. — *pugl.* aco, ache. — *marc.* aguglia, angosella, agora. — *romag.* aguselli, aguglie, bisigolo. — *ven. ist.* angusigola, angusigolo. — *sic.* aughia, agugghia, aguglia, aguja. — *sard.* aguglia.

112. *Sayris Camperi* Lac. (= *Scomberesox saurus* Flemm.) . . . 72

Aguglia del Camper. •

fr. Castandeu in Provenza. — *in.* Saury, Skipper, Saury-pike, Billfish.

nizz. gastaudella. — *lig.* gastofella. — *nap.* gastauriello. — *marc.* ad Ancona, agora forestiera. — *sic.* ristardella, testaredda, cristaredda, tristaredda.

113. *Excoetus Rondeletii* C. et V. 72

Pesce volante.

fr. Hirondelle de mer, Poisson volant. — *in.* Flying-fish n. gen. — *ted.* Flugfisch, Schwalbenfisch, Fliegender Häring.

lig. rundaniha. — *nap.* renennella e rondinone de mare. — *marc.* pesce rondine. — *ven.* pesce barbastel. — *ist.* rondinella. — *sic.* ancileddu, anziletu, pisci rennenuni. — *sard.* pisci boladori, rundini de mari, rundini marina.

114. *Cyprinodon calaritanus* Bonelli 73

Lebia.

ted. Zahnkarpfen.

nizz. nounat nègre, poutina. — *tosc.* a Orbetello, botacchi. — *nap.* avarani, a Salpi vitrioli. — *pugl.* a Taranto maremisulo, a Lecce minoscia. — *ven. ist.* nono, nonno, nani, nano. — *sic.* minuscia, mazzamurri, conca' e mallu. — *sard.* conchemallu, lacchè, allecaju.

115. *Clupea pilchardus* Walbh. 74

Sardina comune, Sardella.

fr. Sardine, Céléron. — *in.* Pilchard, Gipsy or True Herring. — *ted.* Pilchard, Sardelle.

nizz. sardine. — lig. sardenha, paasetta. — tosc. sardina, sarda. — nap. pesantone, sardone, sarda, saracca. — romg. a Rimini saracca. — marc. ad Ancona sardella. — ven. sardelina, sardela. — ist. sardela, sardon. — sic. sarda, sardella, sardina. — sard. sardina, saidinoni.

Negli autori e sui mercati v'è confusione circa i nomi italiani delle *Clupea* e dell'*Engraulis*: più corrispondente alla pratica generale mi pare sia il designare le prime coi nomi di Sardine e di Sardelle, la seconda col nome di Acciuga.

Pei nomi del novellame delle *Clupea* vedi sotto *Engraulis*.

116. *Olupea papalina* Bp. Pag. 74

Papalina, Sardina papalina.

ted. Melet, Papalinen sardelle.

lig. serretta. — nap. sarda. — marc. romg. ven. ist. papalina; a Venezia sardèla, ad Ancona anche saraghina.

117. *Olupea alosa* L. 75

Cheppia, Laccia, Alosa.

fr. Alose. — in. Shad, Allis - Shad. — ted. Alse, Else, Maifisch, Mutterhäring.

nizz. lacia. — lig. salacca, laccia, cipra. — tos. cheppia, salacca. — prov. mer. alosa, losa, laccia, leccia. — marc. chieppa. — romg. cepa, ceppa. — ven. ist. cepa, ceppa, ciepa, cheppia. — sic. alosa, losa. — sard. saboga.

118. *Engraulis enchrasicolus* L. 75

Acciuga, Alice.

fr. Anchois. — in. Anchovy. — ted. Anshovi.

nizz. amplova, amploua, amarou. — lig. ancina, ancioa. — tosc. alice, acciuga. — nap. alice, acciuga. — marc. alice, acciuga, sardon. — romg. sardela. — ven. sardon, anchio. — ist. sardon, sardela. — sic. alice, anciova, ancivu, anciova. — sard. alice, azzua, anciova.

Il novellame delle Acciughe e delle Sardine, quando ancor nudo: lig. gianchetti. — romg. a Rimini bagigi. — marc. in Ancona nudini, lattarini, a Porto Civitanova magnana. — sic. sfigghiata de alici; quando già squammati: romg. a Rimini sardellina. — marc. argentina e paranzola in Ancona, lilla a Porto San Giorgio.

119. *Anguilla vulgaris* Turt. 76

Anguilla, Capitone e Miglioramento gli ind. grossi.

fr. Anguilla, Pibales i giov. — in. Eel, Common Eel, Elvers i giov.

ted. Aal, Gemeine Aal, Gemeine Flussaal.

nizz. anghilla. — lig. anghilla de màa. — tosc. anguilla, cannaiole le giovani, cieche le giovanissime. — rom. anguilla. — nap. anguille, capitoni le grosse, pollastrelle le giov. — marc. anguilla. — romag. bisat. — comacchiese. capillari le giovanissime. — ven. istr. bisatti le mediocri, anguille le grandi, buratelli le picc. — sic. ancidda. — sard. anguidda, ambidda.

120. *Conger vulgaris* Cuv. Pag. 79

Grongo comune.

fr. Congre, Congre commun. — in. Conger Eel. — ted. Gemeiner Meeraal.

nizz. grunch, felat. — lig. brunco; tiagallo e fragella il picc. — tosc. grongo. — nap. grungo, g. d'arena, ruongo. — pugl. grongio, capocaccia. — marc. romag. ven. istr. grongo o gronco. — sic. gruncu, g. di pietra. — sard. grongu.

121. *Ophichthys serpens* L. (= *Ophisurus serpens* Lac.). 79

Pesce serpente comune, Serpe di mare.

fr. Sèr de mar a Cette. — ted. Seeschlange.

nizz. bissa de mar. — lig. biscia de màa. — nap. pugl. vipera de mare. — sic. impastura vacche, gruncu afferra vacche.

122. *Muraena helena* L. 79

Murena comune.

fr. Murène. — in. Murry. — ted. Muräne.

nizz. mourena. — lig. moenha. — tosc. rom. nap. murena. — ven. morena, murena, bisatto tegrà, b. in devisa. — istr. murena. — sic. murina, m. d'arca, garajone, guaraglione, marajone. — sard. murena, murina.

TELEOSTEI LOFOBRANCHI.

123. *Hippocampus guttulatus* Cuv. 80

Cavallucci marini.

fr. Cheval marin. — in. Sea Horse. — ted. Seepferdchen.

nizz. cavao. — lig. cavalo main. — nap. cavalluccio de mare. — ven. istr. caval marin. — sic. cavaduzzu marinu. — sard. quaddu de mari, pisci de quaddu.

124. *Syngnathus, Siphonostoma, Nerophis* Pag. 81

Aghi di mare.

fr. Aiguilles de mer. — *in.* Pipe-fish. — *ted.* Nadelfisch, See-nadel.

Quasi ovunque, aghi, pesci aghi: *lig.* aguzzia. — *marc.* buonanova. — *ven.* angusigole bastarde, a. salvadeghe. — *ist.* angusigoli salvadeghi. — *sic.* spingule di mari, agucchiedda, anguedda. — *sard.* agu de mari, a. burda.

TELEOSTEI PLECTOGNATI.

125. *Balistes capriscus* Gm. 81

Balista, Pesce balestra.

fr. Poupon noble, Porc. — *in.* Filefish, Pig-faced Triggerfish. — *ted.* Hernfisch, Seebock, Schiessfisch, Druckerfisch.

nizz. faufrè. — *lig.* pescio pulo, p. borsa, cravoun. — *rom.* pesce balestra. — *nap.* pesce puorco, p. sorice. — *ven.* pesce balestra, p. luna. — *sic.* pisci balestra, p. porcu. — *sard.* pisci porcu.

126. *Orthogoriscus mola* L. 81

Pesce luna, P. mola, P. tamburo, Mola, Mola ruvida.

fr. Mole, Poisson lune. — *in.* Molebut, Sunfish. — *ted.* Klumfisch, Schwimender Kopf, Meermond.

nizz. muola. — *lig.* pescio mena. — *tosc.* pesce tamburo. — *nap.* pesce muola. — *marc.* girasole. — *ven.* pesce roda, p. rioda. — *ist.* pesce bala, p. luna. — *sic.* pisci luna, tamburu impiriali, pisci tamburinu. — *sard.* pisci mola, p. luna.

127. *Ranzania truncata* Retz. 82

Mola liscia.

in. Truncated Sun-fish. — *ted.* Langlicher Mondfisch.

ven. rioda lissa, pesce roda lisso.

128. *Tetrodon lagocephalus* L. (= *Lagocephalus Pennanti* Sws.) 82

Capolepre, Capolepre bicolore.

sic. pisci ficu d'Innia.

GANOIDI.

GANOIDI ACIPENSERIDI, OSSIA STORIONI.

129. *Acipenser sturio* L. Pag. 86

Storione, Storione comune.

fr. Esturgeon. — *in.* Sturgeon, Common Sturgeon. — *ted.* Stör, Gemeiner Stör.

nizz. storioun. — *lig.* sturion, storioun. — *tosc. rom.* storione. — *nap.* storione. — *marc. romag.* sturion. — *ven.* storion, porcella; porcellette i giov. — *ist.* storione; speurdo i giov. — *sic.* sturiuni.

130. *Acipenser Naccarii* Nard. 86

Cobice, Storione cobice.

fr. Esturgeon. — *in.* Adriatic Sturgeon. — *ted.* Adriatische Stör.

tosc. cobice. — *ven.* copese. — *ist.* coppese, sporcella.

131. *Acipenser huso* L. 86

Ladano, Storione Ladano.

fr. Le grand Esturgeon. — *in.* Broad-nosed or Blunt-nosed Sturgeon, Huso. — *ted.* Hausen.

ven. ladano, sturion desarmà.

ELASMOBRANCHI.

ELASMOBRANCHI SQUALI.

132. *Charcharias glaucus* Rond. (= *Prionodon glaucus* M. et H.) 90

Verdesca.

fr. Réquin propr. dit, Bleu, Peau bleue. — *in.* Blue Shark. — *ted.* Blaue Hai, Gemeiner Blaue Hai, Menschen Hai.

nizz. verdoun. — *lig.* verdon. — *rom.* verdesca. — *nap.* ventarolo, smeriglio. — *ven.* can, c. turchin. — *ist.* cagnizza, cagna. — *sic.* virdisca, virdeddà.

133. *Galeus canis* Bp. Pag. 90

Canesca, Cane.

fr. Milandre. — *in.* Tope. — *ted.* Grosser Hundshai.

nizz. palloun. — *lig.* cagnassa, cagnasson. — *tosc.* lamia. — *rom.* palombo canesca. — *nap.* pescecane. — *marc.* tumarello, tomarello. — *ven.* can da denti, c. neigro, c. barbaro, moretta. — *ist.* can da denti. — *sic.* muzzolu. — *sard.* canuzzu.

134. *Zigaena malleus* Shaw (= *Sphyrna zigaena* Raf.) 91

fr. Marteau, Squale marteau, Pantouffier. — *in.* Hammer headed Shark, Balance fish. — *ted.* Hammerfisch, Hammerhai.

nizz. marteu. — *lig.* pescio martello, p. scròssua. — *tosc.* pesce martello, ribello. — *rom.* pesce stampella, giannetta. — *nap.* magnosa, capo de chionvo. — *ven.* pesce martelo, baile, martello, pesce pantofolo. — *ist.* pesce martello. — *sic.* testuni, pesce giudeo, crozza, magnausa.

135. *Carcharodon Rondeletii* M. et H. (= *Car. lamia* Bp.) 91

Lamia.

fr. Touille, Boeuf, Réquin. — *in.* Great Blue Shark. — *ted.* Riesenhai.

nizz. lameo, lamea. — *lig.* cagnassoun de foundo. — *ven.* cagnia. — *ist.* cagnizza vera. — *sic.* lamia, imbestinu. — *sard.* lannesca, lamia.

136. *Lamna cornubica* Flemm 91

Smeriglio.

fr. Loutre, Taupe de mer, Squale Nez. — *in.* Portheagle.

nizz. melantoun. — *lig.* meanto, muanto. — *tosc. rom. nap.* smeriglio, sbriglio. — *ven.* cagnia. — *ist.* cao da oglio, cavo d'oyo. — *sic.* pesce tundo, mastinu feru.

137. *Oxyrrhina Spallanzani* Bp. 92

Musacuto.

fr. Lamie, a Cette. — *ted.* Nasehai, Schnanzenhai.

lig. meanto, muanto. — *marc.* cranicia. — *ven.* cagnia. — *ist.* cagnizza nasuta. — *sic.* pisci tundu. — *sard.* piscicani, cani marinu.

138. *Odontaspis ferox* Risso. 92

Odontaspide.

ted. Schildzahn-Hai.

nizz. verdoun. — *lig.* cagnassoun de foundo. — *ven.* cagnia, can da denti. — *sic.* piscicani, smidiru.

139. *Mustelus plebejus* Bp. (= *M. vulgaris* M. et H.). Pag. 93

Palombo comune.

fr. Emissole commun, Lentillat. — *in.* Smooth Hound, Skate toothed Shark, Stinkard, Ray mouthed Dog. — *ted.* Glatthai, Gemeiner Glatthai.

nizz. pallouna, missola. — *lig.* nisseua, nissena. — *tosc.* palombo, p. stellato. — *rom.* palombo dal taglio fino. — *nap.* palummo, pesce palummo, smeriglio, sbriglio. — *marc.* nizza, palombo, stera. — *ven.* cagneto, cagnoletto. — *ist.* can bianco. — *sic.* palummu. — *sard.* mussòla, mustela, palunnu.

140. *Mustelus laevis* Risso (= *M. equestris* Bp) 93

Palombo nocciuolo, Nocciuolo.

fr. Emissole lisse. — *ted.* Punktierter Glatthai.

lig. nissola, nisseua, pescio nisseua. — *tosc.* nocciuòlo. — *nap.* palummo pittichiato. — *ven.* cagneto, cagnoletto, can senza denti, c. pontisà. — *ist.* can. — *sic.* palummu impiriali.

141. *Selachus maximus* Gunner 94

Squalo massimo, Pellegrino, Squalo pellegrino.

fr. Pélérin. — *in.* Basking-Shark, Sunfish, Sail-fish, Common Sail-fish, Snouted-Shark, Hoe-mother. — *norvegese* Brudge, Brygde.

ven. voecchia, cao da oglio. — *sic.* imbestinu, caniscu (nomi comuni).

142. *Notidanus griseus* Gmel. (= *Hexanchus griseus* Raf.) 95

Pesce bove, P. manzo, Capopiatto.

fr. Griset, Squale grisè. — *in.* Grey Notidants, Six gilled Shark. — *ted.* Rothbrauenhai, Grauhai.

nizz. mounge. — *lig.* pescio mûggio. — *tosc.* pesce bove, p. manzo. — *rom.* capopiatto. — *nap.* capochiatto, cannolichiaro. — *marc.* pesce manzo. — *ven.* cagnia, can. — *sic.* pisci vacca.

143. *Notidanus cinereus* Gmel. (= *Heptanchus cinereus* Raf.) 95

Anciolo.

fr. Perlon, Squale perlon, Griset. — *ted.* Aschfarbener Sieben-spalt Hai.

nizz. mounge rous. — *lig.* cagnolin, pescio bove. — *rom.* anciolo. — *nap.* pesce angiò. — *ven.* can, cagnia (nomi comuni). — *sic.* pisci anciova, angiola.

144. *Scyllium canicula* L. Pag. 96

Gattuccio.

fr. Grande Roussette, Roussette a petites tâches, Squale roussette, S. rochier. — *in.* Spotted Shark, Robin Huls, Morgay. — *ted.* Katzenhai, See-hundchen, Kleiner Hundshai.

nizz. pinton rousso. — *lig.* gattusso. — *tosc.* gattuccio. — *nap.* gattuccio, sgatto. — *marc.* cagnolo, gattina, gattuccia. — *ven. ist.* gatta, g. schiava, g. d'aspreo, g. de Quarnero. — *sic.* gattuccia. — *sard.* sonaculus, gattuzzu, gattussa, caniotellio, cagliotello, gattu de mari.

145. *Scyllium stellare* L. 96

Gattopardo.

fr. Petite Roussette, Roussette à grandes tâches. — *in.* Rock Dog-fish, Nourse hound, Bounce, Cat-fish. — *ted.* Panterhai, Katzenhai.

lig. tosc. nap. gattopardo. — *marc.* gatta. — *ven.* gatta nostrana. — *ist.* gatta schiava. — *sic.* pisci gattopardu. — *sard.* gattu de mari.

Come vedesi, v'è molta confusione nei nomi dialettali dei due *Scyllium*.

146. *Acanthias vulgaris* Risso 96

Spinarolo imperiale, Spinello.

fr. Aiguillat. — *in.* Spiny Dog-fish, Common Dog-fish, Thorn-hound, Bone-Dog, Picked Shark. — *ted.* Dornhai, Gemeiner Dornhai, Speerhai, Dornhund.

nizz. agugliat. — *lig.* aguseo, spinarolo, agoggioun maccioun. — *tosc.* spinarolo. — *rom.* palombo dallo spino, scazzone. — *nap.* palummu pincticchiato, ferraro. — *marc.* arguillato, narguillato. — *ven. ist.* asià, asial. — *sic.* ujatu, ogghialoru. — *sard.* gatta de mari, spinosa.

147. *Acanthias Blainvilli* Risso 96

Spinarolo comune.

fr. Aiguillat. — *in.* Spiny Dog-fish. — *ted.* Dornhai

nizz. maugin. — *lig.* aguseo, spinarolo, agouggioun rousso. — *tosc.* spinarolo. — *rom.* palombo dallo spino. — *marc.* arguillato, arguillaro. — *ven. ist.* asià, asial. — *sic.* ujatu. — *sard.* spinosa.

148. *Spinax niger* L. 97

Sagri moretto.

fr. Sagre. — *ted.* Schwarzer Dornhai.

nizz. bardoulin, mora, mouret. — *lig.* sagri, spinuccio, spinoello, spinoulin. — *sic.* diavulicchia di mari, d. di notti.

149. *Centrophorus granulatus* Bl. Pag 97
Sagri comune.
lig. agouggioun de bocca neigra, spinoello. — *tosc.* sagri. — *rom.* palombo zigrino. — *sic.* ogghialoru, pisci notte, p. mazzi, ujatù.
150. *Centrina Salviani* Risso 97
Pesce porco.
fr. Humantin.
nizz. poure marin. — *lig.* pescio porco. — *nap.* puerco, pesce sorice. — *ven. ist.* pesce porco. — *sic.* marzapani, pisci marzapani, p. porcu. — *sard.* pisci porcu, porcu de mari.
151. *Scymnus lichia* Cuv. 98
Scimno leccia.
fr. Liche.
nizz. gatta cusiniera. — *lig.* neigra. — *sic.* diavolu di funnu, paddot-tula.
152. *Laemargus rostratus* Risso 98
Lemargo.
fr. Laimargue.
nizz. bardoulin de founs, mouré plat.
153. *Echinorhinus spinosus* Gmel 98
Ronco, Ronco spinoso.
fr. Bouclé. — *in.* Spinous Shark.
nizz. mounge clavelat. — *lig.* tacca de foundo. — *tosc.* ronco. — *sic.* pisci ficu d'Iunia imperiali, p. cardu.
154. *Pristis antiquorum* Lath. 99
Pesce sega.
fr. Resso de mar e Serra de mar, in Provenza.
tutta Italia. pesce sega, sega marina. — *sic.* pisci serra.
155. *Squatina angelus* Dum. (= *S. laevis* Cuv.). 99
Squadrolino pellenera, Squadro pellenera, Pesce angelo.
fr. Ange de mer. — *in.* Angel-fish, Angel Shark, Monk. — *ted.* Engelhai, Meerengel.

nizz. ange. — *lig.* pescio àngio, squaeco. — *tosc.* squadro, squadrolino. — *nap.* squadro, squattro verace, trezzino. — *marc.* pesce squadro. — *ven.* squaena, squalena, violin, pesce violino. — *ist.* squaena. — *sic.* squadra, squaedru. — *sard.* squadru, pisci angela.

156. *Squatina oculata* Bp. (= *S. fimbriata* M. et H.) Pag. 99

Squadro, o Squadrolino, pellerossa.

fr. Ange de mer.

dial. ital. gli stessi nomi della precedente, con la quale viene confusa.

ELASMOBRANCHI RAZZE.

157. *Torpedo narce* Risso. 101

Torpedine occhiatella, T. occhiuta.

fr. Torpille à tâches. — *ted.* Gefleckte Zitterroche.

nizz. tremoulina, dourmigliousa. — *lig.* gallinetta, battinetta, tremoua. — *tosc. rom.* tremola, torpedine. — *nap.* tremola occhiata. — *pugl.* a Taranto, tremula penta. — *marc.* tremola, tremolina. — *ven.* tremolo occià. — *ist.* tremolo. — *sic.* tremola, t. occhiuta. — *sard.* tremulosa, narcida.

158. *Torpedo marmorata* Risso (= *T. Galvani* auct.) 102

Torpedine marezzata.

fr. Torpille marbrée. — *in.* Old British Torpedo, Common Crampfish. — *ted.* Marmorierter Zitterroche.

nizz. tremoulina, dourmigliousa. — *nap.* tremula janca. — *cal.* tremula antisicca. — *ven.* pesce tremolo, sgranfo. — *sic.* tremula stizzata. — *sard.* tremulosa.

159. *Torpedo nobiliana* Bp. 102

Torpedine del Nobili.

fr. Torpille de Nobili. — *in.* New British Torpedo. — *ted.* Zitterroche.

dial. ital. tremola, nome comune anche alle altre due specie. — *sic.* tremula niura, t. impiriali. — *adr. sup.* tremolo grando.

160. *Raja marginata* Lac. (= *R. bicolor* Risso). 102

Razza marginata, Baracoletta.

fr. Raje petit museau, R. bordée. — *in.* Bordered Ray. — *ted.* Bandroche, Gesäumter Glattroche.

nizz. fumat. — *ven.* baracoleta. — *ist.* rasa. — *sic.* pigara liscia. — *sard.* scritta, ascritta n. g.

161. *Raja miraletus* L. Pag. 102

Razza baraccola, R. occhiuta, Baraccola.

fr. Miraillet. — *ted.* Vierauge, Zweifleckige Roche.

nizz. miragliet. — *lig.* razza sfèuggenna. — *rom.* baraccola. — *marc.* occhialina. — *ven. ist.* quattrocchi, quattrocchi. — *sic.* pigara quattrocchi. — *sard.* scritta a quattrogus.

162. *Raja quadrimaculata* Risso. 102

Razza quattrocchi.

ted. Vierfleckiger Roche.

nizz. miragliet. — *rom.* baraccola chiodata, b. spinosa. — *ven.* rasa spinosa. — *marc.* occhiatellina, n. com. dei piccoli di parecchie razze. — *sic.* picara petrusa.

163. *Raja batis* Bp. (= *R. maculata* auct.) 102

Razza macchiettata.

in. Homalyn Ray, Spotted Sand-Ray. — *ted.* Dornroche, Gefleckte Roche.

nizz. cardaira, miragliet. — *sic.* pigara stizzinata.

164. *Raja clavata* L. (= *Dasybatis clavata* auct.) 102

Razza, od Arzilla, chiodata.

fr. Raie bouclée. — *in.* Thornback, Rough Ray. — *ted.* Nagelroche, Dornroche, Stachelroche.

lig. razza spinosa, r. veaxa. — *tosc.* razza di scoglio. — *rom.* arzilla pietrosa. — *nap.* raja petrosa. — *pugl.* a Taranto, pigara pietrosa. — *adr. sup.* arzilla chiodata, raza spinosa. — *sic.* pigara petrusa, pigareda spinosa, pichira petrusa.

165. *Raja punctata* Risso (= *Dasybatis asterias* Bp.) 103

Razza, od Arzilla, rossina.

fr. Miraillet in Provenza. — *ted.* Punctirte Roche, Sternroche.

nizz. miraillet. — *lig.* razza roscinha. — *rom.* arzilla comune, a. di rena. — *pugl.* roscia. — *adr.* raseta, baracola bianca, rossina, mattana. — *sic.* ruveta, pigara spinosa, pichira, p. stizzinata, picara spinosa, picareda stidata. — *sard.* zuzzulia, zizzulia.

166. *Raja fullonica* Rond. Pag. 103

Razza, od Arzilla, Scardasso.

fr. Cardaire in Provenza. — in. Shagreen Ray.

nizz. cardeira. — ven. raseta. — sic. pigara magna, ruvettu, ruveta.

167. *Raja oxyrhynchus* L. (= *Laeviraja oxyrhynchus* auct.) . 103

Razza monaca.

fr. Capucine. — in. Burton Skate. — ted. Spitzehauzige Roche, Selammroche.

nizz. fuma, pissoua. — lig. razza cappusinha. — tosc. moro, mora. — rom. arzilla monaca, razza monaca, moccosa. — nap. razza monaca, r. liscia. — marc. moccosa. — ven. ist. bavosa, bavoso, razza monaca, pesce moro. — sic. pigara scapucina, p. liscia. — sard. scritta lisa.

168. *Raja macrorhynchus* Bp. (= *Laeviraja macrorhynchus* auct.) 103

Razza bavosa.

fr. Augustine, Pissoua. — ted. Dicksnauzige Roche, Grossechnauzige Roche.

nizz. pissoua. — lig. cappusinha. — nap. razza liscia. — ven. bavosa, moro. — sic. scapucina, pigara scappucina p. monaca.

169. *Raja radula* Delar

Razza scuffina.

in. Sandy-Ray, Cuckoo Ray.

sic. pigara e picara spinosa, rasa. — adr. sup. rasa spinosa.

170. *Trygon pastinaca* L. 104

Pastinaca, Ferraccia pastinaca.

fr. Pastenague. — in. Sting Ray, Fire-Flaire, Fiery Schaw. — ted. Stechrochen, Pfeilschwanz.

nizz. pastenaiga, ferrassa. — lig. murcione, pescio murciotto, ferrassa, f. neigra, ferrassoun de foundho. — tosc. murchio, mucchio, ferraccia mucchiosa, pastinaca. — rom. pastinaca, buccia, buccio. — nap. pastinaca, mucchio, mujo. — marc. buccio, buccia, burchia, mucosa. — pugl. ghiameca. — ven. matan, mattana, muccio, mucchio. — ist. matan, mattana. — sic. vastunaca, pastunaca, pastenaca, vughiu, ferrazza, vughiu biancu, buju, vuju, bugghiu, buggiu.

171. *Trygon brucco* Bp. Pag. 104

Brucco, Ferraccia brucco, F. bruna.

lig. ferrassa neigra, f. de foundho. — *rom.* brucco, cappello, pesce cappello. — *ven.* mattana. — *sic.* vugghiu niuru lisciu, uju, buju, vaju, bugghiu.

172. *Trygon violacea* Bp. 105

Prelato, Vescovo, Ferraccia violacea.

lig. ciuccio neigro. — *rom.* pesce prelato, p. vescovo, p. cappello. — *ven.* mattana, mucchio. — *sic.* vugghiu azzolu. — *sard.* ferradu, ferrazzu, n. com.

173. *Pteroplatea altavela* L. 105

Altavela.

fr. Masca, Choucka bastarda a Cette.

nap. altavela. — *sic.* altavila, attavila, attavida, tavila, pigara mantellina, vugghiu mantellinu.

174. *Myliobatis aquila* L. 105

Colombo, Nottola, Aquila.

fr. Raie aigle, Mourine. — *in.* Whip-Ray, Eagle-Ray, Devil-fish, Sea Eagle. — *ted.* Adlerrochen.

nizz. ferrazza, ferrasson. — *lig.* ferrassa, ferrassoun, pescio oxello, oxella, ciuccio. — *tosc.* ferraccia. — *rom.* aquila, a. di mare. — *nap.* aquilone, pesce ratto, raspo. — *marc.* pesce matteo, spiritello, burchio. — *ven.* ist. colombo, c. vescovo. — *sic.* taddarita di mari, tadderita, aquila, aquilota, mughiu, m. lisciu, pisci acula, acula di mari, a. monaca, pisci aquila. — *sard.* capitana, garroni, sorighe, rattu de mari.

175. *Dicerobatis Giornaes* Eur. 105

Cefalottera, Razza vacca.

fr. Clavelado fero in Provenza. — *in.* Ox-Ray, Horned-Ray, Devil fish, Sea-Devil.

nizz. vacca, vacchetta. — *lig.* pescio vacca. — *nap.* vacca marina, mujo vacca, vaccarella. — *ven.* vescovo, vesque. — *sic.* aquila diavulu, a. curnuta, mobula orecchiuta, tavila curnuta, aquilota diavulu, vacca di mari. — *sard.* vacca marina, vaccarella.

ELASMOBRANCHI CHIMERE.

176. *Chimaera monstrosa* L. Pag. 106

Chimera, Re d'aringhe.

fr. Chimère, Rat de mer, Roi des Harengs.

nizz. cat. — lig. marcantògno. — nap. gatta di mare. — sic. pisci surci, p. surici.

CICLOSTOMI.

CICLOSTOMI LAMPREDI.

177. *Petromyzon marinus* L. 107

Lampreda marina.

fr. Lamproie de mer, Grande Lamproie. — in. Sea-Lamprey, Spotted Lamprey. — ted. Seelamprete, Grösse Lamprete.

nizz. lamprua. — lig. süssapeixe, magna peixe. — nap. cat. sucapèce. — pugl. a Taranto lambuca. — ven. lampreda de mar, lampredon. — ist. lampreda de mar, magnapègola. — sic. alampia, alampria, alampria.

CIRROSTOMI.

CIRROSTOMI ANFIOSI.

178. *Branchiostoma lanceolatum* Pall. (= *Anphioxus lanceolatum* auct.) 109

Lancetta, Anfiosso.

in. Lancelet.

nap. saltariello, zumpariello. — sic. virmiduzzu di mari.

TUNICATI

CL. ASCIDIE SEMPLICI.

1. *Phallusia mamillata* Cuv. (= *Ascidia mamillata* auct.) Pag. 112

Pigna di mare.

lig. brignun, brugnun. — *nap.* pigna è mare.

2. *Microcosmus vulgaris* Hell. (= *Ascidia microcosmus* Lamk;
Cynthia microcosmus Sav.) 112

fr. Bichus, Vioulets, Bitotchés. — *ted.* See-Scheide.

adr. ovo di mare.

3. *Cynthia papillosa* D. Ch. 112

Limone di mare.

fr. Violet roujé, Pero de mar a Marsiglia.

pugl. a Taranto, borsone. — *adr. sup.* limone de mar.

4. *Stiela conopoides* Hell. (= *Cynthia rustica* Phil.) 112

Foderuolo.

nap. carnume. — *pugl.* a Taranto, sponzuolo molle.

MOLLUSCHI

CL. CEFALOPODI.

1. *Sepia officinalis* auct. med. 118

Seppia comune.

fr. Seiche. — *in.* Cuttle-fish, Black-fish. — *ted.* Gemeiner Tintenfisch, Sprutte.

lig. sepia. — *tosc.* seppia. — *nap.* seccia. — *lecc.* siccia, purpu siccia. — *adr. sup.* sèpa, seppa, seppia. — *sard.* sepia, sippia. In molti luoghi i grappoli delle uova sono detti uva di mare.

2. *Sepiola Rondeletii* Leach. Pag. 119

Seppiola, Seppietta.

fr. Sépiole. — ted. Kleiner Tintenfisch, Kleine Sprutte.

nizz. lig. sepieta. — nap. seccitella, capo è chiuove. — adr. sup. sepiole, sepoline, seppette, zotoli, zottoline, calamaretti. — sic. sponcio currenti, malnascui, siccitedde de nunnata. — sard. babuccia, babuciedda.

3. *Rossia macrosoma Delle Chioje* 119

Seppiola grossa, Seppietta grossa.

fr. Sépiole.

lig. pugnatta, pignatta. — nap. purposeccia, capo è chiuove.

4. *Loligo vulgaris Lamk.* 120

Calamaro comune, Calamaro Totano (n. com. ad altre specie del genere).

fr. Calmar, Encornet. — in. Squid. — ted. Kalmar, Gemeiner Kalmar, Rautenförmiger Tintenfisch.

lig. caamà. — nap. calamari, calamarielli. — adr. sup. calamari, totani, totani del riso le femm. con le uova. — marc. calamaretti. — sard. calamareddu, totanu, toutinu, toutineddu. Altre specie, come il *Loligo marmorae*, in Liguria totaneto.

5. *Todarodes sagittatus Lamk.* 120

Todaro comune.

ted. Pfeilartiger Kalmar, Pfeilförmiger Tintenfisch.

lig. totano. — nap. totaro, totariello. — marc. truffelli. — adr. sup. calamaro todero, calamar toto.

6. *Octopus vulgaris Lamk'* 122

Polpo comune.

fr. Poulpe, Pieuvre. — in. Poulp. — ted. Gemeiner Seepolyp, Grosse Sprutte, Krake.

lig. pòrpo, purpu. — nap. purpo verace, p. de scuoglio, purpitielli i piccoli. — adr. sup. folpo, f. todaro, folpo toto. — pugl. a Taranto, vurpi de petra. — abr. tulpo, talbe. — sard. pruppu eru, pulpu è terra, purpe.

7. *Eledone moschata* Lamk Pag. 122

Moscardino, Muschiarolo, Mughetto, Polpo muschiato.

fr. Poulpe musqué. — *ted.* Moschuspolyp, Bisamsprutte.

nizz. mouscarin. — *lig.* muscardin. — *tosc.* moscardino, moscarino. — *nap.* purpo muscariello, muscariello. — *marc.* moscardino. — *adr. sup.* folpo, f. da risi, muscardino, muscarolo. — *sic.* purpu muscareddu. — *sard.* purpo muschio, p. moscao, muscarelli.

8. *Eledone Aldrovandi* Ver. 122

Polpo di Aldrovandi.

nap. purpo asenisco. — *lig.* mouscarin rous. — *sic.* purpu di scoghju, p. di siccu. — *sard.* purpu.

9. *Argonauta argo* L. 123

Argonauta.

fr. Argonaute. — *ted.* Papier-Nutilus.

nap. connola. — *leccese.* purpu a velo. — *ottranto.* maestrale. — *taranto.* elmo. — *messina.* il maschio, porpoletto col sacco.

CL. GASTEROPODI.

1. *Murex brandaris* L. 125

Murice comune.

fr. Rocher massue, Rocher droite épine. — *ted.* Brandhornschncke, Brandhorn.

lig. runseggio, cornetti de mà, a Spezia rocchetta. — *nap.* scanciglio reale, sconciglio. — *marc.* crocetto, mboboletta, mommola, mommoletta. — *tar.* quecciulo a far la porpora. — *adr. sup.* garusolo, g. mascio, bullo mascio. — *sard.* buconi femmina, b. spinosu.

2. *Murex trunculus* L. 125

Ginocchiello, Murice, o Scoglio, troneato.

fr. Rocher fascié. — *ted.* Leisteschncke, Purpurschncke.

lig. runseggio. — *nap.* scanciglio, sconciglio, scunciglio. — *marc.* crocetto, mboboletta, mommola, mommoletta. — *ven.* garusolo, g. femena, porpora, porco, garusa, bullo femena. — *sard.* buconi mannu, b. de siccu; i picc. zucarrosas.

3. *Murex erinaceus* L. Pag. 125
 Murice riccio.
fr. Rocher hérisson, Perceur. — *ted.* Gerippte Leistenschnecke.
4. *Nassa mutabilis* L. 125
 Nassa mutabile.
fr. Nasse ceinturé. — *in.* Whelk. — *ted.* Fischreuse.
nap. maruzziella. — *adr. sup.* berolla del duro.
5. *Nassa reticulata* L. 125
 Nassa reticolata.
fr. Nasse reticulée, Cornichon. — *ted.* Genetzte Fischreuse.
ven. berolla del tenero. — *trieste.* buligone.
6. *Tritonium nodiferum* Lamk 126
 Buccina, B. nodosa, Tromba di mare, Corno marino.
fr. Triton.
nap. tofa. — *sard.* bucconi mannu, corru de mari, corroina.
7. *Dolium galea* Lamk. 126
 Doglio, Elmo.
fr. Tonne. — *ted.* Grosse Tonne.
nap. tofa femmena. — *abr.* lumacone de mar. — *ven.* porcella. —
sard. strumbu.
8. *Cassidaria echinophora* L. 127
 Elmetto tuberculato.
fr. Cassidaire. — *ted.* Knotenhorn.
nap. tufola, tufolla. — *marc.* cocciola. — *ven.* porzeleta, porzelletta.
 — *sard.* bornia, borniedda.
9. *Cassis sulcosa* Brug. 127
 Elmetto soleato.
fr. Casque cannelé.
adr. sup. porzelletta, porzeleta. — *taranto.* quecciulo a nerita.

10. *Chenopus pes pelecani* L. Pag. 127

Pié di pellicano.

fr. Pied de pélican. — *ted.* Pelicansfuss.*adr. sup.* zamarugolo, zamarugola; a Venezia i nicchi sono detti anche roversi e diavolini.11. *Cerithium vulgatum* Brug. 128

Torricella, o Torretta, comune.

fr. Cérite goumier. — *ted.* Gemeine Nadelschnecke, Gemeine Hornschnecke.*lig.* caagolo. — *nap.* maruzziello. — *adr. sup.* caragolo longo, campanaro. — *sard.* barallicu.12. *Natica millepunctata* Lamk. (= *N. cruentata* Dalh, *maculata* Ul.) 128

Natica millepunti, Maruzza monaca.

fr. Natice mille-points.*lig.* lumasse. — *nap.* maruzza monaca.13. *Natica Josephinia* Risso 128

Maruzza bianca.

fr. Natice bouton.*nap.* maruzza janca. — *tar.* occhi di S.ta Lucia gli opercoli.14. *Turbo rugosus* L. 129

Trottola rugosa, o scabra.

fr. Turbot scabre. — *ted.* Runzeliger Rund-mund, Runzelige Kreisel, Mondschncke.*tar.* occhi di S.ta Lucia. — *adr. sup.* caragoli n. c., occhi di S.ta Lucia gli opercoli. — *sard.* buconi de scogliu, baralluga, ogus de S.ta Lucia gli opercoli.15. *Trochus fragaroides* Lamk 129

Trottola fragolina.

fr. Bunte Kreiselschnecke.*ven.* naridola. — *sard.* biscacci, conchizu, cagollai.

16. *Trochus zizyphinus* L. Pag. 129
 Trottola zizifina.
in. Pearly Tops. — *ted.* Jujuben Kreisel.
ven. caragolo.
17. *Trochus albidus* Gmel 129
 Trottola bianchiaccia.
ted. Kreiselschnecke.
ven. caragolo tondo.
18. *Trochus magus* L. 129
 Trottola maga.
ven. caragoli n. c.
19. *Trochus adriaticus* Phil. 129
 Trottola adriatica.
ted. Adriatischer Kreisel.
ven. caragoleti da galanterie.
20. *Patella coerulea* L. (ed altre specie) 129
 Patelle, Scodelline.
fr. Patelle. — *in.* Limpet. — *ted.* Schüsselschnecke, Napfschnecke.
nap. patella. — *adr. sup.* pantalena, santalena. — *sard.* pagellira,
 gioga, palgiariva, padedda.
21. *Fissurella italica* Deifr. (= *costaria* Desh. ecc.) 129
 Scodellina forata italiana.
fr. Fissurelle. — *ted.* Spultschnecke, Schlitzschnecke.
nap. patella. — *adr. sup.* pantalena, santalena, santa lena. — *sard.*
 pagellira.
22. *Haliotis lamellosa* Lamk. (= *tuberculata* auct.) 130
 Orecchiale, Orecchia marina, O. di San Pietro.
fr. Ormier, Oreille de mer, Silioux. — *ted.* Seeohr, Meerohr.
adr. sup. orecchia di S. Pietro. — *nap.* orecchia di mar, patella reale.
 — *tar.* recchia di mare. — *sic.* patella reale. — *sard.* pagellira de fundu
 de mari.

23. *Eolis* Pag. 130

Eolide.

fr. Éolide.*dial. ital.*24. *Aplysia punctata* Cuv. 131

Lepre marina punteggiata.

fr. Aplysie.*triest.* tagoia di mare n. c.

CL. LAMELLIBRANCHI.

1. *Cardium aculeatum* L. 132

Cuore spinoso.

fr. Bucarde épineuse.*ven.* caparon.2. *Cardium tuberculatum* L. 132

Cuore tubercolato.

fr. Bucarde tuberculée. — *ted.* Knotige Herzmuschel, Höcherige Herzmuschel.*nap.* noce de mare, cocciola da rena, c. riale, c. de ciglio, c. riccia.— *adr. sup.* capa tonda de mar.3. *Cardium edule* L. (= *clodiense* Brocchi, *rusticum* Chem.) . . 132

Cuore edule.

fr. Sourdon. — *in.* Common Cockle, Edible Cockle. — *ted.* Essbare Herzmuschel.*lig.* muja. — *nap.* cocciola de fango, c. de Posillepo. — *adr. sup.* capa tonda di valle; cape marzarote quelle dei fossi di Malghera. — *sic.* a Catania, arcella.4. *Cardita sulcata* Payr 133

Cuoretto solcato.

fr. Cardite cannelée.*livorno.* tellina briaca. — *nap.* mitraglia, cocciola de sangu.

5. *Isocardia cor* Lamk. Pag. 133
 Isocardia, Bucardia.
fr. Isocarde globuleuse. — *in.* Heart-shell. — *ted.* Ochsenherz, Narrenkappe.
adr. sup. bibaron de mar.
6. *Venus verrucosa* L. 134
 Venere tartufo, Tartufo, Cappa verrucosa.
fr. Vénus à verrues. — *ted.* Wartzige Venusmuschel, Wartzige Gienmuschel.
lig. tartufoli. — *nap.* taratufolo. — *adr. sup.* biberazza de mar, caparon, caparozzolo. — *sic.* al Faro, cuppe; a Messina cocciola riccia, tartufo de mari.
7. *Venus gallina* L. 134
 Venere gallina, Cappa gallina.
fr. Vénus poule. — *ted.* Strahlige Venusmuschel, Strahlige Gienmuschel.
nap. lupino. — *adr. sup.* biberassa, biberazza, biberazzo, peverazza, pevarazza. — *marc.* come altre Veneri, concola.
8. *Venus (Tapes) decussata* L. 134
 Venere incrocicchiata. Cappa incrocicchiata.
fr. Clovisse croisée, Palourde. — *ted.* Gegitterte Venusmuschel.
lig. arsella. — *livorno.* arsella nera. — *nap.* vongola, v. di fango, arsella nera. — *taranto.* camadia. — *barese.* còngola. — *adr. sup.* caparozzolo dal scorso grosso, capa tonda de mar. — *sic.* al Faro, cocciola masculina; altrove vongola.
9. *Venus (Tapes) edulis* Chem. (= *virginea* Lamk.) 134
 Venere commestibile, Cappa commestibile.
fr. Clovisse vierge. — *ted.* Jungfern Venusmuschel, J. Gienmuschel.
nap. vongola, arsella. — *adr. sup.* caparon. — *sic.* arcella.
10. *Venus (Tapes) geographica* Chemn 134
 Venere geografica, Cappa geografica.
fr. Vénus géographique.
dial. it.

11. *Venus (Dosinia) lupinus Poli* Pag. 134

Venere lupino, Lupino.

nap. cacasangue.

12. *Venus (Dosinia) exoleta L.* 134

Venere obliata, Cappa obliata.

nap. cacasangue, come la preced.

13. *Venus (Cytherea) chione L.* 134

Venere chione, Cappa chione.

fr. Cythérée fauve. — *ted.* Braune Venusmuschel, Spielmuschel.

nap. fasolara, fasulara, cocciola fasulara. — *adr. sup.* issolone, issolon.

14. *Donax trunculus L.* 135

Trilatera, Calcinello trilatera, C. troncato.

fr. Donace des Canards. — *ted.* Stumpfmuschel, Dreieckmuschel.

spezia. calcinello. — *nap.* tunningula, tunningola. — *adr. sup.* cazzonello, cazzonella, calzinei, sgarzanel.

15. *Donax semistriatus Poli* 135

Calcinello semistriato.

fr. Donace semistriée.

dial. it.

16. *Donax venustus Poli.* 135

Calcinello bello.

fr.

dial. it.

17. *Psammobia vespertina Lamk* 136

Cocciola cannellina.

fr. Psammobie vespertinale.

lecce. cozza de Brinnisi. — *sic.* al Faro, cocciola cannellina.

18. *Tellina pulchella* Lamk Pag. 136
 Tellina graziosa.
fr. Telline gentile.
dial. it.
19. *Tellina exigua* Poli 136
 Tellina sottile.
fr. Telline mince.
dial. it.
20. *Tellina planata* L. 136
 Tellina appianata.
fr. Telline aplatie.
dial. it.
21. *Scrobicularia piperata* Gmel. 136
 Locca peperina, L. di fango.
fr. Lavignon. — *ted.* Ottermuschel, Pfeffermuschel.
adr. sup. caparozzolo suttil, c. dal scorso suttil, loca, locca, l. di fango. — *sard.* cocciuola cau.
22. *Mactra stultorum* L. (= *corallina*, *lactea* ecc.) 137
 Madia comune, M. bianca, M. corallina.
fr. Mactre lisoir. — *ted.* Gefärbte Trogmuschel, Milchweisse Trogmuschel.
nap. quaquiglia. — *abr.* paparazzi de mare. — *adr. sup.* bibaron colorito, b. bianco, b. di marina. — *sic.* a Siracusa, cocchiola janca.
23. *Mactra helvacea* Chemn. 137
 Madia fulva.
fr. Mactre fauve.
nap. fava, cocchiola fava.
24. *Solen vagina* L. 137
 Manicaio fodero.
fr. Couteau, Manche de couteau. — *in.* Razor-fish. — *ted.* Gemeine Messerscheide.

lig. manego de coutelo. — *nap.* canolicchio ferraro. — *adr. sup.* capalonga nostrana, manico de coltel, capa longa da deo, capa longa bianca. — *sard.* rasoias marinas, gragallus, rezorzas.

25. *Solen siliqua* L. Pag. 137

Manicaio baccello.

fr. Manche de couteau. — *in.* Razorfish. — *ted.* Gefärbte Rinne, Hulsenförmige Messerscheide.

nap. canolicchio verace. — *adr. sup.* capalonga marina, c. l. colorita, c. l. tabachina, tabachina.

26. *Solecurtus strigilatus* Phil. 137

Lattaro.

fr. Solécourte rose.

nap. lattaro de mare, achitáro. — *sard.* gragalluni.

27. *Pholas dactylus* L. 138

Folade comune.

fr. Doigt. — *ted.* Bohrmuschel, Steinfingermuschel.

taranto. dattero e dattilo de mare, cozza ad emprice. — *adr. sup.* datolo e dattolo de mare, d. de sabion.

28. *Teredo navalis* L. (ed altre specie). 138

Teredine, Bruma.

fr. Taret. — *in.* Capanus, Dry-rot Worm. — *ted.* Pfahlmuschel.

tosc. teredine. — *adr. sup.* brumo, bissa dei legni, verme dei legni.

29. *Arca barbata* L. 139

Arca pelosa, A. barbata.

fr. Arche barbue. — *in.* Fringed Ark. — *ted.* Bärtige Arche.

adr. sup. mussolo peloso, cofano del duro. — *sard.* brazoleddu de mari, muscula, cocciole de cascioni.

30. *Arca Noae* L. 139

Arca di Noé.

fr. Arche de Noè. — *in.* Noah's Arche. — *ted.* Noah's Arche, Schiffen.

nap. spera. — *adr. sup.* mussolo, coffano, c. di grotta. — *tar.* cozza a javetone.

31. *Pectunculus glycimeris* Lamk. (= *pilosus* L.) . . . Pag. 139

Piè d'asino comune.

fr. Bignet, Vovan, Amande de mer. — *in.* Orbicular Ark. — *ted.* Veränderliche Sammtmuschel, Glatte Arche.

nap. palòrda. — *adr. sup.* piè d'asino.

32. *Pectunculus violascens* L. (= *insubricus*). 139

Piè d'asino violaceo.

fr. Amande de mer.

nap. palòrda. — *adr. sup.* piè d'asino. — *ven.* sangue de turco.

33. *Lythodomus lythophagus* Payr. (= *L. dactylus* Cuv.) . . . 140

Dattero marino, Forapietre.

fr. Datte de mer. — *in.* Date-Shell. — *ted.* See-dattel, Stein-dattel.

lig. dattao de màa. — *nap.* dattero di pietra. — *adr. sup.* dattolo di pietra, dattero di mar, pevarone.

34. *Mytilus galloprovincialis* Lamk 140

Muscolo, Mitilo comune.

fr. Moule de Provence. — *in.* Common Mussel, Moule of the French, Edible Mussel. — *ted.* Essbare Miesmuschel, Gemeine Miesmuschel.

lig. muscolu. — *tosc.* muscolo, dattero nero. — *nap.* cozza, cozzica. — *tar.* cozza. — *lecc.* cozza di Taranto, c. niura, c. cigneia. — *adr. sup.* peccio, pedocchio. — *sic.* catacuzzoli niuri, catacuzzola niura, cozza, ana-pinnula. — *sard.* cocciola de niaccara.

35. *Modiola barbata* L. 141

Modiola pelosa, Muscolo peloso.

fr. Modiole barbuc. — *ted.* Bärtige Miesmuschel.

tar. cozza pelosa. — *adr. sup.* peccio peloso, pedocchio peloso, muscolo, muzzolo.

36. *Pinna nobilis* L. (= *squamosa* Lamk., *muricata* Poli, ecc.) . 142

Pinna, Nacchera.

fr. Jambonneau. — *ted.* Steckmuschel.

nap. penna, madrepora, madreperla. — *adr. sup.* astòra, astura, la-
stura, ostura, astara, stura, palostrega di porto, piede de caval. — *sard.*
niaccara, mazzigonis.

37. *Avicula tarentina Lamk.* Pag. 142

Ostrica alata, Avicula.

fr. Avicule.

dial. it.

38. *Pecten (Vola) jacobaeus Lamk.* 143

Conchiglia dei Pellegrini.

fr. Peigne de Saint Jacques, Manteau, Pélerine. — *in.* Scallop. —
ted. Pilgermuschel, Jacobsmuschel.

lig. pellegrinè. — *nap.* pellegrino, pellerino. — *tar.* cozza cignàcola.
— *abr.* cappa santa. — *adr. sup.* capa santa, pellegrina di S. Giacomo.
— *ven.* santarela, santarelo i giovani. — *sard.* cocciula pellegrina, o de
pellegrinu.

39. *Pecten varius Lamk.* 143

Pettine vario.

fr. Peigne varié, Petite vanne. — *ted.* Bunte Kammuschel.

adr. sup. canestrello di mar, c. da una reccia, capasanta piccoia.

40. *Pecten opercularis Lamk.* 143

Pettine opercolare.

fr. Peigne operculaire, Olivette, Vanneau. — *ted.* Gedeckelte Kam-
muschel.

adr. sup. canestrello n. c.

41. *Pecten glaber Chemn.* 143

Pettine liscio, P. glabro.

fr. Peigne glabre. — *ted.* Glatte Kammuschel.

adr. sup. canestrello n. c.

42. *Lima inflata Lamk.* 144

Lima rigonfia.

fr. Lime enflée. — *ted.* Feilenmuschel, Raspelmuschel.

adr. sup. sorbolo di mar. — *sard.* cocciula muscula.

43. *Spondylus gaederopus* L. Pag. 144

Spondilo, o Cernieruolo, piè d'asino.

fr. Huître épineuse. — *ted.* Lazarusklappe. Klappmuschel.

lig. ostrica rossa, o spinosa, pè de cavallo, zampa de cavallo. — *nap.* scataponzolo, spunnulo, spronnulo. — *adr. sup.* gaidero, copiza, giardon. — *sard.* cocciola spinosa.

44. *Ostrea edulis* L. (ed altre) 145

Ostrica.

fr. Huître. — *in.* Oyster, Common Oyster. — *ted.* Auster, Essbare Auster.

lig. ostrega. — *nap.* ostreca, ostrica, o. reale l'*edulis*; o. del Castello ed Ostrichella l'*O. plicata*. — *adr. sup.* ostrega. — *sard.* ostrica, ostioni, o. burdu, ciampa.

45. *Anomia ephippium* L. 145

Ostrica pelle di cipolla, O. sella.

fr. Pélure d'oignon, Estufette.

taranto. marolia.

ARTROPODI

CL. CROSTACEI.

1. *Carcinus maenas* Leach 149

Granchio marino comune, Granchio ripario.

fr. Crabe commun, Cr. enragé, Cranque. — *in.* Green Shore Crab, Common Shore Crab, Harry-crab. — *ted.* Gemeine Krabbe, Gemeiner Seekrebs.

lig. gritte. — *nap.* ranci, rancitielli, mammonacchio, mamunacchio. — *marc.* granci. — *ven.* spiantano e granzo il maschio, masaneta e masineta la femmina; molecche quando sono in muta; masineta col coral la fann. con le uova. — *sard.* cavuru.

2. *Portunus depurator* Leach (= *plicatus* auct.) . . . Pag. 149

Grancella pieghettata.

ted. Runderkrabbe.*nap.* ranci, rancitielli. — *ven.* gambero (?) dell'ala, granzòola, granzevolo, granzela, granzella. — *trieste.* masineta. — *sard.* cavuru n. c.3. *Maja squinado* Latr. 150

Grancevola comune.

fr. Grampelle, Grande Araignée de mer. — *in.* Sea Spider, Thornback Crab. — *ted.* Spinnen-Krebs, See-spinne, Gemeiner See Krebs, Gemeine Meerspinne.*gen.* faulo, grittun. — *nap.* rancio fellone, rancifellone, granceola. — *marc.* granceola. — *ven.* granzon il maschio, granzeola la femmina. — *sard.* pilurgiu, marmotta.4. *Xantho rivulosa* Risso. 150

Granciporro forfetula.

ted. Schwarzscherige Strandkrabbe.*ven.* poressa salvadega. — *istr.* forfetula.5. *Xantho florida* Leach 150

Granciporro forfetula.

ted. Schwarzscherige Strandkrabbe.*nap.* rancio fierro. — *ven.* poressa salvadega. — *istr.* forfetula.6. *Cancer pagurus* L. 150

Granciporro fimbriato, Re de' Granchi.

fr. Tourteau, Poupart, Houret. — *in.* Edible Crab. — *ted.* Gemeiner Taschenkreb, Breiter Taschenkreb.*lig.* fàolo? — *ven. istr.* granciporro, granziporon.7. *Eriphia spinifrons* Sav. 151

Favollo.

ted. Italienischer Taschenkreb.*gaeta.* papilo peluso. — *nap.* rancio de pertuso, r. de scuoglio, granciporo. — *tar.* corsale, corsaro. — *marc.* pauro ad Ancona. — *ven.* granziporo il mas., tasca, poressa e granziporessa la femm.

8. *Calappa granulata* Fabr. Pag. 151
 Gallo, Melagrana.
ted. Gemeine Hahnen Kammkrabbe.
lig. gallo, grenade, migrano. — *nap.* rancio gallo, cristagallo, connola,
 r. connola. — *adr. sup.* gallo.
9. *Pinnotheres veterum* Bosc. 152
 Guardapinna.
ted. Erbsenkrabbe, Erbsenschild, Steekmuschelkrebs.
nap. rancio di madreperna. — *ven.* granzeto delle ostreghe, dei mus-
 soli, de la palostrega od astura. — *sard.* cavuru de bassa.
10. *Dromia vulgaris* M. Edw. 152
 Facchino.
ted. Kugelkrebs, Gemeiner Wollkrebs.
nap. rancio de suonno. — *marc.* facchino. — *adr. sup.* facchin.
11. *Homarus vulgaris* M. Edw. 153
 Lupicante, Lupo di mare, Elefante.
fr. Homard. — *in.* Lobster. — *ted.* Hummer, Gemeiner Hummer.
lig. longobardo. — *nap.* elefante di mare, alifante. — *marc.* a P.to
 Civitanova, ed anche in altri luoghi dove non conoscono l'Arigusta, chia-
 mano Aragosta, Ragosta, questo crostaceo; in Ancona Astrice. — *ven. ist.*
 astice, astese, astise. — *ven.* grillo de mar.
12. *Nephrops norvegicus* Leach 155
 Scampolo, Scampo.
in. Norway Lobster. — *ted.* Norwegischer Krebs, Buchstaben Krebs.
marc. a Porto Civitanova astracio; scampo e arganello sul mercato
 d'Ancona. — *ven. ist.* scampo.
13. *Palinurus vulgaris* Latr. 155
 Aragosta, Arigusta, Aligusta, Aliusta.
fr. Langouste. — *in.* Rock-lobster, Spiny Lobster. — *ted.* Langu-
 ste, Heuschreckenkrebs.
lig. aragusta. — *tosc.* arigusta, aragosta. — *nap.* rausta, ragosta. —
tar. ragosta. — *ven.* grillo di mar, langusta, agusta, agosta, ragosta, ara-
 gosta. — *tries.* agosta.

14. *Scyllarus latus* Latr. Pag. 156

Magnosa.

ted. Bärenkrebs.

gen. dormigiusa. — nap. magnosa, cicala de mare.

15. *Scyllarus arctus* Fabr. 156

Magnosella.

ted. Bärenkrebs.

gen. sigà. — nap. magnosella. — ven. cigala di mar.

16. *Galathea strigosa* Fabr. 156

Scamparella.

ted. Querfurchenkrebs.

nap. pimnece. — ven. scampa salvadega, scampo salvadego, scamparella, scamparello, scampetto.

17. *Crangon vulgaris* Fabr. 156

Gamberetto grigio, Gamberetto comune.

fr. Crevette grise, Salicoques u. e. — in. Shrimp, Common Shrimp.

— ted. Garnele, Graue Garnele, Gemeine Garneele.

nap. con altre specie, gammariello. — ven. schila, schilla, squilla.

18. *Nika edulis* Risso 157

Gamberello, Gamberetto.

ted. Italienischer Granatkrebs.

nap. con altre piccole specie, gammariello. — istr. saletto.

19. *Alpheus ruber* M. Edw. 157

Gamberetto rosso.

ted. Rother Augenschildkrebs.

dial. it.

20. *Penaeus caramote* Desm. 157

Spannocchio, Gambero imperiale.

ted. Rother Furchenkrebs.

tosc. spannocchio. — nap. mazzacuogno; altri del genere chiamansi gammaro de funnale. — sic. gambaru imperiali.

21. *Pandalus narwal* M. Edw. Pag. 158
 Gambero lioncorno.
fr.
dial. it.
22. *Anchistia lacustris* v. Mart. 158
 Gamberetto lacustre.
ven. gambaretto, corbola di mare.
23. *Palaemon squilla* Fabr. 158
 Gambero squilla.
fr. Salicoques n. c. — *in.* Prawn. — *ted.* Granat, Garnele, Glas-
 helle Garnelle, Gemeiner Granatkrebs.
gen. gambai n. c. — *nap.* con altre specie, gammariello. — *ven.* gam-
 baro, gambero, gambaretto e gambaro d'acqua salsa. — *triest.* gamba-
 rello.
24. *Palaemon serratus* Fabr. 159
 Gambero sega.
fr. Bouquet, Sauterelle, — *in.* Common Prawn.
dial. it.
25. *Callianassa subterranea* Leach. 159
 Callianassa sotterranea.
ted. Sandkrebs.
nap. scafici, scofici. — *tar.* cicalèdda. — *adr. sup.* corbola salvadega,
 scardobola falsa.
26. *Gebia littoralis* Desm. 159
 Gebia littorale.
ted. Strandkrebs.
nap. scofici tuosti. — *marc.* robustini, salistrici. — *ven. ist.* corbola,
 corbula, scardobola.
27. *Pagurus, Eupagurus, Paguristes* ecc. 160
 Paguri, Eremiti, Bernardi eremiti.
fr. Bérnard l'Érinite, Ermite, Soldat. — *in.* Hermit-crab. — *ted.*
 Einsiedlerkrebs.
nap. ranciuottoli, ranciuotoli, diavoli e' mare. — *ven.* bulli col granzo.

28. *Squilla mantis* L. Pag. 161

Canocchia, Pannocchia, Cicala di mare.

fr. Prie Dieu. — *ted.* Goger, Meerheuschrecke.

gen. sigà de màa, sighea, balestrin. — *nap.* sparnocchia, pannocchia.
 — *pugl.* cicala. — *mare.* pannocchia, canocchia. — *ven. ist.* canocchia,
 canocchia, canocia.

ECHINODERMI

CL. ECHINI.

1. *Sphaerechinus granularis* Gr. (= *brevispinosus*, *esculentus*.) 165

Riccio di mare granulare.

fr. Oursin granuleux; Rascasso in Provenza. — *Körniger See Igel.*

ven. rizzo de mar, castagna de mar. — *sic.* a Catania, rizza carus-
 sedda.

2. *Toxopneustes lividus* Lamk. 165

Riccio marino comune.

fr. Turban vulgaire. — *ted.* Stein Igel, Bleifarbene See Igel.

nap. ancino, ancino masculo.

3. *Echinus melo* Lamk. 165

Riccio melone.

fr. Oursin melon de mer.

ven. melon de mar, rizzo melon.

4. *Echinus acutus* Lamk. 166

Riccio melone acuto.

fr. Oursin melon de mer.

dial. ital. confuso col precedente.

CL. ASTERIE.

1. *Asterias, Astropecten, Ophioderma ecc* Pag. 167

Stelle marine, Stelle di mare serpentine, ecc.

fr. Étoiles de mer. — in. Stars Sea.

dial. ital. stelle di mare, stelle marine.

CL. CRINOIDI.

1. *Anthedon, Encrinus, ecc.* 167

Comatule, Gigli di mare.

fr. Comatule.

dial. ital. sono confusi con le stelle marine.

CL. OLOTURIE.

1. *Holothuria tubulosa Cuv.* 168

Citriolo di mare, Zucca marina.

fr. Cornichon de mer. — in. Sea Slugs, See Walzen.

nap. palata de mare, cazzo reale. — ven. cazzo de mar, caz marin, cuccumero de mar.

CELENTERATI

CL. ACTINIE.

1. *Actinia equina L.* (= *A. mesembrianthemum* Ellis et Sol.). 172

Pomodoro di mare, Attinia rossa.

fr. Cul d'âne, Coubasseau; in Provenza Pissuso. — in. Beadlet Sea Anemone.

nizz. lig. beèlorbo. — nap. ardicella n. c., ogliole, ciafroio, pumaro-rola e' mare. — ven. tettina. — istr. cazzo rosso, cul de cavallo. — sard. orziadas n. c.

2. *Anemonia sulcata* Penn. (= *Actinia cereus* Ellis et Sol.,
Anthea cereus John., *Actinia viridis* Grav.) Pag. 173

Attinia verde.

fr. Anémones de mer, Orties de mer, n. c. — *in.* Sea Anemones,
Sea roses, n. c. — *ted.* See-anemones, n. c.

nizz. fidè main. — *nap.* ardichella n. c. — *ven. istr.* madrona.

INDICE ALFABETICO GENERALE

Ai nomi che appartengono a più specie indicate nella stessa pagina dell'Elenco sistematico, accanto al numero della pagina si sono posti tra () i numeri che esse specie hanno nell'Elenco stesso.

A

- | | | |
|---|---|--|
| <p>aagna 222.
aagno 222.
aal 238.
abbudda 214.
abri 230.
acanthias vulgaris 96, 244.
acciuga 75, 238.
accinghe 74, 75, 76, 178, 180, 184, 197.
aceddu da tempesta 213.
 » di malu tempu 213.
acefali 131.
ache 237.
achilli marina 212.
achilliera 212.
achitaro 261.
acipenser huso 86, 241.
 » naccarii 86, 241.
 » sturio 85, 87, 241.
aco 237.
acquadela 230.
acquadele 57.
actinia cereus 271.
 » equina 172, 270.
 » mesembrianthemum 270.
 » rossa 270
 » verde 173, 271
 » viridis 271.
actinie 161, 270.
accucotto 231.
acuglia 237.
acula di mari 249.
 » dia cocuva bianca 212.
 » monaca 249.
acura imperiale 227.
acuzella 237.
adder pike 222.
addottu 216.
adlerrochen 249.
adriatic sturgeon 241.
adriatischer stör 241.
adriatischer kreisel 256.
aghen 236.</p> | <p>aghi 240.
 » di mare 81, 240.
agoggioun de bocca nei-
gra 245.
 » maccioun 244.
 » rouso 244.
agön 257.
agonà 230.
agonada 230.
agora 237.
 » forestiera 237.
agosta 266.
agu de mari 240.
 » burda 240.
aguechia 237.
aguechida 240.
aguggia 237.
aguggia 237.
aguglia 237.
 » comune 73, 78, 237.
 » del camper 72, 78.
 » imperiale 227.
 » impiriali 227.
agugliara (rete) 72.
agugliat 244.
aguglie 73, 178, 180.
aguja 237.
agujo 237.
agun 237.
aguselli 237.
aguseo 244 (146, 147).
agusta 266.
aguzzia 240.
ahrenfisch 230 (77, 78, 79).
aigle 223.
 » de mer 212.
aiguillat 244 (146, 147).
aiguilles de mer 240.
ajata 219.
ajula 220.
 » impiriali 220.
ajulu 220.
alacorta 40.
alampria 250.
alampauia 250.
alboro bastardo 219.
 » pagnaseo 219.
 » pagneseo 220.</p> | <p>alca torda 10, 214.
alette 14, 15.
alice 75, 238.
 » mezzana 226.
alicia 226.
alifante 266.
aligusta 266.
alimentazione dei pesci 16.
aliusta 266.
allecaju 237.
allis shad 238.
alosa 238.
alose 238.
alpheus ruber 157, 267.
alse 238.
altavela 105, 249.
altavila 249.
aluzziteddi 235.
aluzzitielli 235.
aluzzo imperiale 224.
aluzzu 224.
amande de mer 262 (31, 32).
amaron 238.
ambidda 239.
ambra grigia 5.
amendolo 217.
amenola 217.
ammoceti 108.
ammodytes siculus 66, 235.
ampiscica 225, 232.
amplova 238.
amploua 238.
anacantini 63.
anadromi 19.
anapinnula 262.
anceduzzu 234.
anchio 238.
anchistia lacustris 158, 268.
anchois 238.
anchovy 238.
ancidda 239.
ancileddu 237.
ancino 269.
 » masculo 269.
anceioa 238.
anciolo 95, 178, 243.
ancione 238.
anciova 238.</p> |
|---|---|--|

- anciova di funnu 236.
 ancina 238.
 > barbaresea 236.
 > de spagna 236.
 ancivu 238.
 anémones de mer 271.
 anemoni di mare 172.
 anemonia sulcata 173, 271.
 anfosso 250.
 anfonson 215.
 ange 246.
 > de mer 245, 246.
 angel fish 245.
 > shark 245.
 anghilla 239.
 > de màa 239.
 angiola 243.
 angler 228.
 angosella 237.
 anguatola 236.
 anguela 230 (77, 78, 79).
 anguidda 239.
 anguedda 240.
 anguilla 238.
 > vulgaris 76, 238.
 anguillara (rete) 72.
 anguille 76, 80, 178, 179, 180,
 185, 186, 198, 200, 239.
 anguilliformi 76, 80.
 angusigola 237.
 angusigole bastarde 240.
 > salvadeghe 240.
 angusigoli salvadeghi 240.
 angusigolo 237.
 anomia ephippium 145, 264.
 > sella 145, 264.
 anomie 144.
 anomouri 148, 160.
 amphioxus lanceolatum 250.
 anschovi 238.
 antedon 270.
 antenne 147.
 antennule 147.
 anthea cereus 271.
 antracine 35, 178, 180, 183,
 185.
 anziletto 237.
 anzoletto 221 (29, 31).
 > grando 221.
 aplysia punctata 130, 257.
 aquadela 230.
 aquadella 230.
 aquila 249.
 > comune 212.
 > curnuta 249.
 > de mar 212.
 > diavolu 249.
 > di mari 7, 212, 249.
 > nera 7, 212.
 aquilone 249.
 aquilotta 249.
 > diavolu 249.
 aragna 222.
 aragno 222.
 aragosta 266 (11, 13).
 aragusta 236.
 arangiola 215.
 aranzola 215.
 arata 220.
 arboletto 220.
 arboletto 220.
 arboreo 220.
 arca barbata 139, 261.
 > di noè 139, 261.
 > noae 139, 261.
 > pelosa 139, 261.
 arcella 257, 258.
 arche 140.
 > barbue 261.
 > de noè 261.
 ardichella 270, 271.
 arganello 266.
 argentin 224, 230, 236.
 argentina 71, 236, 238.
 > sphyraena 71, 236.
 argentine 236.
 argentinha 236.
 argentini 236.
 argentino 224.
 argonauta 123, 253.
 > argo 123, 253.
 argiropelechi 71.
 argiropeleco nudo 70, 71, 236.
 argyrolepeceus hemigymnus
 70, 236.
 arguillaro 244.
 arguillato 244 (146, 147).
 arigusta 155, 160, 178, 205,
 206, 266 (11, 13).
 aringhe 76, 198.
 ariolo 224.
 arnoglossus laterna 68, 235.
 aroundelo 222.
 arponi 22.
 arranassa 215.
 arrocaleddu 233.
 arrocali 232.
 arrubbia 218.
 arrundini marina 222.
 arsella 258 (8, 9).
 > nera 184, 258.
 arselle 185, 181, 203.
 artropodi 147, 264.
 arzilla chiodata 102, 103, 247.
 > comune 247.
 > di rena 247.
 > monaca 248.
 > pietrosa 247.
 > rossina 103, 247.
 > scardasso 103, 248.
 aschfarbener siebenspalt hai
 243.
 ascidia mammillata 251.
 > microcosmus 251.
 ascidie 112, 113.
 > semplici 251.
 ascritta 246.
 asià 244 (146, 147).
 asial 244 (146, 147).
 asifoni 139.
 astara 263.
 asterias 270.
 asterie 270.
 astese 266.
 astice 266.
 astise 266.
 astora 263.
 astracio 266.
 astrice 266.
 astropecten 270.
 astura 263.
 atherina boyeri 56, 230.
 > hepsetus 56, 230.
 > mocho 56, 230.
 atherine 230.
 attarida 249.
 attavila 249.
 attinie 172, 173.
 aughia 237.
 auglia 237.
 augustine 248.
 aurada 220.
 aurata 220.
 aurin 231, 234.
 aurion 224.
 auster 264.
 avarani 237.
 avicula 142, 263.
 > tarentina 142, 263.
 avicule 141, 263.
 axineddu du varu 217.
 > rotunnu 217.
 azzua 238.

B

- babalusei 236.
 babuccia 232.
 babuciedda 252.
 bacaficu 233.
 bacca 216.
 baccalà 64, 193.
 baccello 218.
 badasco 221.
 badigia d'oro 231.
 bagigi 238.
 baicolo 215.
 baile 242.
 balaena biscayensis 6, 212.
 balaenoptera musculus 6, 212.
 balance fish 242.
 baleine des basques 212.
 balena 212.
 > dei baschi 6, 212.
 balene 6.
 balenottera 7.
 > comune 6, 212.
 > rostrata 6, 7.
 balestrin 269.
 baldigara 231.
 balista 81, 240.
 balistes caprisicus 81, 240.
 banchi d'ostriche 144.
 bandbrasse 219.
 band fish 232.
 band roche 246.
 banner impiriali 230.
 > russigna 232.
 > vranca 234.
 bar 215.
 baraccola 247.
 > bianca 247.
 > chiodata 247.
 > spinosa 247.
 baracoleta 246.
 baracoletta 246.
 barallicu 255.
 baralluga 255.

- barbier 232.
 barbon 218.
 barboni 218.
 barbu 234.
 barbue 235.
 barchetta 216.
 bärenkrebs 267 (14, 15).
 bardoulin 244.
 » de founs 245.
 bärtige arche 261.
 » miesmuschel 262.
 bartmannechen 234.
 bart-umber 223.
 basking-shark 243.
 basse 215.
 bastard makrele 227.
 bataro 231.
 battinetta 246.
 bauckschild 232.
 baudroie 228.
 bausa 229.
 » galletto 229.
 » immurata 229.
 » russa 229.
 » occhiuta 229.
 » urgiuni 229.
 bausedda 229.
 bausetta 229.
 baveccha 229.
 » d'arga 229.
 bavosa 229, 248 (167, 168).
 » crestata 55, 229.
 » gattorugine 54, 229.
 » occhiuta 54, 55, 229.
 » palmicorne 229.
 » rossigna 229.
 » sanguinolenta 54, 229.
 bavose 54, 55.
 bavoso 248.
 bavusu 229.
 beadlet sea anemone 270.
 bearded ophidium 234.
 becassin 237.
 beccapesci 213.
 beccassino de mar 237.
 becker 219.
 beclorbo 270.
 bellua 234.
 belone acus 72, 237.
 bernard l'hermite 268.
 bernardi eremiti 160, 268.
 berolla del duro 254.
 » del tenero 254.
 berta minore 9, 213.
 berte 9, 213.
 bestino 103.
 beutel barsch 215.
 bezugo 220, 221.
 bianchetti 76.
 biata 219.
 bibarassa 258.
 bibarazza 258.
 bibarazzo 258.
 bibaron bianco 260.
 » colorito 260.
 » de mar 258.
 » di marina 260.
 biberazza de mar 258.
 bichu 251.
 bignet 262.
 bilancia 23.
 bilancioni 24.
 bil fish 237.
 birumboia 231.
 bisansprutte 253.
 bisani 224.
 bisat 239.
 bisatti 239.
 bisatto in devisa 239.
 » tegrà 239.
 biscacci 255.
 biscia de maa 239.
 bisigole 237.
 bissa de mar 239.
 » del legni 261.
 bisso 132, 140, 142.
 bitotsché 251.
 bivalvi 203.
 blackfin 222.
 black-fish 251.
 black goby 227.
 blada 219.
 blasen mackrelle 224.
 blaue meergrundel 227.
 blaue hai 241.
 blau grundel 227.
 bläuel 226.
 blaviè 233.
 bleifarbene see igel 269.
 blennie 229.
 » lièvre 229.
 » papillon 229.
 blennius gattorugine 54, 229.
 » ocellaris 55, 229.
 » pavo 55, 229.
 » sanguinolentus 54, 229.
 blenny 229.
 bleu 241.
 blue shark 241.
 blunt nosed sturgeon 241.
 blutstriemen sägebarsch 216.
 blutstriemiger schleimfisch 229.
 boba 218 (15, 16).
 bocaggia 216.
 boeccaccia 216.
 boccagiolla 223.
 bocca d'oro 223.
 » in cao 223.
 » in cava 223.
 » in cielo 223.
 bock lobster 266.
 bodaga 216.
 boga 218.
 » comune 30, 218.
 » salpa 30, 218.
 bogara (rete) 30.
 boghe 30, 184.
 bogue 218 (15, 16).
 » commune 218.
 bohrmuschel 261.
 bolazo de tacca negra 215.
 boldrò 52, 53, 178, 183, 192, 228 (68, 69).
 » buono 228.
 bone-dog 244.
 bonite 225.
 bonnicu 225.
 bordered ray 245.
 bornia 254.
 borniedda 254.
 borsone 251.
 bosega 231.
 botacchi 237.
 bòtolo 231.
 botrilli 111.
 bottarghe 59.
 bouclé 245 (?)
 boudroi 228.
 boudroie 228.
 bougraben 220.
 bounce 244.
 bouquet 268.
 box boops 218.
 » salpa 30, 218.
 » vulgaris 30, 218.
 brachiuri 143.
 braize 219.
 brama rayi 46, 226.
 » occhiuta 226.
 branchie 17.
 branchiostoma lanceolatum 110, 250.
 brandhorn 253.
 brandhornschnecke 253.
 branzen 215.
 branzin 215.
 brasche 237.
 braune drachenkopf 221.
 » sarran 215.
 » venus muschel 259.
 brazzoleddu de mari 261.
 breite cantara 218.
 breifisch 226.
 brignun 251.
 brill 235.
 broad-nosed sturgeon 241.
 brodetto 185.
 brodi di pesce 183.
 bromeggio 148.
 brucco 104, 249.
 brüderchen 214.
 brudge 243.
 brugnun 251.
 bruma 261.
 brume 138.
 brumo 261.
 brunco 239.
 brydge 243.
 bucarde épineuse 257.
 » tuberculée 257.
 bucardia 133, 253.
 buccia 248.
 buccio 248.
 buccina 126.
 » nodosa 254.
 bucconi de siccu 253.
 » de scogliu 255.
 » mannu 253, 254.
 » femmina 253.
 » spinosu 257.
 buchstaben krebs 266.
 budagia 216, 223.
 » di solu 216.
 buddaci 216.
 budegassa 53, 228.
 buddego 228.
 » roscin 228.
 buga 218.

bugaravella 220.
 buggiu 248.
 buggiu 248.
 buju 248.
 buligone 254.
 bulli col granzo 268.
 bullo mascio 258.
 > femmina 253.
 bunte kammuschel 263.
 bunte kreiselschnecke 255.
 bunter lippfisch 232.
 buntfärbige lippfisch 233.
 buonanova 240.
 buosega 231.
 buracciola 215.
 buraggia 216.
 buratelli 239.
 burchia 248.
 burchio 249.
 burrida 185.
 burton skate 248.
 busbana 233.
 butterfly fish 229.

C

caagolo 255.
 caamà 262.
 cabassou 230 (77, 79).
 cabassoun 230.
 cabasne 230.
 cabot 230.
 cacasangue 259 (11, 12).
 cachalot 212.
 cachelot 212.
 cackarel 217.
 cagliotello 244.
 cagna 241.
 cagnassa 242.
 cagnasseoun de foundo 242
 (135, 138).
 cagnasson 242.
 cagneto 243 (139, 140).
 cagnia 242 (135, 136, 137, 138),
 243.
 cagnin 220.
 cagnizza 241.
 > nasuta 242.
 > vera 242.
 cagnoleto 243.
 cagnoletto 243.
 cagnolin 243.
 cagnolo 244.
 cagnone 227.
 cagollai 255.
 calagnairis 232.
 calamar toto 252.
 calamareddu 252.
 calamaretti 121, 180, 202,
 252 (2, 4).
 calamari 120, 121, 178, 186,
 202, 252.
 calamarielli 252.
 calamaro comune 120, 252.
 > todaro 252.
 > totano 252.
 calappa granulata 151, 266.

calamita 225.
 calcinelli 135, 181, 203.
 calcinello 230, 259.
 > bello 135, 259.
 > semistriato 135,
 259.
 > trilatera 135, 259
 > troncato 135, 259.
 calegneiris 232, 234.
 caligher 233.
 callianassa sotterranea 159,
 268.
 > subterranea 159,
 268.
 callionimi 52.
 callionimo macchiato 52, 228.
 callionyme tachetè 228.
 callionymus maculatus 52,
 228.
 calmar 252.
 calzinei 259.
 camàdia 258.
 campanaro 255.
 can 241, 248 (140, 142).
 > barbaro 242.
 > bianco 243.
 > da denti 242 (133, 138).
 > negro 242.
 > pontisà 243.
 > senza denti 243.
 > turchin 241.
 cancer pagurus 150, 265.
 cane 242.
 canesca 90, 242.
 canestrello 263 (40, 41).
 > da una reccia 263.
 > de mar 263.
 cani marinu 242.
 canina 220.
 caniotello 244.
 caniottu 220.
 caniscu 243.
 canissi 216.
 canizzi 216.
 canna 216.
 cannajola 239.
 canne 216.
 canalicchiario 243.
 cannolo 216.
 cannufi 216.
 cannuso 216.
 canocchia 269.
 canocchie 161, 162, 186, 206,
 207.
 canocchia 269.
 canocia 269.
 canolicchio ferraro 261.
 > verace 261.
 cantara 218.
 cantarella 29, 30, 218.
 cantarello 219.
 cantareta 218.
 cantari 29, 30, 180.
 cantarina 218.
 cantaro 218 (13, 14).
 > scorzone 178.
 cantera 218.
 cantharus lineatus 29, 218.
 > orbicularis 29, 218.
 canthère 218.

cantinu 235.
 canuzza 242.
 cao da oglio 242, 243.
 > de euggio 212.
 caostello 231.
 capa longa bianca 261.
 > > colorita 261.
 > > da deo 261.
 > > marina 261.
 > > nostrana 261.
 > > tabachina 261.
 capanus 261.
 caparello 230.
 caparon 257, 258 (6, 9).
 caparozzolo 258.
 > dal scorso grosso
 258.
 > dal scorso suttil
 260.
 > suttil 260.
 caparozzoli 135.
 capa santa 263.
 > > piccola 263.
 > tonda de mar 257, 258.
 > > di valle 257.
 cape margarote 257.
 capelan 233.
 capicefalu 231.
 capignaro 219.
 capignoro 219.
 capillari 239.
 capitana 249.
 capitone 238.
 capitoni 239.
 capitosta 229.
 capocaccia 239.
 capocccione 230.
 capo chiatto 243.
 > è chiuove 252 (2, 3).
 > d'oglio 5, 212.
 > de chiuovo 242.
 capolepre 82, 240.
 > bicolore 240.
 capomazzo 221.
 capone 221.
 > caviglione 221.
 > chiodo 221.
 > coccio 221.
 > gallinella 34, 35, 221.
 > organo 221.
 > panariccolo 221.
 caponi 83, 178, 180.
 capopiatto 243.
 capotuesto 223.
 capoun 221.
 capozzone 231.
 cappa santa 263.
 > negra 223.
 capparello 230.
 cappe 133, 134, 181, 203.
 cappello 249.
 capponi 221.
 cappuccina 219.
 cappuni impiriali 225.
 cappusinha 243.
 capuccine 243.
 capulato 231.
 caragoletti da galanterie 256.
 caragoli 255, 256.
 caragolo 256.

- caragolo longo 255.
 > tondo 256.
 carcharias glaucus 90, 241.
 carcaridi 90.
 carcharodon rondeletii 91,
 92, 242.
 > lamia 242.
 carcinus maenas 149, 264.
 cardaira 247.
 cardeira 248.
 cardaire 248.
 cardita sulcata 133, 257.
 cardite cannelée 257.
 cardium aculeatum 132, 257.
 > clodiense 257.
 > edule 132, 257.
 > rusticum 257.
 > tuberculatum 132,
 257.
 carida 230.
 carine 220.
 carinella 230 (77, 79).
 carlino 219.
 carnume 251.
 carnomi 113.
 carrelet 236.
 cascioi 220.
 casque cannelé 254.
 cassidaire 254.
 cassidaria echinophora 127,
 254.
 cassis sulcosa 127, 254.
 castagna 215.
 > de mar 209.
 castagneua 233.
 castagnol 233.
 castagnola 63, 226, 233.
 castagnole 226, 233.
 castandeu 237.
 cat 250.
 > fish 244.
 catacuzzola niura 262.
 catacuzzoli niuri 262.
 catadromi 19.
 cataluzzo 225, 226.
 caudues 211.
 caustelo 231.
 cavaduzzu marinu 239.
 cavaglia 225.
 cavagnola 218.
 caval mariu 239.
 cavalla 224.
 cavallo 224.
 cavallucci di mare 80, 81.
 > marini 239.
 cavalluccio de mare 239.
 cavalo main 239.
 cavainca 224.
 cavao 239.
 cavaritu impiriali 225.
 cavastello 231.
 cavazioi 218.
 caviale di baccalà 195.
 > di storione 201.
 caviggenu 232.
 caviglionu 34, 221.
 cavillone 221.
 cavo de ojo 242.
 cavun 218.
 cavuru 264, 265.
- cavuru de bassa 266.
 caz marin 270.
 cazzillo 233.
 cazzo de mar 270.
 > reale 270.
 > rosso 270.
 cazzonella 259.
 cazzonello 259.
 cazzurei 233.
 cebalu 231.
 cefalo 57, 230.
 > calamita 231.
 > capozzo 231.
 > comune 231.
 > dalla garza d'oro 231.
 > mazzone 231.
 > musino 231.
 > pietra 231.
 > vero 230.
 cefalopodi 114, 251.
 > decapodi 117.
 > ottopodi 121.
 cefalottera 105, 249.
 cefalu 231.
 cefalune 231.
 celenterati 171, 270.
 céléron 237.
 centrina salviani 97, 245.
 centriscus scolopax 61, 232.
 centrisque bécasse 232.
 centrophorus granulatus 97,
 245.
 ceolo 231.
 cepa 238.
 cepola 60, 232.
 > rubescens 60, 232.
 cépole 232.
 ceppa 238.
 cerina 231.
 célite gommier 255.
 cerithium vulgatum 138, 255.
 cerna 215, 216.
 cernia 23, 25, 215.
 > de scoglio 215.
 > di scoglio 216.
 > nera 215.
 cernier 216.
 > brun 216.
 cerniera 132.
 cernieruoli 144.
 cernieruolo piè d'asino 144,
 264.
 cernio 216.
 cerniola 25, 216.
 > de funnale 216.
 > di scoglio 216.
 cerviola 235.
 cetacei 3, 211.
 chana 216.
 channa 216.
 chauneri 230.
 cheloni 214.
 chelonia caouana 214.
 > mydas 12, 214.
 chénau 230.
 chenopus pes pelocani 127,
 255.
 cheppia 75, 178, 196, 238.
 cheval marin 239.
 cheuffano 221 (29, 31).
- chéunau 230.
 chiacchia 223.
 chieppa 238.
 chierna 215.
 chimaera monstrosa 106,
 250.
 chimera 250.
 chimere 106.
 chimère 250.
 chiodo 34, 221.
 chouca bastarda 249.
 chrocephalus 7, 212.
 > ridibundus 212.
 chrysophrys aurata 32, 220.
 cialfroie 270.
 ciampa 264.
 cianchet 235.
 cianchette 178.
 ciaulo 217.
 ciatta 231.
 ciavetta 231.
 cicala 269.
 > de mare 267.
 > di mar 267.
 > di mare 269.
 > marina 161.
 cicaldda 268.
 cicella 234.
 cicerello 235.
 cicinielli 230.
 cicireddu 235.
 cicirelli 235.
 cicirello 66, 67, 110, 235.
 ciclostomi lamprede 250.
 cieche 52, 77, 80, 200, 239.
 ciepa 238.
 cievolo 231.
 cinciastra 218 (13, 14).
 cinciastro 218.
 cinthia microcosmus 251.
 > papillosa 251.
 > rustica 251.
 cionara 226.
 cionera 226.
 cipodda 232.
 cipolla 232.
 cipra 238.
 cipudda 221.
 circolazione (nei pesci) 17.
 cirrostomi anfossi 250.
 citharus linguatula 68, 235.
 citriuolo di mare 168, 270.
 ciuccara 217.
 ciuccio 249.
 > negro 249.
 ciurlo 217.
 civetta e' mare 232.
 civettola 222.
 clavelado fero 249.
 clino argentato 55, 229.
 > variabile 55, 229.
 cilius argentatus 55.
 > variabilis 229.
 clovisse croisée 258.
 > vierge 258.
 clupea alosa 75, 238.
 > papalina 74, 238.
 > pilchardus 74, 237.
 > sprattus 238.
 cobice 86, 241.

- coccamu 223.
 coccane 223.
 cocchiola janca 260.
 cocciola 254.
 > cannellina 136, 259.
 > da rena 257.
 > de ciglio 257.
 > de fango 257.
 > de niaccara 262.
 > de sangu 257.
 > de posileppo 257.
 > fasulara 259.
 > fava 260.
 > masculina 258.
 > riale 257.
 > riccia 257, 258.
 > spinosa 264.
 cocciolo de cascioni 261.
 cocciu 223.
 cocciola de pellegrinu 268.
 > muscula 263.
 > pellegrina 268.
 cocciuola cau 260.
 cocuzzo (rete) 23.
 cocchia 243.
 cofano del duro 261.
 coffano 261.
 > di grotta 261.
 colimbi 10, 214.
 colombi 105.
 colombo 249.
 > vescovo 249.
 colymbus 10, 214.
 > septentrionalis 214.
 comatule 167, 270.
 comber 216.
 common angler 228.
 > basse 215.
 > cockle 257.
 > cramp-fish 243.
 > dog-fish 244.
 > eel 238.
 > hake 233.
 > mackerel 224.
 > mussel 262.
 > oyster 264.
 > prawn 268.
 > sail-fish 243.
 > shrimp 267.
 > star-gazer 223.
 > sturgeon 241.
 > tunny 224.
 > weever 222.
 conca 'e mallu 237.
 conchedda 231 (81, 83).
 conchedita 231.
 conchemallu 237.
 conchiglia 115.
 > dei pellegrini 143,
 144, 263.
 conchiza 255.
 concola 268.
 conger vulgaris 79, 239.
 > eel 239.
 cónbola 258.
 congre 239.
 > commun 239.
 connola 253, 266.
 copese 241.
 copiza 264.
 coppese 241.
 corallo 171.
 corb noir 223.
 corbagliu 223.
 corbeau 223.
 corbel 223 (83, 89).
 > di sasso 223.
 corbello 223.
 corbetto 223.
 corbo 223.
 > di sasso 223.
 corbola 263.
 > di mare 268.
 > salvadega 268.
 corbula 268.
 cordela 232.
 corifena cavallina 45, 225.
 > pelagica 45, 225.
 corifene 45, 46, 178.
 corinella 236.
 coris julis 62, 63, 233.
 cormoran 213.
 cormorani 213.
 cormorans 213.
 cormorants 213.
 cornetti de màa 253.
 cornichon 254.
 > de mer 270.
 corno marino 254.
 coronedda 236.
 corroina 254.
 corru de mari 254.
 corsale 265.
 cortesan de caorle 216.
 corvello 37, 38, 223.
 corvetto 223.
 corvi marini 213.
 corvina nigra 38, 223.
 > locca 223.
 corvo 223 (33, 39).
 > di frontiera 223.
 > di scoglio 223.
 coryphaena hippurus 45, 255.
 > pelagica 45, 226.
 coubasseau 270.
 coumbha 232.
 coumbinha 232.
 courb 223.
 couteau 260.
 cozza 262.
 > ad emprice 261.
 > a javetone 261.
 > cignacola 263.
 > cignea 262.
 > de brinnisi 259.
 > di taranto 262.
 > niura 262.
 > pelosa 262.
 cozze 140.
 cozziga 262.
 cozzolo 223.
 cozzula 223.
 crabe commun 264.
 > enragé 264.
 cragnisso 232.
 cragnizi 216.
 crangon vulgaris 156, 267.
 cranicetto 215.
 cranicia 242.
 cranque 264.
 cravoun 240.
 crenilabri 62.
 crenilabrus pavo 62, 233.
 crevette grise 267.
 crevettes 206.
 crinoidi 270.
 cristagallo 266.
 cristaredda 237.
 cristiceps 55.
 > argentatus 229.
 crocali 8, 212.
 crocetta 253 (1, 2).
 crognoli 56, 57.
 cromatofori 14, 116.
 crostacei 147, 205, 261.
 crovella 223.
 crovello 223.
 crowner 221.
 crozza 247.
 eua d'euggio 212.
 cuccu 223.
 cuccumero de mar 270.
 cuckoo ray 248.
 > wrasse 232.
 cuccuma stizziaa 228.
 cul d'âne 270.
 > de cavallo 270.
 cuoccio 221.
 > volante 221.
 cuorb 223.
 cuore edule 132, 257.
 > spinoso 132, 257.
 > tuberculato 132, 257.
 cuoretto solcato 133, 257.
 cuori 132.
 cuorvo 223.
 cuppe 258.
 curinedda 230.
 currinedda impiriali 236.
 curunedda 230 (77, 78).
 > mazzarotta 230.
 cuttle-fish 251.
 cynthia papillosa 112.
 > rustica 112.
 cyprinodon calaritanus 73,
 237.
 cytherea chione 134, 259.
 cytheree fauve 259.

D

- dactylopterus volitans 35,
 222.
 dasybatis asterias 247.
 > clavata 247.
 date shell 262.
 dattao de màa 262.
 datolo di mare 261.
 datte de mer 262.
 datteri di mare 140, 178.
 dattero de mare 261.
 > di mar 262.
 > di pietra 262.
 > marino 140, 262.
 > nero 262.
 dattilo de mare 261.
 dattolo di mare 261.
 > de sabbion 261.

dattolo di pietra 262.
 dauphin vulgaire 211.
 daurade 220.
 daurin 231.
 decapodi (crostacei) 99, 148.
 » macrouri 153.
 deckfish 225.
 degenfisch 224.
 delfini 3, 4.
 delfino 211.
 » comune 4, 211.
 » nero 211.
 » tursio 4.
 » tursione 211.
 delphin 211.
 delphinus delphis 4, 211.
 dental 216.
 dentale 26, 216.
 dentato 216.
 dente 216.
 denté ordinaire 216.
 dentece 216.
 dentex 216.
 » vulgaris 26, 216.
 dentexo 216.
 dentice 216.
 » comune 26, 27, 178,
 179, 180, 181, 182,
 216.
 » della corona 26.
 » occhione 26.
 » prajo 219.
 dentici 216.
 dentissi 216.
 dentisgiù 216.
 dentixi 216.
 dentizi 216.
 dentol 216.
 dental 216.
 derbio 226.
 devil-fish 249 (174, 175).
 diable de mer 228.
 diavoli è mare 268.
 diavolini 255.
 diavolo de mar 228.
 diavuliechin di mari 244.
 » di notti 244.
 diavulu di fannu 243.
 » di mari 228.
 diazone 111.
 dicerobatis giornae 105, 249.
 dicksnauzige roche 248.
 dintali 216.
 divers 214.
 doglio 126, 254.
 doigt 261.
 dolfin 211.
 dolium galea 126, 254.
 dolphin 225.
 donace des canards 259.
 » semistriè 259.
 donax semistriatus 135, 259.
 » trunculus 135, 259.
 » venustus 135, 259.
 donzela 216 (4, 5) 232 (88,
 89) 233 (90, 91).
 » de quarnero 232.
 donzella 62, 232, 233 (90, 91).
 a di farro 233.
 » di grotta 232.

donzella di sasso 232.
 » zigurella 62, 233.
 dorada 220.
 dorade 220, 225, 226.
 dorata 32, 220.
 dorée 226.
 dormigiusa 267.
 dormiglionsa 246.
 dornbutte 235.
 dorn hái 244 (146, 147).
 dornhund 244.
 dornroche 247 (163, 164).
 dory 226.
 dosinia exoleta 134, 259.
 » lupinus 134, 259.
 dotregan 231.
 dottore 214, 216.
 dourmigliosa 246.
 drachenkopf 221.
 dracina di fangu 222.
 » di rina 222.
 » ragana 222.
 » vaina 222.
 dragone 36, 222.
 dreibärteltrüsch 234.
 dreiflössel schleimfisch 229.
 dreieck muschel 259.
 dromia vulgaris 152, 266.
 drückerfisch 240.
 dry rot worm 261.
 dusky perch 215.
 » serranus 215.
 dutturi 215.

E

eagle ray 249.
 eebeneis remora 44, 225.
 echini 269.
 echinodermi 163, 269.
 echinorhinus spinosus 98,
 215.
 echinus acutus 166, 269.
 » melo 165, 269.
 edible cockle 257.
 » crab 265.
 » mussel 262.
 eel 238.
 einsiedlerkrebs 268.
 eisalk 214.
 eisvogel-schanzenbrasse 217.
 elasmobranchi 89.
 » chimere 250.
 » olocefali 106.
 » razze 100, 246.
 » squali 241.
 eledone aldrovandi 122, 253.
 » moschata 122, 253.
 elefante 264.
 » di mare 266.
 elmetti 127.
 elmetto solcato 127, 254.
 » tuberculato 127, 254.
 elmo 126, 253, 254.
 else 238.
 elsteralk 214.
 elvers 238.
 emimetamorfofi 18.

emissole commune 243.
 » lisse 243.
 emperateur 227.
 encrinus 270.
 encornet 252.
 engelhai 245.
 engraulis enchrasicolus 75,
 238.
 eolidi 130.
 eolide 131, 257.
 eolis 257.
 epulari 108.
 equille 235.
 erbsenkrabbe 266.
 erbsenschild 266.
 eremita 268.
 eremiti 161.
 eriphia spinifrons 151, 265.
 ermite 268.
 espadon 227.
 esperlin 218.
 essbare auster 264.
 » herzmuschel 257.
 » miesmuschel 262.
 estufette 264.
 esturgeon 241.
 étoiles de mer 270.
 eupagurus 160, 263.
 exocoetus rondeletii 72, 73,
 237.

F

fabbretto 233.
 fabreto 233.
 fabretto 68.
 faechin 266.
 faechino 122, 153, 266.
 facianu 221.
 fagiana 221.
 faggiano 221.
 falce 230.
 fanale 221.
 fanfan 225.
 fanfano 225.
 fanfara 225.
 fanfré 225, 240.
 fioto 265.
 faringognati 61.
 fascianu 221.
 fasolara 259.
 fasulara 259.
 fatula 226.
 faulo 265.
 fava 260.
 favaretto 233.
 favollo 151, 265.
 favretto 233.
 fegaro 223.
 feilen-muschel 263.
 felat 239.
 fera 225.
 » comune 211.
 ferone 211.
 ferracce 104, 105.
 ferraccia 249.
 » brucco 249.
 » bruna 249.

- ferraecia mucchiosa 248.
 > pastinaca 248.
 > violacea 249.
 ferradu 249.
 ferraro 244.
 ferrassa 248, 249.
 > de foundho 249.
 > neigra 248, 249.
 ferrasson 249.
 ferrassoun 249.
 > de foundho 248.
 ferrazza 248, 249.
 ferrazzu 249.
 ferro 104.
 fettuccia 232.
 fiamma 232.
 fiammetta 232.
 fiatola dorata 225.
 fiatula impiriali 225.
 fiatulu 225.
 fiche 233, 234.
 fico 234 (95, 96).
 > argentino 234.
 fidè main 271.
 fierasfer acus 66, 234.
 fiery shaw 248.
 figa 225.
 figao 223.
 figaotto 233.
 figo 225, 234 (95, 96).
 figora 233.
 figon 223.
 file-fish 240.
 filzetta 231.
 finnfish 212.
 fiocine 22.
 fire-flaire 248.
 fischreuse 254.
 fisetere 212.
 fishing-frog 228.
 fisostomi 70.
 fissurella costaria 256.
 > italica 130, 256.
 fissurelle 129, 256.
 flavetin 231.
 figender häring 237.
 flug-fisch 237.
 flughahn 222.
 flunder 236.
 flute 231.
 flying-fish 237.
 foca 1, 211.
 > monaca 211.
 focace 235.
 foderuolo 112, 251.
 folade comune 188, 261.
 foladi 138.
 folpo 252, 258.
 > da risi 258.
 > todaro 252.
 > toto 252.
 forapietre 262.
 foretana 216.
 forfeutula 265.
 forked hake 234.
 four-toothed sparus 216.
 fragaglia 178.
 fragella 239.
 fragolino 31, 219.
 > bastardo 32, 220.
 fraju 219.
 franguetto de màa 213.
 franguello de màa 213.
 fratercula arctica 10, 214.
 fraticello 214.
 fraulo 227.
 fravolino 219.
 freccetta 231.
 fringed ark 261.
 frittura 178, 188.
 frogfish 228.
 froschteufel 228.
 froschfisch 228.
 fulcata 221.
 fuma 248.
 fumat 246.
 furcata 221.
 fushana 233.
- G
- gabbiani 7, 212.
 > ladri 9, 213.
 gabbiano comune 212.
 gabelmackrelle 226.
 gadderan 221.
 gade mustelle 234.
 gadi 64.
 gadidi 193.
 gadus minutus 64, 233.
 gagiandra de mar 214.
 gagliotto 234.
 gaidero 264.
 galana 214.
 galathea strigosa 156, 267.
 galeotto 234.
 galera 232, 234.
 galeus canis 90, 242.
 galia 234.
 galiotto 96, 167, 234.
 galletto 66, 67, 221, 234.
 gallina 221, 222.
 gallinazza 232.
 gallinazzo 232.
 gallinella 221.
 > lira 84, 221.
 gallinelle 33, 95, 185, 186.
 gallinetta 221, 246.
 gallo 151, 266.
 gambai 268.
 gambaro 268.
 gambarello 268.
 gambaru impiriali 267.
 gamberelli 156, 160, 206.
 gamberello 157, 267.
 gamberetti 157.
 gamberetto 267, 268 (22, 23).
 > comune 267.
 > grigio 156, 160, 267.
 > lacustre 158, 268.
 > rosso 157, 267.
 gamberi 156, 160.
 > marini 153, 205.
 gambero 268.
 > d'acqua salsa 268.
 > dell'ala 265.
 > imperiale 267.
 gambero lioncorno 158, 268.
 > sega 159, 268.
 > squilla 158, 268.
 gammariello 267, (17, 18) 268.
 gammaro de funnale 267.
 gangamo 135.
 ganoidi 85.
 > acipenseridi 241.
 ganzariol 224.
 ganzariolo 224.
 garajune 239.
 garal 230.
 gar-fish 237.
 garizzo 217 (9, 10).
 gar-pike 237.
 garroni 249.
 garusa 253.
 garnelle 267, 268.
 garusolo 253.
 > femmena 288.
 > mascio 253.
 gastaudella 237.
 gastaurellara (rete) 72.
 gastaurellara 72, 237.
 gasteropodi 124, 258.
 gastodella 237.
 gatta 229, 244.
 > cusiniera 245.
 > d'aspreo 244.
 > de mari 244.
 > di mare 250.
 > nostrana 244.
 > da quarnero 244.
 > schiava 244 (144, 145).
 gattarosola 229.
 > dalla cresta 229.
 gattina 244.
 > piccola 229.
 gattopardo 96, 244.
 gattorusola 229 (70, 71).
 > dall'occial 229.
 gattu de mari 244 (144, 145).
 gattuccia 244.
 gattucci 95, 96, 180.
 gattuccio 96, 180, 244.
 > propr. detto 96.
 gattucciu 244.
 gattusso 244.
 gattussu 244.
 gattuzzu 244.
 gavaron 217.
 gaviggioun 221.
 gazza marina 10, 214.
 geäugestes schleimfisch 229.
 gebia littorale 159, 268.
 > littoralis 159, 268.
 gedeckelte kammuschel 268.
 gefärbte rinne 261.
 > trogmuschel 260.
 gefleckte roche 247.
 > vielsäge 216.
 > zitterroche 246.
 gedecter spinnenfisch 228.
 gegitterte venusmuschel 258.
 gelbstriemen 218.
 gemeine aal 238.
 > ährenfisch 230.
 > dorade 225.
 > flussaal 238.

- gemeine garneele 267.
 » geissbrasse 219.
 » goldbrasse 220.
 » hahnen kammkrabbe 266.
 » hornschncke 255.
 » krabbe 264.
 » meerasche 230.
 » meerguappe 234.
 » meerspinne 265.
 » messerscheide 260.
 » miesmuschel 262.
 » nadelschncke 255.
 » sackbrasse 219.
 » schauzenbrasse 217.
 » zungenscholle 236.
- gemeiner bandfisch 232.
 » blauehai 241.
 » doruhai 244.
 » glatthai 243.
 » granatkrebs 268.
 » hornhecht 237.
 » hummer 266.
 » kalmar 252.
 » laxierfisch 217.
 » makrele 224.
 » meeraal 239.
 » petermünchen 222.
 » pfeilhecht 224.
 » pikarel 217.
 » seepolyp 252.
 » seekrebs 264, 265.
 » silberfisch 236.
 » sternseher 223.
 » stör 241.
 » taschenkreb 265.
 » thunfisch 224.
 » tintenfisch 251.
 » wolfsbarsch 215.
 » wolkrebs 266.
- genetzte fischreuse 254.
 gerao 230.
 geretta 217.
 gerippte leisten - schncke 254.
 gerle blaviè 217.
 gerlessa 217.
 gernia 215.
 gesäumter glattroche 246.
 gestreift cantara 218.
 » deckfisch 225.
 » meerbarbe 217.
 » pampel 225.
 » schleimfisch 229.
- ghianeca 243.
 ghigliouin 229.
 ghiozzi 51, 52, 178, 186.
 ghiozzo bianco 228.
 » comune 51, 227.
 » gò 51, 52, 228.
 » nero 51, 227.
 » paganello 227.
 » testone 228.
- ghirsa 217.
 giacchio 23.
 giaccio 23.
 gianchetti 76, 238.
 gianeli 228.
 gianello 228.
 giannetta 242.
- giando 220.
 giardon 264.
 gibiola 226.
 gigli marini 167, 270.
 gilt-head 220.
 ginocchiello 253.
 gioga 256.
 gipsy herring 237.
 girasole 240.
 girella 233.
 girelle 233.
 giudizio 228.
 giugareo 215.
 giuranna di mari 228.
 glashelle 268.
 glattbutte 235.
 glatthai 243.
 glatte arche 262.
 » kammuschel 263.
 globicefalo nero 4, 211.
 globicéphale conducteur 211.
 globicephalus melas 4, 211.
 gò 227, 228.
 » de mar 228.
 goatto di sasso 227.
 gobau neigre 227.
 gobie boulerot 227.
 » céphalote 228.
 » jozo 227.
 » lote 228.
 » noir 227.
 gobius capito 51, 228.
 » jozo 51, 227.
 » niger 51, 227.
 » ophiocephalus 51, 228.
 » paganellus 51, 227.
- goelands 212.
 goger 269.
 goldbrasse 220.
 gold meeräsche 231.
 golden mullet 231.
 goldstriemen 218.
 golia 234.
 gorbagliu 223.
 gòsciolò 220.
 gragalloni 261.
 gragallus 261.
 grampelle 265.
 granat 268.
 grancella pieghettata 149, 265.
 granceola 265.
 grancevola 153, 206.
 » comune 150, 265.
 grancevole 153, 149, 206.
 granchi 148, 153, 205.
 granchio marino comune 149, 264.
 » ripario 149, 264.
 granci 264.
 granciporri 150.
 » forfeutule 150.
 granciporro 265 (6, 7).
 » fimbriato 150, 265.
 » forfeutula 265.
 granzela 265.
 granzella 265.
 granzeola 265 (2, 3).
 granzeto dell'astura 266.
- granzeto delle ostreghe 266.
 » dei mussoli 266.
 » della palostrega 266.
 granzevole 265.
 granziporessa 265.
 granziporon 265.
 granzo 264.
 granzon 265.
 granzoporo 265.
 grand esturgeon 241.
 » merlus 233.
 grande lamproie 250.
 » araignée de mer 265.
 » roussette 244.
 grataenba 225.
 grattaenaa 225.
 grattale 228.
 graue garnele 267.
 grauhai 243.
 great blaue shark 242.
 » wever 222.
 greater forked beard 234.
 grèbes 214.
 grenade 266.
 green shore crab 264.
 grey mulet 230.
 » notidanus 243.
 grillo de mar 266.
 » di mar 266.
 grind 211.
 grindias 232.
 grisè 243 (142, 143).
 gritte 264.
 grittun 265.
 gronco 239.
 gronghi 178, 186.
 grongio 239.
 grongo 239.
 » comune 79, 239.
 grongu 239.
 gros argentin 230.
 grosschuppige scolle 235.
 grosse lamprete 250.
 » meergrundel 228.
 » sägebarsch 215.
 » sprutte 252.
 » tonne 254.
 grosser hunds-hai 242.
 grössere geissbrasse 219.
 grosskopfige meeräsche 231.
 grosslippige meeräsche 231.
 grossnauzige roche 248.
 grouch 239.
 groungo 239.
 » d'arena 239.
 gruncu 239.
 » afferra vacche 239.
 » di pietra 239.
 grünknochen 237.
 guano 7.
 guaraglione 239.
 guardapinna 152, 266.
 guarracino 233.
 guato di fango 227.
 guatto 229.
 » di sasso 227.
 » giallo 227, 228.
 gulls 212.

H

hake 238.
 haliaëtus albicilla 7, 212.
 haliothis lamellosa 256.
 » tuberculata 130, 256
 hammer headed shark 242.
 hammerhai 242.
 hammerfisch 242.
 harder 230.
 hausen 241.
 heart shell 258.
 hecht-dorsch 233.
 heliastes chromis 63, 233.
 heptanchus cinereus 243.
 hermit crab 268.
 hernfisch 240.
 heuschreckenkrebs 263.
 hexanchus griseus 243.
 hippocampus guttulatus 80,
 239.
 hirondelle de mer 237.
 hirondelles de mer 213.
 höherige herzmuschel 257.
 hoe mother 243.
 holothuria edulis 168.
 » tubulosa 168, 270.
 homalyn ray 247.
 homard 265.
 homarus vulgaris 153, 266.
 horn-beak 237.
 horned-ray 249.
 horse mackerel 227.
 houret 265.
 huitre 264.
 » épineuse 264.
 hulsenförmige messerschei-
 de 261.
 humantin 245.
 hummer 266.
 huso 241.
 hydrochelidon 8, 213.

I

imbestiau 242, 248.
 impastura vacche 239.
 impiccica 225.
 inchiostro 117.
 indented striped vrasse 233.
 indoradda 225.
 insetti del mare 147.
 iscolfina 221.
 isocarde globuleuse 258.
 isocardia 133, 258.
 » cor 133, 258.
 issolon 259.
 issolone 259.
 istruzioni e ricette culina-
 rie 175.
 itala 215.
 italian flounder 236.
 italienischer granatkrebs 267
 » taschenkrebs
 265.
 ittiocola 202.

J

jakobs muschel 263.
 jambonneau 262.
 janitor 226.
 jarretiére 224.
 jata 219.
 javal 230.
 jean dorée 226.
 joël 230.
 john dory 226.
 jonola 234.
 jujuben kreisel 256.
 julis vulgaris 233.
 jungfern venusmuschel 258.
 » gienmuschel 258.

K

kalmar 252.
 katzenhai 244 (144, 145).
 king of the sea bream 219.
 klappmuschel 264.
 kleine geissbrasse 219.
 » rothbrasse 219.
 » sprutte 252.
 kleiner hundshai 244.
 » tintenfisch 252.
 klumfisch 240.
 knotenhorn 254.
 knotige herzmuschel 257.
 körniger see igel 269.
 krake 252.
 kreisel schnecke 256.
 kugelkrebs 236.

L

labbi 9, 213.
 labbo maggiore 213.
 laberdan 196.
 labrax lupus 22, 215.
 labri 61, 63, 178, 231.
 labro pavone 232.
 labrus festivus 62, 232.
 » mixtus 62, 232.
 lacchè 237.
 laccia 238.
 lacerto 40, 43, 190, 224.
 lacia 238.
 lacierto 224.
 ladano 86, 241.
 ladrino 228.
 lacmargus rostratus 98, 245.
 laeviraja macrorhynchus 103
 248.
 » oxyrhynchus 103,
 248.
 laggion 232, 233.
 lagocephalus pennanti 240.
 lagone 230.
 » capochiatto 230.
 » sardaro 230.

lagoni 230.
 laimargue 245.
 lambert 228.
 lambuca 250.
 lamea 242.
 lamellibranchi 257.
 lameo 242.
 lamia 91, 232, 242 (133, 135).
 lamie 242.
 lammzunge 235.
 lamna cornubica 91, 242.
 lamne 91.
 lamnesca 242.
 lampone 231.
 lampreda d'acquadolce 108.
 » de mar 250.
 » marina 107, 250.
 lamprede 107.
 lamproie de mer 250.
 lamprua 250.
 lamprys luna 46, 226.
 lampuca 225.
 lampuga 225.
 » dorata 45, 225.
 » fasciata 45, 225.
 lampughe 44, 46, 178.
 lampusa 229.
 lanapinna 142.
 lancelet 250.
 lancetta 109, 110, 250.
 lanciardo 224.
 lançon 235.
 langlicher mond-fisch 240.
 langusta 266.
 languste 266.
 lanspada 232.
 lanterna 31, 221.
 lanterne 111.
 lanternen 235.
 lanzardo 40, 43, 224.
 lanzaron 224.
 lappana 233.
 » bedda 233.
 lappanu 215.
 lari 212.
 larus 7, 212.
 lastura 263.
 latesiol 236.
 latrunculus pellucidus 52, 228
 lattari 137, 138.
 lattarina 230.
 lattarini 238.
 lattarino 230.
 lattaro 137, 261.
 » de mare 261.
 latterina 230 (77, 78).
 latterini 56, 57, 178, 181.
 latterino capoccione 56, 230.
 » comune 56, 230.
 » crognolo 230.
 » sardaro 56, 230.
 lavignon 230.
 lavoni 230.
 laxerto 224.
 lazarus sklappe 264.
 lebia 73, 74, 237.
 leccia 225 (56, 57) 238.
 » bastarda 225, 226.
 » stella 226.
 leisteschncke 250.

lemargo 98, 245.
 lemaru 220.
 lemuru 220.
 lingua 236.
 lente 216.
 lentillat 243.
 lepa 233.
 lepadogaster gouani 61, 232.
 lepidopo argentino 224.
 lepidopus caudatus 89, 224.
 lepre marina punteggiata 180, 257.
 lepri marine 131.
 leptocéfalo 77, 80, 82.
 lesser wever 222.
 liba 232 (88, 89), 233.
 liche 226 (56, 57) 245.
 lichia amia 47, 226.
 > glauca 47, 226.
 licia 226.
 lilla 238.
 lima inflata 144, 263.
 > rigonfia 144, 263.
 lime 142, 144.
 > enflée 263.
 limoncino 233.
 limone di mare 112, 251.
 > de mar 251.
 > turchino 232.
 limpet 256.
 linguata 236.
 > impiriali 235.
 > liscia 235.
 > mascula 235.
 > pianusa 236.
 linguatada 235.
 linguattola 235.
 lioneddù 231.
 lissa 226 (56, 57).
 lisso 231.
 luto 215.
 lizza 226.
 > amia 47, 226.
 > bastarda 226.
 > stella 47, 226.
 lizze 47, 178.
 loasso 215.
 loazzo 215.
 lobster 266.
 locca 37, 38, 223, 260.
 > di fango 260.
 > peperina 136, 260.
 loca 217, 260.
 locche 136.
 loco 217.
 lodola 223.
 lodra 228.
 lodrin 228.
 lofobranchi 80.
 lofo martino 53, 228.
 > pescatore 228.
 loligo marmorae 252.
 > vulgaris 120, 252.
 long-nose 237.
 longobardo 266.
 lophius budegassa 53, 228.
 > piscatorius 52, 228.
 losa 238.
 lotsenfisch 225.
 lotregan 231.

lovo 223.
 loubas 215.
 loubasson 215.
 loubine 215.
 loup 215.
 loutre 242.
 lozzo 224.
 luasso 215.
 lucardo 224.
 luccio de mare 224.
 > marino 33, 39, 224.
 lucidi 236.
 lucerna 84, 215, 221, 223.
 lucerta 232.
 lumacone de mar 254.
 lumasse 255.
 lund 214.
 lupicante 153, 160, 178, 205, 266.
 > d'america 160.
 lupino 258.
 lupo di mare 266.
 lupu 215.
 lussao de màa 224.
 lussai 224, 235.
 lùsso de màa 224.
 lustrinu 231.
 lustro 231.
 luth 215.
 lutrine 219.
 lutrino 219.
 lutrinu 219.
 luvaro 220.
 luvaru 219, 220.
 luvo 215.
 luzzitielli 235.
 luzzo de mar 234.
 luzzu 224.
 luxento 231.
 luxerna 216 (5, 6).
 > de scheuggio 215.
 lythodonus dactylus 262.
 > lythophagus 140, 262.

M

macarelli 224.
 macarello 224.
 macareux moine 214.
 macarruneddu 217.
 maccloni 228.
 > concamanna 228.
 macrouri 146.
 maetra corallina 260.
 > helvacea 260.
 > lactea 260.
 > stultorum 137, 260.
 mactre fauve 260.
 > lisoir 260.
 madagia 220.
 madagiola 220.
 madia bianca 260.
 > comune 137, 260.
 > corallina 260.
 > fulva 260.
 madie 137.
 madreperla 263.

madrepola 263.
 madrepora 171.
 madrona 271.
 maena smaris 217.
 > vulgaris 26, 217.
 maestrale 258.
 mafrone 219 (20, 21).
 maga 228.
 magna 231.
 magnana 238.
 magnapégola 250.
 magna peixe 250.
 magnariazo 231.
 magnosa 156, 160, 242, 267.
 magosella 156, 267.
 magusa 242.
 majfisch 238.
 maigre 223.
 maja squinado 150, 265.
 makarelle 227.
 malnasculi 252.
 mamma di gronghi 234 (97, 98).
 > de triglie 234.
 mammarelle 217.
 mammiferi 1, 211.
 mammonacchio 264.
 mamunacchio 264.
 mancau 233.
 manche de couteau 260, 261.
 manego de contelo 261.
 manfrone 219.
 mangiadori 218.
 mangiaracina 218.
 manicai 137, 138.
 manicaio baccello 137, 261.
 > fodero 136, 260.
 manico de coltel 261.
 manteau 263.
 mantello 115.
 maquereau 224.
 > bâtard 227.
 marajone 239.
 marangone comune 10, 213.
 marangoni 9, 213.
 marcantògno 250.
 mare dei gronghi 234.
 mare misulo 237.
 margiani 232.
 marida 217.
 maridola 217, (8, 9).
 marmorbrasse 220.
 marmorierter zitterroche 246.
 marmorirte meergrundel 228.
 marmoro 233.
 marmotta 266.
 maròlia 261.
 marteau 242.
 marteduzzu 221.
 marteu 242.
 martiluzzu 221.
 martino 214, 228.
 maruziello 255.
 maruzza 255.
 > bianca 255.
 > janca 255.
 > monaca 255.
 maruzziella 254.
 marvizzo 232, 233.
 marzapani 232, 245.

- masaneta 264.
 masanette col coral 158.
 masca 249.
 masineta 264.
 » col coral 264.
 masinetta 265.
 massoun 230.
 mastinu feru 242.
 matan 248.
 matarello 232.
 mattana 247, 248, 249 (171, 172).
 mattarello 231.
 mattasuldat 217.
 maugin 244.
 maziola 221.
 mazzacuogno 267.
 mazzamurri 237.
 mazzigonis 263.
 mazzone 230.
 » de scuoglio 232.
 » de razza 228.
 mazzuni di portu 227.
 mbofoleta 253 (1, 2).
 meagre 223.
 meanto 242, (186, 187).
 mechiali 231.
 mechiarini 231.
 mechiato 231.
 medusa 48, 171.
 meer-heuschrecken 239.
 meerjunker 232.
 meeradler 212.
 meereengel 245.
 meerleyer 221.
 meermond 240.
 meerrohr 265.
 meerpfau 233.
 meertrüsche 234.
 megalestris 9, 213.
 megrim 235.
 mehaden 75.
 melagrana 151, 266.
 melantoun 242.
 melet 238.
 meletto 236.
 mellet 230 (77, 78).
 melon de mar 269.
 membro di re 233.
 menaida (rete) 30.
 menda 217.
 mendola 217.
 » turchina 217.
 mendole commune 217.
 mendula 217.
 mennella 217.
 » femmena 217.
 mennuaia mora 227.
 menoa 217.
 menola 217 (8, 9, 10).
 » alcedine 27, 217.
 » bianca 217.
 » comune 26, 217.
 » schiava 217.
 » zero 217.
 menole 28, 184.
 menolotto 217.
 menschen-hai 241.
 menua 217.
 menusa 230.
- meo 215.
 merlan 233.
 merlo de mar 216.
 merlu barbu 234.
 merluce 233.
 merlucius vulgaris 64, 233.
 merluzzo 61, 233.
 » salvadego 224.
 merou 215.
 merluzzu 233.
 merluzziello 233.
 meruzza 233.
 mescolanza 173.
 mesoro 223.
 metamorfosi dei pesci 18.
 meu 215.
 microcosmus vulgaris 112, 251.
 miglioramento 238.
 mignattini 213.
 mignattino 231.
 migrano 266.
 migrazioni dei pesci 19.
 milandre 242.
 milchweisse trogmuschel 260.
 minoscia 237.
 minuscia 230, 237.
 minchiale 234.
 mincia 233.
 mindola 217.
 minula 217.
 minutaglia 178, 184.
 mion 223.
 miragliet 247 (161, 162, 163).
 mirajët 247.
 miraillet 247.
 mirou 223.
 miruzza 233.
 missola 243.
 misto 178.
 mitili 140, 141, 178, 181, 204.
 mitilo comune 140, 262.
 mitraglia 257.
 mittelmeer-trüsche 234.
 mittelländische petermann-
 chenn 222.
 » queise 222.
 » stockfisch 233.
 mobula orecchiuta 249.
 moccosa 248.
 modiola barbata 141, 262.
 » pelosa 141, 262.
 modiole 140.
 » barbue 262.
 moenha 239.
 mogliola 234.
 mola 81, 82, 240.
 » liscia 82, 240.
 » ruvida 240.
 mole 240.
 molebut 240.
 molecche 153, 178, 206, 264.
 molettu 231.
 molluschi 114, 251.
 » cefalopodi 115.
 » gasteropodi 124.
 » lamellibranchi 131.
 molmolo 233.
 molo 233.
- mommola 253 (1, 2).
 mommoletta 253 (1, 2).
 monaca 255.
 monacella nera 233.
 mondschnecke 255.
 monk 211, 245.
 mora 244, 248.
 morena 239.
 moretta 242.
 morgay 244.
 mormo 220.
 mormiro 220.
 mormoa 220.
 mormora 220, 233.
 mormoro 32, 64, 193, 219 220, 233.
 mormua 220.
 moro 248 (167, 168).
 morsellina 213.
 moscardino 122, 203, 253.
 moscariello 253.
 moscarino 253.
 moschuspoly 253.
 moscio 234.
 mostella di foundo 234.
 motella 65, 234.
 » tricirrata 65, 234.
 moule de provence 262.
 » of the french 262.
 mounge 243.
 » clavelat 245.
 » rous 243.
 mourè plat 245.
 mourena 239.
 mouret 244.
 mourine 249.
 mourmona 220.
 mouscarin 253.
 » rous 253.
 moustella 234.
 » bianca 234.
 » bruna 234.
 » de foundo 234.
 moustelo 234.
 möven 212.
 muanto 93, 242 (136, 187).
 mucchio 248, 249.
 muccio 248.
 muccioni 230.
 mucco rosso 228.
 mucosa 248.
 muge à grosse tête 230.
 mugella 231 (80, 84).
 mugginara (rete) 58.
 mughiu 249.
 » lisciu 249.
 muggine calamita 58, 231.
 » capocello 230.
 » chelone 58, 231.
 » comune 57, 59, 230.
 » dorato 58, 59, 231.
 » orifrangio 59, 231.
 » musino 58, 231.
 » pietra 231.
 muggini 57, 59, 178, 180, 183, 184, 186, 192.
 » di buono 59.
 mughetto 253.
 mugil auratus 58, 231.
 » capito 58, 231.

mugil cephalus 57, 230.
 > chelo 56, 231.
 > saliens 58, 231.
 muja 257.
 mujo 248.
 > vacca 249.
 mulet 230, 231.
 > blanc 231.
 > capitou 231.
 > chalue 231.
 muletu cirino 231.
 > lustru 231.
 > musau 231.
 > testa 231.
 muletto 231.
 mulle rouget 218.
 mullus barbatus 28, 218.
 > surmuletus 28, 217.
 munacedda niura 233.
 muola 240.
 muon 223.
 mupa 230.
 > impiriali 220.
 mupo 220.
 mupu 230.
 muraena helena 79, 239.
 muräne 239.
 murchie 248.
 murcione 248.
 murena 239.
 > comune 79, 80, 239.
 murene 79, 80, 178, 180, 186.
 murène 239.
 murex brandaris 125, 253.
 > erinaceus 125, 254.
 > trunculus 125, 253.
 murice comune 125, 253.
 > riccio 125, 254.
 > troncato 253.
 murici 160.
 murina 239.
 > d'arco 239.
 murmunzioni 220.
 murrulloni 220.
 murruda 220.
 murry 239.
 murtaru 211.
 muruda 220, (21, 25).
 musacuto 92, 93, 242.
 muscardin 253.
 muscardino 253.
 muscarelli 253.
 muscarolo 253.
 muschiarolo 253.
 musciaredda 234.
 muscioni 250 (77, 78).
 muscula 261.
 muscolo 262.
 > peloso 262.
 musculu 262.
 musdea 234.
 > de funnale 234.
 mussola 243.
 mussolo 261, 262.
 > peloso 261.
 mustazola 222.
 mustea 234.
 > di funnu 234.
 mustedda 234.
 mustela 243.

mustella de schenggio 234.
 mustelus equestris 243.
 > laevis 93, 243.
 > plebejus 93, 243.
 > vulgaris 243.
 mustia 221, 234.
 > di funnu 234.
 muta (dei crostacei) 149.
 mutterhäring 238.
 muxilo 231.
 muzzo 224.
 muzzao de l'ou 231.
 > ganga 231 (81, 83).
 > massoun 230.
 > neigro 231.
 muzzolo 262.
 muzzolu 242.
 muzzolo mannu 231.
 myliobatis aquila 105, 249.
 mytilus galloprovincialis 140
 262.

N

naccarièdda 224.
 nacchera 262.
 nacchere 141.
 nackte scholle 235.
 nadelfisch 240.
 nagelroche 247.
 nani 237.
 nano 237.
 napfschnecke 256.
 narcida 246.
 narguillato 244.
 naridola 255.
 narrenkappe 258.
 nasehai 242.
 nasello 63, 64, 178, 179, 183,
 184, 193, 233.
 nasone 214.
 nassa mutabile 125, 254.
 > mutabilis 125, 254.
 > reticulata 125, 254.
 > reticulata 125, 254.
 nasse 125.
 > ceinturée 254.
 > reticulée 254.
 natatoie dei pesci 14.
 > dei pescicani 93.
 natica cruentata 255.
 > giuseppina 128.
 > josephina 128, 255.
 > maculata 255.
 > millepunctata 128,
 255.
 > millepunti 128, 255.
 natice bouton 255.
 > mille-points 255.
 naucrates ductor 44, 225.
 neigra 245.
 nephrops norvegicus 155, 266.
 nerophis 81, 240.
 nésarnack 211.
 new british torpedo 246.
 niaccara 263.
 nicchio 115.

nidamento 123.
 nika edulis 157, 267.
 nissena 243.
 nissena 243, (189, 140).
 nissola 243.
 nizza 243.
 noah's arche 261.
 nocciolo 243.
 nocciuolo 93, 243.
 noce de mare 257.
 noel 182.
 nodola 226.
 nonnat 228.
 nonno 237.
 nono 237.
 nordkaper 212.
 norvegischer krebs 266.
 norway lobster 266.
 notidani 95.
 notidanus griseus 95, 243.
 > cinereus 95, 243.
 nottola 249.
 nottele 105.
 nounat 228.
 > nègre 237.
 nurse hound 244.
 nudini 238.
 nunnata 228.
 > di luvaru 228.

O

oà 220.
 obbiada 219.
 oblade 219.
 oblata 219.
 > melanura 30, 219.
 occhi grossi 224.
 occhi di s. lucia 255 (13,
 14).
 ocialone 26, 31, 220 (21,
 22).
 ocialina 247.
 occhiata 30, 178, 219.
 occhiattellina 247.
 ochinera 219.
 occhiolargo 220.
 occiada 218, 219.
 occionn 230 (78, 79).
 occionni 230.
 ocellated blenny 229.
 ociada 218, 219.
 > bastarda 226.
 occhià 219.
 oehsenherzen 258.
 octopus vulgaris 122, 252.
 odontaspide 242.
 odontaspis ferox 92, 242.
 oeggià 219.
 oeggingda 219.
 ofidio barbato 234.
 ofure 167.
 ogghialoru 244, 245.
 oggià 219, 220.
 ogliole 270.
 ogn de santa lucia 255.
 oiseau des tempêtes 213.

ojata 219.
 old british torpedo 246.
 old wife 218.
 olio di fegato di merluzzo 195.
 » » di tonno 191.
 olivette 263.
 otoluria commestibile 168.
 otolurie 168, 270.
 ombra 223 (39, 40).
 ombrata 223.
 ombre 223.
 ombrela 223.
 ombrella 223 (38, 39).
 ombreta 223 (38, 40).
 ombria 223 (39, 40) 225.
 ombrina bastarda 223.
 » corvina 37, 38, 223.
 » corvo 37, 2/3.
 » dal porro 223.
 » di castro 223.
 » leccia 38, 223.
 » locca 223.
 ombrine 37, 38, 178, 180, 181, 182, 183, 187, 223.
 ombrinha 223.
 opercolo 17.
 ophichtys serpens 79, 239.
 ophidie barbu 234.
 ophidium barbatum 66, 234.
 ophioderma 270.
 ophisurus serpens 239.
 orada 220.
 » della corona 220.
 orata 31, 32, 145, 178, 180, 220.
 orbada 219.
 orbetti 231.
 orbicular ark 262.
 orcynus thynnus 40, 224.
 orecchia di mar 256.
 » di san pietro 256.
 » marina 130, 256.
 orecchiale 130, 256.
 oreille de mer 256.
 organo 34, 221.
 organi elettrici 101.
 ormier 256.
 orphie 237.
 orthagoriscus mola 81, 82, 240.
 orties de mer 271.
 orziadas 270.
 oscele 220.
 osel de la tempesta 213.
 » de san pietro 213.
 osso di seppia 117.
 ostioni 264.
 » burda 264.
 ostrea edulis 145, 264.
 » plicata 264.
 ostrea 264.
 » del castello 264.
 » reale 264.
 ostrega 264.
 ostrica 264.
 » alata 142, 263.
 » cipollina 145, 264.
 » commestibile 145, 264.
 » pelle di cipolla 264.

ostrica rossa 264.
 » sella 264.
 » spinosa 264.
 ostriche 144, 146, 178, 181, 204.
 » alate 141.
 ostrichella 264.
 ostrichelle 146.
 ostrichette 146.
 ostrichini 146.
 ostura 263.
 ottermuschel 260.
 oumbrina 223.
 oursin granuleux 269.
 » melon de mer 269.
 ox-eye 218.
 ox-ray 249.
 oxella 249.
 oxello 249.
 oxyrrhina spallanzani 92, 242.
 oyster 264.

P

paamia 225.
 paasetta 238.
 paddottula 245.
 padedda 256.
 padre 219.
 paganel grundel 227.
 paganello 51, 227.
 » bianco 227.
 » de mar 227 (61, 62).
 » de porto 227.
 » vergà 227.
 pagao addentexon 219.
 » buffo 219.
 » testoun 219.
 » veaxo 219.
 pagaro 219.
 pagari 219.
 pagel 219.
 pagelli 31, 32, 178.
 pagellira 256 (20, 21).
 » de fundo de mari 256.
 pagello rosso 31, 220.
 pagellu 220.
 pagellus acarne 32, 220.
 » bogaraveo 32, 220.
 » centrodontus 31, 220.
 » erythrynus 31, 219.
 » mormyrus 32, 220.
 pageo de plana 220.
 pageu 219.
 pagra 219.
 pagre 219.
 pagri 31, 32, 178.
 pagro comune 31, 219.
 pagru 219.
 pagrus vulgaris 31, 219.
 paguri 160, 161, 268.
 paguristes 160, 268.
 paguru 219.
 pagurus 160, 268.
 palaemon serratus 159, 268.

palaemon squilla 158, 268.
 palagia 246.
 palaia 235, 236.
 » verace 236.
 palamandara (rete) 43.
 palamia 225.
 palamid 225.
 palamida 225.
 palamide 225.
 palamita 43, 178, 191, 225.
 » sarda 225.
 palamitara (rete) 43.
 palamiti 23.
 palamito 225.
 palammeto 225.
 palandara 43.
 palata de mare 270.
 palemoni 158, 160.
 palgiariva 253.
 palinurus vulgaris 155, 266.
 pallante minore 213.
 pallanti 213.
 palloun 242.
 pallouna 243.
 palmipedi 7, 212.
 palombi 93, 94, 97, 178, 180, 186, 187.
 palombo 243.
 » canesca 242.
 » comune 93, 243.
 » dallo spino 244 (146, 147).
 » dal taglio fino 243.
 » nocciuolo 93, 243.
 » stellato 243.
 » zigrino 245.
 palórda 262 (31, 32).
 palourde 258.
 palostrega di porto, 263.
 palummo 243.
 » pinticchiato 244.
 » pitticchiato 243.
 palummu 243.
 » impiriali 243.
 palunnu 243.
 pampaloti 235.
 pampana 225.
 pampano 225.
 pampanotto 216.
 pampelisch 225.
 pampino 216.
 pandalus narval 158, 268.
 pandora 219.
 pannocchia 269.
 panta 236.
 pantalena 256 (20, 21).
 panterhai 244.
 pantouffier 242.
 paon de mer 233.
 papagà 232 (88, 89), 233 (90, 91).
 papalina 74, 238.
 papalinen sardelle 238.
 paparazzi de mare 260.
 papier-nautilus 253.
 papillon de mer 229.
 papiu peluso 265.
 pappacocciola 223.
 pappagallo 62.
 paraghi 31.

- paranzola 238.
 parasaula 222.
 parassacolo 222.
 parchi ostreari 145.
 pascata 230.
 pascatta 230.
 passara 236.
 passariello 236.
 passarin 236.
 passera 68, 70, 178, 236.
 » pianuzza 236.
 passira 236.
 passua 236.
 pastenaiga 248.
 pastenaque 248.
 pastenula 65, 193, 234.
 » bianca 65, 234.
 » bruna 65, 234.
 pastinaca 104, 105, 248.
 pastunaca 248.
 pataraccia 235 (103, 104).
 patella 256 (20, 21).
 » coerulea 129, 256.
 » cerulea 129, 256.
 » reale 256.
 patelle 129, 256.
 pateracchia 235.
 pateraccia 235.
 patuanu 229 (70, 71).
 » impiriali 229.
 paucassa 232.
 pauro 265.
 paura 219.
 pavone 62, 232.
 pe' de cavallo 264.
 pearly tops 256.
 peau bleue 241.
 pecorella 234.
 pecten glaber 143, 263.
 « jacobaeus 143, 263.
 » opercularis 143, 263.
 » varius 143, 263.
 pectunculus glycymeris 139, 262.
 » insubricus 262.
 » violascens 139, 262.
 » pilosus 262.
 pedicellari 163.
 pedicelli 163.
 pedocchio 262.
 » peloso 262.
 pei d'afrika 226.
 » san peire 226.
 peigne glabre 263.
 » opeculaire 263.
 » de saint jacques 263.
 » varié 263.
 pelagius monachus 1, 211.
 pelamida 225.
 pelamide 225.
 pelamys sarda 43, 225.
 pèlerin 243.
 pèlerine 263.
 pelicanfuss 255.
 pellegrina di s. giacomo 263.
 pellegrine 263.
 pellegrino 94, 95, 243, 263.
 pellerino 263.
 pèlure d'oignon 264.
- penaeus caramote 157, 267.
 penna 263.
 peccio 262.
 » peloso 262.
 peparuolo 229.
 perca 216.
 » de mar 216.
 perceur 254.
 perchia 216.
 » de mare 216.
 perchia di fondale 215.
 » foretana 216.
 perchie marine 22.
 perchitella 215.
 perciudda 215.
 perega 216.
 » dalmata 216.
 pergolari 141.
 perga 216, (4, 5).
 perlon 243.
 pero de mar 251.
 pesantone 238.
 pescatrice 228.
 pesce angelo 245.
 » angio 248.
 » argentino 236.
 » argento 230.
 » bala 240.
 » balestra 81, 240.
 » bandiera 39, 224, 230.
 » banneria 224, 230.
 » barbastei 222, 237.
 » bove 95, 178, 243.
 » cane 242.
 » cappello 249 (171, 172).
 » cappone 221.
 » castagna 46, 226.
 » cavallo 227.
 » chiattu 222.
 » cipolla 232.
 » cordela 232.
 » cuorvo 223.
 » d'argento 224.
 » d'oro 225.
 » falce 224, 230.
 » falcone 222.
 » fanfaro 225.
 » fiasco 225.
 » fico 225.
 » figa 225.
 » fresco 181.
 » fusco 216.
 » gallo 226.
 » girasole 233.
 » giudeo 212.
 » lucerna 36, 223.
 » luna 81, 240 (125, 126).
 » manzo 243.
 » mariuato 184.
 » martello 91.
 » martelo 242.
 » matteo 249.
 » mola 77, 81, 83, 240.
 » mollo 233.
 » moro 248.
 » muola 240.
 » nastro 230.
 » nudo 64, 233.
 » occhiale 224.
 » palummo 243.
- pesce pampana 225.
 » pantofolo 242.
 » pilota 225.
 » popolo 178.
 » porco 97, 245.
 » prelato 249.
 » prete 36, 37, 178, 185, 223.
 » puorco 240.
 » raiu 232.
 » ratto 249.
 » re 46, 226.
 » rioda 240.
 » roda 240.
 » » lisso 240.
 » rondine 34, 85, 222, 237.
 » rospo 228, (68, 69).
 » san pietro 46, 178, 180, 183, 226.
 » scarpolero 233.
 » sciabola 224.
 » serossua 242.
 » sega 99, 245.
 » serpente 79.
 » » comune 239.
 » sorice 240, 245.
 » sorze 234.
 » sorzo 234.
 » stampella 242.
 » stanco 181.
 » stantio 181.
 » stella 226 (56, 57).
 » spada 48, 50, 178, 187, 227, 232.
 » spuzza 233.
 » squadra 246.
 » tamburo 240.
 » tremolo 246.
 » trombetta 232.
 » trommetta 232.
 » tuado 242.
 » turchino 73.
 » vescovo 249.
 » violino 246.
 » volante 237.
- pesci 13, 215.
 » aghi 240.
 » a carne bianca 179.
 » » grassa 179.
 » » rosata 179.
 » ciclostomi 107, 250.
 » cirrostomi 109, 250.
 » elasmobranchi 89, 241.
 » ganoidi 85, 241.
 » nastri 55.
 » ossei 21.
 » piani 67, 179, 195.
 » prezzi dei 180.
 » qualità dei 178.
 » quantità per la mensa 181.
 » teleostei 215.
 » volanti 72, 73.
- pescicani 89, 90, 91.
 pescio angio 246.
 » argento 234.
 » borsa 240.
 » bove 248.
 » capou 221.

- pescio corvo 223.
 » crovo 223.
 » lamma 224, 230.
 » martello 242.
 » meua 240.
 » muggio 243.
 » murciotto 248.
 » nisseua 243.
 » oxelo 249.
 » porco 245.
 » praeve 223.
 » pulo 240.
 » re 226.
 » san pè 226.
 » spa 227.
 » vacca 249.
 pesta ferro 238.
 peterfisch 226.
 peterfläuser 213.
 petermännchen 222.
 pétite roussette 244.
 » vive 222.
 » vanne 263.
 petrale 235 (103, 104).
 petrel 213.
 petro 235.
 petromyzon fluviatilis 103.
 » marinus 107, 250.
 pettine glabro 143, 263.
 » grande 235.
 » liscio 263.
 » opercolare 143, 263.
 » vario 143, 263.
 pettini 142, 143, 144.
 pevarazza 258.
 pevarone 262.
 peverazza 258.
 pfahlmuschel 261.
 pfauen schleimfisch 229.
 pfeffer muschel 260.
 pfeifeufisch 231.
 pfeilartiger kalmar 252.
 pfeilförmiger tintenfisch 252.
 pfeilhect 224.
 pfeilschwanz 248.
 phalacrocorax carbo 9, 213.
 phallusia mamillata 112, 251.
 pholas dactylus 138, 261.
 phoque moine 211.
 phycis blennioides 65, 234.
 » mediterraneus 65, 234.
 physalus antiquorum 212.
 physeter macrocephalus 5, 212.
 pianussu 236.
 pianuzza passera 236.
 pibales 238.
 pibinga 213.
 pica marina 214.
 picara spinosa 247, 248.
 picaredda stidata 247.
 » spinosa 247.
 picarel martin pêcheur 217.
 » ordinaire 217.
 piccaggia 232.
 pichira petrusa 247.
 » stizziata 247.
 pié d'asino 139, 262 (31, 32).
 » comune 139, 262.
 » violaceo 139, 262.
 pie di pellicano 127, 255.
 pied de pelican 255.
 piede 115.
 » de caval 263.
 pieuvre 252.
 piched shark 244.
 pig-faced trigger fish 240.
 pigara liscia 246, 248.
 » magnusa 248.
 » mantellina 249.
 » monaca 248.
 » petrusa 247 (162, 164).
 » pietrosa 247.
 » quattrocchi 247.
 » scappucina 248 (167, 168).
 » spinosa 247, 248.
 » stizziata 247.
 pigna di mare 112, 251.
 » è mare 251.
 pignatta 252.
 pignoeto 217.
 pilaru 224.
 pilchard 237.
 pilger-muschel 263.
 pilot 225.
 » fish 225.
 pilota 44, 178, 225.
 pilote 225.
 pilurgin 265.
 pimmece 267.
 pingouin tarda 214.
 pinna 262.
 » nobile 142, 262.
 » nobilis 142, 262.
 » muricata 262.
 » squamosa 262.
 pinne 141, 142.
 » dei pesci 14, 15.
 pinnipedi 1, 211.
 pinnoteri 152.
 pinnotheres veterum 152, 266.
 pinto di re 263.
 pinton rosso 244.
 pipe 240.
 » fish 240.
 piper 221.
 pirantuni 225.
 pirosomi 111.
 piscadrixi 228.
 piscialetta 229.
 pesci acula 249.
 » adduttu 216.
 » anciova 243.
 » angeli 246.
 » aquila 249.
 » argentinu 236.
 » arrundini 222.
 » balestra 240.
 » bannerina 232.
 » boladori 222, 237.
 » ballio 221.
 » capuni 226.
 » cardu 245.
 » corvu 222.
 » crapa 216.
 » de quaddu 239.
 » de rei 233.
 » diavolo 236.
 pesci diavulu 236.
 » falconi 222.
 » fiamma 230.
 » ficu 233.
 » » d'innia 240.
 » » » impiriali 245.
 » figu 233.
 » gattopardu 244.
 » incani 233.
 » luna 226, 240.
 » lupu 234.
 » marzapani 245.
 » mavestu 224.
 » mavistu 230.
 » mazzi 245.
 » mola 245.
 » notte 245.
 » porcu 240, 245.
 » rennenuni 237.
 » santu perdu 226.
 » sauru 227.
 » serra 245.
 » spada 227.
 » spata 227.
 » spatula 224.
 » surei 250.
 » surici 250.
 » tamburinu 240.
 » tariolu 236.
 » trumbetta 232.
 » tundu 242.
 » urrei 233.
 » vacca 243.
 piscicani 242 (137, 138).
 piscialettu 229.
 piscimannu 231.
 pissoua 248 (167, 168).
 pissuso 270.
 pizzi di re 233.
 pizzogna 220.
 pizzuta 231.
 placche dei pesci 14.
 » madreporiche 163.
 plectognati 81.
 pleuronectes flesus 236.
 » italicus 68, 69, 236.
 » macrolepidotus 235.
 plongeon 214.
 podicipes cristatus 10, 214.
 poisson lune 240.
 » royal 223.
 » ruban 230.
 » volant 237.
 pollastrelle 239.
 polmoni 124.
 polpi 181, 186, 202.
 polpo comune 122, 262.
 » di aldovandi 122, 253.
 » muschiato 122, 253.
 polyprum cernium 25, 216.
 pomodoro di mare 172, 270.
 pompilo 224.
 pompin 224.
 pontio 217.
 poor 233.
 porc 240.
 porcella 241, 254.

porcelletta 241, 254.
 porcellette 87.
 porchetto 215, 221.
 porco 253.
 porcu de mari 245.
 porressa 265.
 » salvadega 265.
 pôrpo 252.
 porpoletto col sacco 252.
 porpora 125, 253.
 portbeagle 242.
 port écnelle 232.
 portunus depurator 149, 265.
 » plicatus 149, 265.
 porzeleta 254 (8, 9).
 porzellotta 254.
 poscate 230.
 poule de mer 226.
 poulp 252.
 poulpe 252.
 » musqué 253.
 poupart 265.
 poupon noble 240.
 poure marin 245.
 poustina 237.
 power cod 233.
 pracht lippfisch 232.
 pragagnanu 220.
 praju 219.
 pran 219.
 pranlo 220.
 prawn 268.
 precchia 216.
 » di mari 216.
 pregnetta 221.
 prelado 105, 249.
 prie dieu 269.
 pristin antiquorum 99, 245.
 prionodon glaucus 241.
 procellaria pelagica 9, 213.
 pruppu eru 252.
 psammobia vespertina 136, 250.
 psammobie vespertinale 259.
 pseudorea 4.
 pteroplatea altavela 105, 249.
 puffin 214.
 puffini 9, 213.
 puffins 213.
 puffinus 9.
 » anglorum 213.
 puguatta 252.
 pulcinella 214.
 » di mare 10, 214.
 pulpu e' terra 252.
 pulu 220.
 pumarola e' mare 270.
 punetirte roche 247.
 punetirter glatthai 243.
 puorco 245.
 purpe 252.
 purpo 252.
 » asenisco 253.
 » de scuoglio 252.
 » moscao 253.
 » muschio 253.
 » seccia 252.
 » verace 252.
 purpitielli 252.
 purpu 253.

purpu a velo 253.
 » di scogghiu 253.
 » di siccu 253.
 » muscareddu 253.
 » muscariello 253.
 » siccia 251.
 purpurschnecke 253.

Q

quaddu de mari 239.
 qualità di pesci 178.
 quaquiglia 260.
 quattrocchi 247.
 quattrocchi 247.
 queise 222.
 querculo a nerita 254.
 » a far la porpora 253.
 querfurchenkrebs 267.

R

rabenfisch 233.
 ragni del mare 147.
 ragno 22, 25, 85, 178, 179, 180, 182, 183, 185, 215, 222 (33, 35).
 » pagan 222.
 » tigrato 222.
 raguola 222 (34, 35).
 ragosta 266 (11, 13).
 rainbow wrasse 233.
 raja batis 102, 247.
 » bicolor 246.
 » clavata 102, 247.
 » fullonica 103, 248.
 » macrorhynchus 103, 248.
 » maculata 247.
 » marginata 102, 246.
 » miraletus 102, 247.
 » oxyrhynchus 103, 248.
 » petrosa 247.
 » punctata 103, 247.
 » quadrimaculata 102, 247.
 » radula 103, 248.
 rate aigle 249.
 » bordée 246.
 » petit museau 246.
 ramada 231.
 rana pescatrice 228.
 ranci 264, 265.
 rancifellone 265.
 rancio concola 266.
 » fellone 265.
 » ferro 265.
 » gallo 266.
 » de pertuso 265.
 » de scuoglio 265.
 » de stonno 266.
 » di madreperna 266.
 rancitielli 264, 265.
 rancinottoli 268.
 ranciutoli 268.

rane pescatrici 52, 53, 180.
 ranzania truncata 82, 240.
 rapaci 212.
 rasa 246, 248.
 » spinosa 247, 248.
 rascassa 221, (27, 28).
 rascasse 221.
 rascasso 269.
 rascia 247.
 raseta 247, 248.
 rasoiias marinas 261.
 raspel muschel 253.
 raspo 249.
 rat 223.
 » de mer 250.
 rattale 228.
 rattu de mari 249.
 ratuta 226.
 raubmöven 213.
 rauhschuppige trigla 221.
 rausta 266.
 ravosco 229.
 raza spinosa 247.
 razor-fish 260, 261.
 » bill 214.
 razza baraccola 102, 247.
 » bavosa 103, 248.
 » cappusinha 248.
 » chiodata 102, 247.
 » di scoglio 247.
 » macchiettata 102, 247.
 » marginata 102, 246.
 » lisca 248.
 » monaca 103, 248.
 » occhiuta 247.
 » quattrocchi 102, 247.
 » roscinha 247.
 » rossina 103, 247.
 » scardasso 103, 248.
 » scuffina 103, 248.
 » sféuggeuna 247.
 » spinosa 247.
 » vacca 105, 249.
 » veaxa 247.
 razzaglia 178.
 razze 103, 178, 180, 186, 202.
 » vere 101.
 ray mouthed dog 243.
 rayan gild-head 226.
 raye bouclée 247.
 ray 'sea bream 226.
 » s'toothed gild-head 226.
 re d'aringhe 103, 250.
 » de' granchi 150, 265.
 recchia di mare 256.
 red band-fish 232.
 » gilt head 220.
 » mullet 218.
 » sea bream 219.
 » snake fish 232.
 » wrasse 232.
 remora 225.
 » comune 44, 225.
 remore 43.
 rennenella 222.
 » de mare 237.
 rennenieda 222.
 réquin 242.
 » propr. dit 241.
 respirazione dei pesci 17.

rosso de' mar 245.
 rete maritata 28.
 » n'cazellata 28.
 reti a strascico 22.
 rettili 11, 214.
 rezorzas 261.
 rhombus laevis 68, 235.
 » maximus 68, 235.
 ribon 220.
 ribbon-fish 230.
 ribello 242.
 ricci di mare 164, 166.
 riccio comune 165.
 » di mare granulare 269.
 » granulare 165.
 » marino comune 269.
 » melone 165, 269.
 » » acuto 166, 269.
 ricciola 223.
 ricciolo 226 (56, 57).
 riesenhai 242.
 rininnuni 221.
 rioda liasa 240.
 riproduzione dei pesci 18.
 ristardella 237.
 rizza carnesedda 269.
 rizzaio (rete) 23.
 rizzo de mar 269.
 » melon 269.
 robin huls 244.
 robustini 268.
 roccali 233.
 rocher droite épine 253.
 » fascié 253.
 » hérisson 254.
 » massue 253.
 rocchetta 253.
 rock dog-fish 244.
 rockfish 227.
 rockgobi 227.
 rockling 234.
 roello 220 (23, 24).
 roi des harengs 250.
 rombetto 235.
 rombo 182, 195, 235.
 » ed affini 195.
 » chiodato 67, 68, 70,
 173, 180, 235.
 » di rena 235.
 » di sasso 235.
 » di scoglio 235.
 » liscio 68, 70, 235.
 rombou clavélat 235.
 ronco 98, 245.
 » spinoso 245.
 rondinella 222.
 rondinella 237.
 rondini di mare 8, 10, 213.
 rondino 46, 178, 226.
 rondinone de' mare 237.
 rorqual de la mediterranée
 212.
 rosciotti 228.
 roscioletti 217.
 roscioli 217.
 rose di mare 172.
 rospo 228.
 » de fango 228.
 rossetti 52, 191.
 rossetto 228.

rossia macrosoma 119, 252.
 rossina 247.
 roth bart 218.
 roth braunhai 243.
 rother augenschild krebs 257.
 rother band fisch 232.
 rothbrasse 219.
 rothe drachenkopf 221.
 » meerbarbe 218.
 rother furchenkrebs 267.
 rotonna 217.
 roncau 232.
 rouge barbet 218.
 rough ray 247.
 rounbore 235.
 roundino 222.
 ronquie 233.
 rousseau 220.
 roussette à grandes tâches
 244.
 » à petites tâches
 244.
 rovello 32, 220.
 rovello 220.
 roversi 255.
 rullo 135.
 rambo de foundo 235.
 » liscio 235.
 » veaxo 235.
 rambu 235.
 » pitticu 235.
 rumbulo 235 (101, 102).
 rumbulu 235.
 rumigaglia 178.
 rummo petruso 235.
 rumulo 235.
 rundania 226.
 rundaninba 237.
 runderkrabbe 265.
 rundini de' mari 237.
 » marina 237.
 rundzelige kreisel 255.
 rundzeliger rundmund 255.
 runseggio 253 (1, 2).
 ruommo 235.
 » petruso 235.
 ruongo 239.
 rurata 220.
 rusciò 218.
 ruveta 247, 248.
 ruvettu 248.

S

saboga 238.
 sacchetto 24, 25, 215.
 sacheto 215.
 sagao 219 (18, 19).
 » veaxo 219.
 sägebarsch 216.
 sagre 244.
 sagri 244, 245 (148, 149).
 » comune 97, 245.
 » moretto 97, 244.
 sail-fish 243.
 salacca 238.
 salamone 223.

saldinoni 238.
 saletto 267.
 salicoques 267, 268.
 salitrici 268.
 salmone 179.
 salpa 218.
 salpe 111.
 saltarello (rete) 58.
 saltariello 110, 250.
 saltatoia (rete) 69.
 sanchetto 235.
 sand aal 235.
 » eel 235.
 » lancee 235.
 » smelt 230.
 sandkrebs 268.
 sandy-ray 248.
 sangue de turco 262.
 san piero 226.
 » pietro 226.
 sanperi 226.
 santalena 256 (20, 21).
 santa lena 25.
 sant'andria 269.
 santarella 2631.
 santarello 263..
 sapphirine gurnard 221.
 sapuni 233.
 saracca 238.
 sarach 219.
 saraco 219.
 » verace 219.
 saracu 219.
 » impiriali 226.
 saraghi 31.
 saraghina 238.
 sarago 219.
 » bastardo 218.
 saragu 215.
 sarau 216.
 sarcotragus spinulosus 153.
 sarda 238 (115, 116).
 sarde grise 218.
 sardela 238 (115, 116, 118).
 sardella 237, 238.
 sardelle 178, 180, 184, 196,
 237.
 sardelina 238.
 sardellina 238.
 sardenha 238.
 sardina comune 74, 237.
 sardina papalina 238.
 sardine 74, 76, 180, 237, 238.
 sardon 238 (115, 118).
 sardone 238.
 sarghi 31, 178.
 sargo 219.
 » anellato 219.
 » annulare 31.
 » dell'anello 219.
 » maggiore 31, 219.
 » rigato 31, 219.
 sargou 219.
 sargue 219.
 sargus annularis 31, 219.
 » rondeletii 31, 219.
 sariag 219.
 sarigo 219.
 sarigu 219 (18, 19).
 sarpa 218.

- sarpetta 218.
 sarragu 219.
 sarrau tunnu 219.
 sau vidicchiu 220.
 sauclet 230.
 saupe 218.
 saurel 227.
 sauriello 227.
 sauro 227.
 sauru 227.
 saury 237.
 » pike 237.
 sauterelle 268.
 savio 219.
 sayris camperi 72, 237.
 sbarattolo 233.
 sbaro 219.
 sbriglio 242, 243.
 scabbard fish 224.
 scad 227.
 scafici 268.
 scaggion 218.
 scaggiun 218.
 scaglie dei pesci 13, 14.
 scalcare pesce 181.
 scald-fish 235.
 scale-foot 224.
 scallop 268.
 scampa salvadega 267.
 scamparella 156, 267.
 scamparello 267.
 scampetto 267.
 scampieri 224.
 scampirru 224.
 scampo 266.
 » salvadego 267.
 scampolo 155, 160, 178, 266.
 scanciglio 258.
 » reale 253.
 scantaro 218.
 scapucina 248.
 scarcina impiriali 230.
 scardobola 268.
 » falsa 268.
 scarpegna nera 221.
 » rossa 221.
 scarpena 221.
 » de sasso 216.
 » rossa 221.
 » salvadega 216.
 scarto 178.
 scarzuso 220.
 scavaglione 221.
 scazzone 244.
 scazzupula 220.
 schermo 224.
 schianto 218 (13, 14).
 schiavon 216.
 schiffchen 261.
 schiessfisch 240.
 schiffshalter 225.
 schila 267.
 schildzahn-hai 242.
 schilla 267.
 schlamm roche 248.
 schlangenaal 234.
 schleimfisch 229.
 schlitzschnecke 256.
 schmelte 235.
 schmetterling fish 229.
 schnauzenhai 242.
 schneffel 237.
 zehnepperfisch 232.
 schriftbarsch 216.
 schüsselschnecke 256.
 schwalbenfisch 237.
 schwarze meergrundel 227.
 swarze scherige strandkrabe
 schwarzer dornhai 244.
 schwarzer schattenfisch 223.
 schwimender kopf 240.
 sciabiche di terra (reti) 23.
 sciabichelle (reti) 23.
 sciaena aquila 38, 223.
 » umbra 223.
 sciaje 145.
 sciaragno 215.
 sciarrani 23.
 sciarrano cabrilla 24, 216.
 » gigante 23, 215.
 » listato 24, 216.
 » sacchetto 215.
 » scrittura 24, 25, 216.
 seignoua 232, 234 (98, 99).
 scillari 156.
 scimni 97.
 scimno leccia 98, 245.
 sciorina 231.
 scocchiarello 224.
 scodellina forata italiana 130,
 256.
 scodelline 129, 256.
 » forate 129.
 scoffi 268.
 » tuosti 268.
 scoglio troncato 253.
 scomber colias 40, 224.
 « scomber 40, 224.
 scomberesox saurus 237.
 scombro 224.
 seonciglio 253 (1, 2).
 scopeli 70, 71.
 scopelo fronte lucida 70, 236.
 scopelus metopoclampus 70,
 236.
 scorfani 33, 178, 180, 183, 185.
 scorfano 221.
 » nero 33, 221.
 » niro 221.
 » rosso 33, 221.
 » russo 221.
 scorfana 221.
 scorpaena porcus 33, 221.
 » scrofa 33, 221.
 scorpena 221.
 » de scheuggio 221.
 scorpène brune 221.
 scortone 224.
 scorzone 29, 30, 218.
 serappani 221.
 scritta 249.
 » a quattrogus 247.
 » lisa 248.
 scrobicularia piperata 136,
 260.
 scrofano niuro 221.
 » russu 221.
 seropula 221.
 seulmu 224.
 seunciglio 253.
 seupina 221.
 seurmu grand'occhio 224.
 » veru 224.
 scyllarus aretus 156, 267.
 » latus 156, 267.
 scyllium canicula 96, 244.
 » stellare 96, 244.
 scymnus lichia 98, 245.
 sea anemones 271.
 sea cat 222.
 sea devil 249.
 sea devil toadfish 228.
 sea eagle 212, 249.
 sea hen 221.
 sea horse 239.
 sea-lamprey 250.
 sea roses 271.
 sea slugs 270.
 sea spider 265.
 seccia 251.
 seccitella 252.
 seeadler 212, 223.
 see anemones 271.
 see barsch 215.
 seebock 240.
 seebrasse 236.
 see dattel 262.
 see-hundchen 244.
 seelamprete 250.
 seemönch 211.
 see-nadel 240.
 seeohr 256.
 seepferdchen 239.
 seerabe 223.
 seeschwalbe 223.
 see-schide 251.
 seeschlange 239.
 seeschmetterling 229.
 seeschwalbe 223.
 seeschwalben 213.
 see-spinne 265.
 sectauchern 214.
 secteufel 228.
 seestint 227.
 see walzen 270.
 see-zunge 236.
 sega marina 245.
 segel-schwertfisch 227.
 segretu 230 (77, 78).
 seiche 251.
 selachus maximus 94, 243.
 selaco gigante 94.
 sensori del pesci 17.
 sépa 251.
 sepia 251.
 » officinalis 118, 251.
 sepieta 252.
 sepiola rondeletii 119, 252.
 sepiole 119, 252.
 sépiole 252 (2, 3).
 sepoline 252.
 seppa 251.
 seppette 252.
 seppie ed affini 202.
 seppia 251.
 » comune 118, 251.
 seppie 121, 180, 186.
 seppietta 252.
 » grossa 252.
 seppiola 119, 252.

- seppiola grossa 119, 252.
 seppiole 121, 178,
 seppioline 186.
 sepiostario 117.
 sera 232.
 sèr de mar 239.
 sero 282.
 serpe di mare 289.
 serpentino 224.
 serra de' mar 245.
 serran 215, 216 (4, 5).
 serrancabrilla 216.
 serrana 216.
 serranu 216.
 serranus cabrilla 24, 216.
 > gigas 23, 215.
 > hepatus 24, 215.
 > scriba 24, 216.
 serrèna 226.
 serrenia 226.
 serretta 238.
 seua 236.
 seusen-fisch 230.
 sfargide 215.
 sfazo 235.
 sferra 135.
 sfighiata de alici 238.
 sfogeti 236.
 sfogia 236.
 sfogio 236.
 > de sasso 236.
 > nostran 236.
 > zentil 236.
 sfoglia 236.
 > comune 69, 70, 236.
 > volgare 69, 180, 236.
 sfoglie 69, 178, 179, 196.
 sfogliola 236.
 sfoja 236.
 sgambirri 224.
 sgargie 17.
 sgarzanel 259.
 sgatto 244.
 sgomber 224.
 sgombri 40, 48, 100, 178, 180,
 190.
 sgombro 224.
 > bastardo 227.
 > comune 224.
 > macchiato 224.
 > maggiore 224.
 > occhigrossi 224.
 > propr. detto 40.
 sgranfo 246.
 sgummero 224.
 shad 238.
 shade fish 228.
 shagreen ray 248.
 sharben 213.
 shearwaters 213.
 shild-fish 225.
 shrimp 267.
 siccia 251.
 siccedde de nunnata 252.
 sifonati 132.
 sifone 116.
 sifoni 132.
 sigà 267.
 > de maa 269.
 sighea 269.
- silberbandfisch 224.
 silber schleimfisch 229.
 silieux 256.
 siphonostoma 240.
 sippia 251.
 sirena 216.
 sirrania 216.
 > de fangu 215.
 > di solu 216.
 sirviola 226.
 sistema nervoso dei pesci 17.
 six gilled shark 243.
 skate toothed shark 243.
 skipper 237.
 skuas 218.
 smaris alcedo 27, 217.
 smaris vulgaris 27, 217.
 smelt 230 (77, 78, 79).
 smeriglio 91, 92, 241, 242, 243.
 smidiru 242.
 smooth hound 243.
 > serranus 216.
 sneppenfisch 232.
 snouted-shark 243.
 sò 227.
 soaso 235.
 soello 227.
 soffietto lungo 232.
 sogliola 236.
 sogliole 69.
 sola 236 (105, 106).
 soldat 268.
 sole 236.
 solea vulgaris 69, 236.
 soléculte rose 261.
 solecurtus strigilatus 137,
 261.
 solen siliqua 137, 261.
 > vagina 137, 260.
 sonaculus 244.
 sonnenfish 226.
 sopa 218.
 sorallo 227.
 sorbolo di 263.
 sorcio 234.
 sorighe 249.
 sorzo 234 (95, 96, 97).
 sorzo selvatico 234.
 souffleur 211.
 sourdon 257.
 sover 227.
 spada 230.
 > argentina 224, 230.
 > d'argento 224.
 > d'arzeno 230.
 > de quarnero 232.
 > rossa 232.
 spadelli 227.
 spadon 227.
 spadone 227.
 spanish makrell 224.
 spannocchi 158, 160, 178.
 spannocchia 269.
 spannocchio 157, 267.
 sparacalaci 218.
 sparacanaci 218.
 sparagghiunni 219.
 sparaglione 219.
 sparailon 219.
 spare castagnole 226.
- spare denté 216.
 spareddu 219.
 sparetto 219 (18, 19).
 spari 31.
 sparletta 219.
 sparnocchia 269.
 sparo 219 (18, 19).
 > d'istria 219.
 sparolo 219.
 sparus 216.
 spatula 230.
 spearhai 244.
 spensu 221.
 spera 261.
 sperdetto 229.
 sperdoto 229.
 sperga 216 (4, 5).
 spermaceti whale 212.
 sperritu 215.
 spet 224.
 speurdo 241.
 sphaerechinus brevispinosus
 269.
 > exculentus 269.
 > granularis 165,
 269.
 sphargis coriacea 12, 215.
 sphyraena vulgaris 224.
 sphyrna zigaena 242.
 spiantano 264.
 spicara 217.
 spicaro 217.
 > rotunno 217.
 spielmuschel 259.
 spigola 22, 179, 180, 215.
 spigon 224.
 spinarolo 215, 244 (146, 147).
 > comune 96, 97, 244.
 > imperiale 96, 97,
 244.
 spinaroli 96, 178, 180, 186,
 187.
 spinax niger 97, 244.
 spinello 244.
 spingule di mari 240.
 spinnen-krebs 265.
 spinoello 244, 245.
 spinola 215.
 > bianca 215.
 > di pietra 215.
 > serena 215.
 spinota 215.
 spinosa 244 (146, 147).
 spinoulin 244.
 spinous shark 245.
 spinuccio 244.
 spinula 215.
 spiny dog-fish 244 (146, 147).
 spiny lobster 266.
 spirdo 229.
 spirdottu 229.
 spiritello 249.
 spiritiello 219.
 spitzchnauzige roche 248.
 sponcie currenti 252.
 spondili 142.
 spondilo pié d'asino 144, 261.
 spondylus gaederopus 144,
 264.
 sponzuolo molle 251.

sporcella 241.
 spotari 226.
 spotted lamprey 250.
 > sand-ray 247.
 > shark 244.
 spronnulo 264.
 sprutte 251.
 spultschnecke 256.
 spuònnulo 264.
 squadri 99, 100.
 squadra 246.
 > pelle nera 99, 245.
 > pellerossa 99, 246.
 squadrolino 246.
 > pellenera 245.
 > pellerossa 246.
 squadra 246.
 squadro 246.
 squasna 246.
 squaco 246.
 squaglia sole 234, 230.
 squalo griset 243.
 > marteau 242.
 > nez 242.
 > perlon 243.
 > rochier 244.
 > roussette 244.
 squalena 246.
 squalli 89.
 squalo massimo 243.
 > pellegrino 243.
 squamme 13, 14.
 squatina angelus 99, 245.
 > fubriata 246.
 > laevis 245.
 > oculata 99, 246.
 squattro verace 246.
 squid 252.
 squilla 267.
 > mantis 161, 269.
 stachelroche 247.
 stanco (pesce) 181.
 stantio (pesce) 181.
 stars sea 270.
 stech rochen 248.
 steck muschel 262.
 steckmuschelkrebs 266.
 steinbutte 235.
 stein-dattel 262.
 stein-fingermuschel 261.
 stein igel 269.
 stella rossa 167.
 stelle di mare 166.
 > > > serpentine 167,
 270.
 > marine 270.
 stera 243.
 stercoraires 213.
 stercorari 213.
 stercorario maggiore 213.
 > coda lunga 9.
 stercorarius 9, 213.
 > pomathorinus
 213.
 sterna 8, 213.
 sternes 213.
 sternroche 247.
 sticopo 169.
 stichopus japonicus 169.
 > regalis 169.

stiela conopoides 112, 251.
 sting ray 248.
 stinkard 243.
 stoccafisso 193, 194.
 stoccapesce 234.
 stöcker 227.
 stockfish 193.
 stomatopodi 161.
 stomia barbato 70.
 stomias barbatus 70, 71,
 236.
 > boas 236.
 stone bass 216.
 stör 241.
 storion 241.
 storione 241.
 > cobice 241.
 > comune 85, 87, 241.
 > ladano 241.
 > maggiore 86.
 storioni 85, 178, 180, 200.
 storioun 241.
 strahlen petermünchen 232.
 strahlige venusmuschel 258.
 > gienmuschel 258.
 strandkrebs 268.
 straxinãa 222 (34, 35, 36).
 strega 229.
 > gattorugine 229.
 > rossigna 229.
 streghe 54.
 streglia di fango 218.
 > di rocca 217.
 striga 229.
 string bull 222.
 stringfish 222.
 striped surmullet 217.
 > wrasse 232.
 strolaga minore 11, 214.
 strolaghe 10, 214.
 stromatè 225 (49, 50).
 stromatens flatola 45, 225.
 > microchirus 45,
 225.
 strombo 224.
 strumba 254.
 strozzagalline 228.
 stumpf-muschel 259.
 stura 263.
 sturgeon 241.
 sturion 241.
 > desarmà 241.
 sturione 241.
 sturion 241.
 sturioni 241.
 sturmschwalbe 213.
 sturmtauchern 213.
 sù 227.
 suacia 235 (103, 104).
 > cianchetta 68, 235.
 > comune 68, 70, 178,
 235.
 > de fango 235.
 suacio 235.
 suaso 235.
 suassi 10, 214.
 suasso maggiore 11, 204.
 suazo 235.
 suberites domuncula 153.
 sucapèce 250.

succhetto 221.
 succhiarupe 60, 232.
 > del gouan 60, 61.
 suck 227.
 suck-fish 232.
 sucking fish 225.
 südliche meerschleie 234.
 sugherelli 47, 184, 185.
 sugherello 227.
 sughi di pesce 185.
 sunfish 243.
 sun-fish 243.
 surellu 227.
 surmullet 217.
 suro 47, 48, 178, 227.
 sussaiega 225.
 süssaiege 250.
 suvaro 227.
 svassi 214.
 svasso maggiore 11, 214.
 svoià 219.
 swertfish 227.
 swordfish
 sygnathus 81, 240.
 syphonostoma 81.

T

tabachina 261.
 tabaro 219.
 tacca de' foundo 245.
 > > sasso 232.
 > > schènggio 232.
 taccone 235.
 taddarita di mari 249.
 tadderita 249.
 tagola di mare 257.
 talbo 252.
 talieri 226.
 tamburu impiriali 240.
 taneo de mar 234.
 tanua 218.
 tannuda 218.
 tanuda 218 (13, 14).
 tanuga 218.
 tanuta 218.
 tapes decussata 134, 258.
 > edulis 134, 258.
 > geographica 134, 258.
 tappa 235.
 taratufolo 258.
 taret 261.
 tartarucazza 215.
 tartarucuni 215.
 tartaruga de màa 214.
 > de mar 214.
 > de mari 214.
 tartuca di mari 214.
 > muolle 215.
 tartufo 258.
 > de mari 258.
 tartufoli 258.
 tartuga de mar 214.
 tasca 265.
 taupe de mer 242.
 tavila 249.
 > curnuta 249.

- teleostei 21.
 > acantotteri 21, 215.
 > anacantini 63, 233.
 > fisostomi 70, 236.
 > lofobranchi 80, 239.
 > plectognati 81, 240.
- tellina appianata 136, 260.
 > briaca 257.
 > exigua 136, 260.
 > graziosa 136, 260.
 > planata 136, 260.
 > pulchella 136, 260.
 > sottile 136, 260.
- telline 135, 136, 181, 201.
 > aplatie 260.
 > gentile 260.
 > mince 260.
- tenca 234.
 > de mar 215.
- tentacoli 115.
- tenuta 218.
- teredine 138, 261.
 > norvegese 138.
- teredo navalis 138, 261.
 > norvegica 138.
- teredini 138.
- terns 213.
- testa negra 219.
- testaredda 237.
- testazo 219.
- testoini de mari 214.
- testolina 221.
- testone 51, 228.
- testu 230.
- testuggine comune 11, 214.
 > liuto 12, 215.
 > verde 12, 214.
- testuggini 11, 187, 214.
- testuni 242.
- tetrapturo 50, 227.
- tetrapturus belone 50, 227.
- tetrodon lagocephalus 82, 240.
- tettina 270.
- thalasseus 213.
- thalassochelys caretta 11, 214.
- thick lipped grey mullet 231.
- thon 224.
- thorn-back 247.
- thornback crab 265.
- thorn-hound 244.
- three bearded rockling 234.
- tiagallo 239.
- tinche 179, 196.
- todari 121.
- todaro comune 120, 252.
- todarodes sagittatus 120, 252
- tofa 254.
 > femmena 254.
- tomarello 242.
- tombarello 190.
- ton 224.
- tonn 224.
- tonnare 41.
- tonnarelle 41.
- tonnarello 40.
- tonne 254.
- tonni 178, 179, 180, 190.
- tonnina 224.
- tonno comune 40, 41, 43, 190, 221.
- tontinettu 252.
- tontinu 252.
- toothed gilthead 216.
- tope 242.
- topi 231.
- toquet 222.
- torpedine del nobili 101, 246.
 > marezata 101, 246.
 > marmorata 101, 246.
 > occhiatella 101, 246.
 > occhiuta 246.
- torpedini 100, 101.
- torpedo galvani 246.
 > narce 101, 246.
 > nobiliana 101, 246.
- torpille à tâches 246.
 > de nobili 246.
 > marbrée 246.
- torretta comune 255.
- torrette 128.
- torricella comune 128, 255.
- torricelle 128.
- tortue 214.
 > franche 214.
 > luth 215.
- totaneto 252.
- totani 252.
 > del riso 252.
- totano 252.
- totanu 252.
- totariello 252.
- totaro 252.
- toti 223.
- touille-boeuf 212.
- tourdou 233.
- tourteau 265.
- toxopneustes lividus 165, 269.
- tracchina 222.
- tracchio 222.
- trachini 35, 36.
- trachino dragone 35, 222.
 > radiato 36.
 > raggiato 222.
 > ragno 36, 222.
 > rigato 222.
 > vipera 36, 222.
- trachinus araneus 36, 222.
 > draco 36, 222.
 > lineatus 222.
 > radiatus 36, 222.
 > vipera 36, 222.
- trachio 222.
- trachittero nastro 56.
- trachurus trachurus 47, 227.
- trachypterus taenia 56, 230.
- tracina 222.
- tracino 222.
- tramagli (reti) 28.
- trascina janea 222.
 > liscia 222.
 > nera 222.
- traulo 227.
- traxina capignora 222.
 > nigra 222.
- tregghia de capitellu 218.
 > de gramigna 217.
 > de scoglio 217.
 > de solu 217.
- treggia de fundu 218.
 > de scheuggio 217.
 > veaxa 217.
 > volatica 222.
- treglia de auritu 218.
 > de morsa 218.
 > de scuoglio 217.
 > saponara 218.
- tremola 246 (157, 159).
 > occhiata 246.
 > occhiuta 246.
- tremolina 246.
- tremolo 246.
 > grando 246.
 > occia 246.
- tremoua 246.
- tremoulina 246 (157, 158).
- tremula antisicca 246.
 > impiriali 246.
 > janca 246.
 > niura 246.
 > penta 246.
 > stizzata 246.
- tremulosa 246 (157, 158).
- trépang 169.
- trezzino 246.
- tria 217.
- trighia de fangu 218.
- trigla aspera 34, 221.
 > corax 34, 221.
 > hirundo 221.
 > lyra 34, 221.
- triglia birdi 217.
 > di fango 28, 218.
 > di rena 218.
 > di scoglio 28, 217.
 > maggiore 28, 217.
 > minore 28, 218.
- triglie 28, 29, 178, 180, 186, 188.
- trigliola 218.
- trigoni 104.
- trilatera 135, 259.
- tripterigio caponero 229.
- tripterigium nasus 55.
- tristaredda 237.
- triton 254.
- tritonium nodiferum 126, 254.
- tritterigio caponero 55.
- trocchi 160.
- trochus adriaticus 129, 256.
 > albidus 129, 256.
 > fragaroides 129, 255.
 > magus 256.
 > zizyphinus 129, 256.
- tromba marina 126.
 > di mare 126, 254.
- trombetta 61, 232.
- trompeto 224.
- trompia 224.
- trompilo 224.
- trote 179.
- trottola adriatica 129, 256.
 > bianchiccia 129, 256.
 > fragolina 129, 255.
 > maga 129, 256.
 > rugosa 129, 255.
 > scabra 255.
 > zizifina 129, 256.
- trottole 128, 160.

troubetta 232.
true dolphin 211.
true herring 237.
truffelli 252.
trumbetta 232.
trumbina 232.
trumpet-fish 232.
truncated sun fish 420.
trygon bruceo 104, 249.
 > pastinaca 104, 248.
 > violaca 105, 249.
trypterigium nasus 229.
tuffetti 10, 214.
tufola 254.
tufolla 254.
tulpo 252.
tumarello 242.
tumbarello 190.
tunicati 111, 251.
tunisca 224.
tunninola 259.
tunninula 259.
tunno 224.
tunnu 224.
turban vulgaire 269.
turbo rugosus 129, 255.
turbot 235.
 > scabre 255.
turchello 221.
 > insanguinà 221.
turdu impiriali 232.
 > pavonizza 232.
 > rittu 232.
turina 224.
tursione 4.
tursiops tursio 4, 211.
turtle 214.

U

ubrara 219.
uccelli 7, 212.
uccello delle tempeste 9, 10, 213.
uechiata 219.
umbra 223.
umbria 225.
umbrina 223.
 > cirrhosa 87, 223.
 > de canali 223.
 > de scogliu 223, (38, 39).
 > di niuri 223.
 > impiriali 223.
umbru 223.
umidi di pesce 185.
uovo di mare 112, 113, 251.
uranoscopus scaber 36, 223.
urgiani di fangu 227.
 > di fortuna 228.
 > di portu 227.
 > niuru 227.
usata 219.
usbana 233.
uva di mare 118, 251.
uvaru 220.
ujatu 244 (146, 147) 245.
uju 249.

V

vacca 215, 216, (4, 5) 249.
 > di mari 249.
 > marina 249.
vaccarella 249.
vacchetta 249.
vachigedda 215.
valeria 212.
valore gastron. pesci 178.
 > nutrit. pesci 178.
vanneau 263.
varaco 231.
varagno bianco 222.
 > negro 222.
 > pagan 222.
varagnola 222.
varagnolo 222.
varol 215.
varolo 215.
vastunaca 248.
vavosa 229.
venere commestibile 258.
 > chione 259.
 > gallina 258.
 > geografica 258.
 > inercicchiata 258.
 > lupino 259.
 > obliata 259.
 > tartufo 258.
veneri 133.
venetianische meergrundel 228.
ventarolo 241.
ventose 116.
venus chione 134, 259.
 > decussata 134, 258.
 > edulis 134, 258.
 > exoleta 134, 259.
 > gallina 134, 258.
 > geographica 134, 258.
 > lupinus 134, 259.
 > verrucosa 134, 258.
 > virginea 258.
vénus à verrues 258.
 > géographique 258.
 > poule 258.
veränderlichesammtmuschel 262.
verdesca 90, 241.
verdon 241.
verdoun 241, 242.
verme del legni 261.
vermicelli di mare 131.
vertebrati 211.
 > marini 1.
verzelata 231.
verzelato 231.
verzellino di mare 234.
vescica natatoria 16.
vescioli 220.
vescovo 249 (172, 175).
vesque 249.
vezigas 201.
viazigas 201.
vidiola 233.

vielsäge 216.
vierauge 247.
vierleckiger roche 247.
vipera de mar 236.
 > de mare 239.
 > di mari 236.
 > marina 222, 236.
vipernqueise 222.
viola 233.
violin 246.
vioulet roujé 251.
violets 251.
virdeddu 241.
virdisca 241.
virmiduzza di mari 250.
vitello marino 211.
 > marin 211.
vitrioli 237.
vive araignée 222.
 > commune 222.
 > à tête rayonnée 222.
vola jacobaca 143, 263.
volpe 234.
volpina 231.
volpinetti 231.
vongola 258 (8, 9).
 > di fango 134, 258.
vongole 134, 205.
vopa 218.
vovan 262.
vuca d'oru 223.
vugghlu 248.
 > azzolu 249.
 > biancu 248.
 > mantellinu 249.
 > niuru lisciu 249.
vuju 248.
vuopa 218.
 > de portu 218.
vurpi de petra 252.

W

walfisch 212.
warztige gienmuschel 258.
 > venusmuschel 258.
wassersekerschnabel 214.
weisse bandfisch 230.
weissgrundel 228.
whelk 254.
whip ray 249.
whistle fish 234.
white tailed eagle 212.
wolfsbarsch 215.
wrachfisch 216.
wreckfish 216.

X

xantho florida 150, 265.
 > rivulosa 150, 265.
xyphias gladius 48, 227.

Z

zahnbrasse 216.
zahnkarpfen 237.

- | | | |
|--|--|---|
| <p> zamarella 217.
 zamarello 217.
 zamangola 255.
 zamangolo 255.
 zampa de cavallo 264.
 zanchett 285.
 zanchetta 235.
 zarla 217 (9, 10).
 zerle 217.
 zerlo 217.
 zero 217.
 zerolo 217.
 » della corona 27, 217. </p> | <p> zerri 28, 184.
 zerro 27, 217.
 zeveru 231.
 zeus faber 46, 226.
 ziarella 232.
 zifi 4.
 zigaena malleus 91, 242.
 zigarella 232.
 zigoella 233.
 zigrino 100.
 zigurella 233.
 zippola imperiali 218.
 zippula 218. </p> | <p> zipula 218.
 zitterroche 246.
 zizzulia 247.
 zottoli 252.
 zottoline 252.
 zucca di mare 168.
 » marina 270.
 zucerosas 253.
 zumpariello 110, 250.
 zunge 236.
 zuzzulia 247.
 zweifleckige roche 247.
 zwergdorsch 233. </p> |
|--|--|---|
-

INDICE ALFABETICO

DELLE NOTE GASTRONOMICHE, DELLE ISTRUZIONI E DELLE RICETTE CULINARIE

A

Acciughe 76, 178, 180, 184.
 » (ric.) 197.
 acquadele 57.
 aghi di mare 81.
 aguglie 73, 178, 180.
 anciolo 95, 178.
 anguille 80, 178, 179, 180,
 185, 186.
 » ed affini (ric.) 198.
 » affumicate 200.
 anguilliformi 80.
 antracine 178, 180, 183, 185,
 (e vedi trachini).
 arche 140.
 argentina 71.
 argiropelechi 71.
 arigusta 160, 178, 205, 206.
 aringhe 76, 198.
 arrostiti (istr.) 186.
 arsella nera 184.
 arselle 185, 181, 208.
 arzilla chiodata 103.
 ascidie 112, 113.
 attinia verde 173.
 attinie 173.
 avicule 142.

B

Baccalà (ric.) 193.
 balenottera 7.
 ballista 81.
 bavose 55.
 bestino 103.
 bivalvi (ric.) 203.
 boghe 80, 184.
 boldrò 53, 178, 183 (e vedi
 rane pescatrici).
 » (ric.) 192.

bottarghe 59.
 brodetto 185.
 brodi di pesce 183.
 budegassa 53.
 burrida 185.

C

Caccinco 185.
 calcinelli 135, 181, 203.
 calcinello troncato 135.
 calamaretti 121, 180.
 » (ric.) 202.
 calamari 121, 178, 186.
 » (ric.) 202.
 callionimi 52.
 canocchie 162, 186, 206, 207.
 cantari 80, 180.
 cantaro scorzone 178.
 capa tonda 183.
 caparozzoli 185.
 capidoglio 5.
 capodoglio 5.
 capone gallinella 85.
 caponi 178, 180.
 cappa incrociata 184.
 cappe 184, 181, 203.
 carnumi 113.
 castagnola 63.
 cavallucci di mare 81.
 caviale 60, 195, 201.
 cefalopodi 121.
 cepola 60.
 cernia 25, 178.
 cernienuoli 144.
 cerniola 25, 178.
 cheppia 178, 198.
 chimera 106.
 cianchette 178.
 cicirello 67, 110.
 cieche 52, 80, 200.
 citriuolo di mare 168.
 cocciolla cannellina 196.

colombi 105.
 conchiglia dei pellegrini 144.
 corifene 46, 178.
 corvello 88.
 crevettes 206.
 crognoli 57.
 crostacei (ric.) 205.
 cuore edule 183.
 cuori 183.

D

Dattero di mare 140, 178.
 delfini 4.
 dentice 27, 178, 179, 180,
 181, 182.
 deglio 127.
 donzelle 63.

E

Elmetti 127.
 elmetto tuberculato 127.
 eolidi 131.

F

Fabbretto 63.
 ferracce 105.
 foca monaca 2.
 fodernuolo 112.
 foladi 188.
 fragaglia 178.
 fritto (istr.) 183.
 frittura 178, 183.

G

Gabbiani 10.
 gadidi 193.

gagliotto 67.
 galletto 67.
 gallinelle 85, 185, 186.
 gamberelli 160.
 » (ric.) 206.
 gamberetti 160.
 gamberi marini 160.
 » (ric.) 205.
 gasteropodi 124.
 gattopardo 96.
 gattuccio 96, 180.
 ghiozzi 52, 178, 186.
 ghiozzo gò 52.
 ginocchietto 125.
 grancevole 153, 206.
 granchi 153.
 » (ric.) 205.
 granchio ripario 153.
 gronghi 178, 186.

I

Istruzioni generali 177.
 ittiocola 202.

L

Laberdan 193.
 labri 63, 178.
 lacerto 43, 190.
 lamprede 108.
 lampughe 46, 178.
 lancetta 110.
 lanzardo 43.
 lattaro 138.
 latterini 57, 178, 184.
 lebia 74.
 lepri marine 131.
 lessò (istr.) 182.
 » di ripiego 183.
 lme 144.
 lizze 47, 178.
 lofio martino 53.
 locca peperina 136.
 luccio marino 39.
 lupicante 160, 178, 205.
 » d'america 160.

M

Madie 137.
 magnosa 160.
 manicai 138.
 masanette 153.
 menole 28, 184.
 mescolanza 178.
 minestre di pesce 183.
 minutaglia 178, 181.
 misto 178.
 mitili 141, 178, 181.
 » (ric.) 204.
 molecche 153, 178.
 » (ric.) 206.
 mormoro 193.
 moscardino 123.
 » (ric.) 203.

motelle 193.
 muggini 59, 178, 180, 183,
 184, 186.
 » (ric.) 192.
 murene 80, 178, 180, 186.
 murice riccio 125.
 » comune 125.
 musacuto 93.

N

Nasello ed affini 65, 178, 179,
 183, 184.
 » (ric.) 193.
 nasse 125.
 natiche 128.

O

Occhiata 30, 178.
 olio di fegato di merluzzo
 195.
 » » » tonno 191.
 ocloturie 168.
 ombrina corvina 38.
 » corvo 38.
 » leccia 38.
 ombrine 38, 178, 180, 181,
 182, 183, 187.
 orata 32, 178, 180.
 orecchia marina 130.
 ostriche 146, 178, 181.
 » (ric.) 204.
 ostrichelle 146.
 ostrichette 146.
 ostrichini 146.

P

Pagelli 32, 178.
 pagri 32, 178.
 paguri 161.
 palamita 43, 178, 191.
 palemoni 160.
 palmipedi 10.
 palombi 94, 178, 180, 186,
 187.
 pappagalli 63.
 passera 70, 178.
 pastenula 193.
 pastinache 105.
 pegasi 81.
 pellegrino 95.
 pesce balestra 81.
 » bove 95, 178.
 » bandiera 39.
 » fresco (come si co-
 nosca) 181.
 » luna 83.
 » marinato 134.
 » mola 83.
 » per scalcare il 181.
 » popolo 178.
 » porco 97.
 » prete 37, 178, 185.

pesce rondine 35.
 » san Pietro 47, 178, 180,
 183.
 » turchino 73.
 » spada 50, 178, 187.
 » stanco 181.
 » stantio 181.
 pesci a carne bianca 179.
 » » » grassa 179.
 » » » rosata 179.
 pescicani 91, 92, 93.
 pesci nastri 56.
 » piani 70, 179.
 » » (ric.) 195.
 » prezzi dei 180.
 » qualità di 178.
 » quant. per la mensa
 181.
 » volanti 73.
 pettine opercolare 144.
 pettini 144.
 piè di pellicano 127.
 pilota 44, 178.
 pinna 142.
 polpi 123, 181, 186.
 » (ric.) 202.
 polpo asinisco 123.
 pomodoro di mare 172, 173.
 prezzi dei pesci 180.

Q

Qualità di pesci 178.

R

Ragno 25, 178, 179, 180, 182,
 183, 185.
 rane pescatrici 53, 180 (e ve-
 di boldrò e lofio mar-
 tino).
 razza baraccola 103.
 » macchiettata 103.
 razzaglia 178.
 razze 103, 178, 180, 186.
 » (ric.) 202.
 remore 44.
 ricci di mare 166.
 rombo 182.
 » chiodato 70, 178, 180.
 » liscio 70.
 rombo ed affini (ric.) 195.
 rondini di mare 10.
 rondino 46, 178.
 rossetti 52.
 » (ric.) 191.
 rumigaglia 178.

S

Salmone 179.
 saraghi 31.
 sarghi 31, 178.
 sardelle 178, 180, 184.
 » (ric.) 196.

sardine 76, 180.
 scalcare il pesce (istr.) 181.
 scampolo 160, 178.
 scarto 178.
 sciarrani 25.
 scodelline 130.
 scopeli 71.
 scorfani 33, 178, 180, 183, 185.
 scorzone 30.
 selaco gigante 95.
 seppie 121, 123, 180, 186.
 » ed affini (ric.) 202.
 seppioline 178, 121.
 seppioline 186.
 sfoglia comune 70, 180.
 sfoglie 178, 179.
 » (ric.) 196.
 sgombri 43, 178, 180.
 » (ric.) 190.
 spannocchi 160, 178.
 spigola 179, 180 (e vedi ragnano).
 spinaroli 180, 186, 187.
 spinarolo 178.
 » comune 97.
 » imperiale 97.
 squadri 100.
 squali 92.
 stanco (pesce) 181.
 stantio (pesce) 181.

stelle di mare 167.
 stoccafisso 193, 194.
 storione 87, 178, 180.
 » (ric.) 200.
 streghe 55.
 suacia comune 70, 178.
 succhiarupe 61.
 sugherello 47, 184, 185.
 sughi di pesce (istr.) 185.
 suro 47, 178 (e vedi sugherello).

T

Telline 195, 186, 181, 204.
 teredini 188.
 testuggini 12.
 » (ric.) 187.
 tinche 179, 196.
 todari 121.
 tombarello 190.
 tonno 43, 178, 179, 180.
 » (ric.) 190.
 torpedini 101.
 torricella comune 128.
 trachini 36 (e vedi antracine).
 trachitteri 56.
 trévang 169.
 triglie 29, 178, 180, 186.

triglie (ric.) 188.
 tromba marina 126.
 trombetta 61.
 trote 179.
 trottola bianchiccia 129.
 trottole 129.
 tumbarello 190.

U

Umidi di pesce (istr.) 185.
 uovo di mare 113.

V

Valore gastronomico dei pesci 178.
 » nutritivo dei pesci 178.
 vezigas 201.
 viazigas 201.
 vongola di fango 134.
 vongole 134.
 » (ric.) 205.

Z

Zerri 28, 184.
 zucca di mare 168.

PESCHE SPECIALI PRINCIPALI;
RETI ED ALTRI ARNESI DA PESCA

DESCRITTI O INDICATI.

	Pag.	
Fiocine, arponi ecc.	22	
Reti a strascico: sciabiche, sciabichelle ecc.	»	
Reti a mano inastate	»	
Giacchio, o rizzalo	23	
Bilance e bilancioni	»	
Palamiti	»	
Bilancella	27	
Tramagli	28	
Rete maritata	28	
Menaide	30	
Pesca alla fiamma con la fiocina	82	
» del Tonno: tonnare e tonnarelle.	41	
» degli Sgombri ecc. palamadara o palamitara	48	
» del Pesce spada: palamadara e drassiniera	49	
» dei Muggini: mugginara, saltarello ecc.	58	
» delle Sfoglie: saltatoia, o intamacchiata	69	
» delle Aguglie: agugliara, gastaurellara.	72	
» delle Accinghe ecc., con la menaida	75	
» delle Anguille, col mazzacchio	78	
» delle Cieche (anguilline)	»	
» degli Storioni.	86	
» dei Pescicani, all' amo	90-95	
» delle Seppie, con lo specchio, con fascinotti, con nasse speciali	118	
» di Bivalvi col rastrello, col gangamo.	134-135	
» dei Manicai e Lattari, col ferretto, o spiedo	137	
» delle Pinne, col nodo scorsoio, la pietra ecc.	142	
» dei Granchi, con reticelle innescate.	148	
» dei Gamberelli e Gamberetti, con le fascine	159	
» delle Canocchie, con la lanterna.	162	
» dei Ricci, con la draga	165	

SOGGETTI DELLE VIGNETTE

POSTE IN TESTA AI CAPITOLI

Gabbiani che pescano	Pag. 1
Sbarco di pesce in un porto dell'Adriatico	13
Pesca del Tonno	21
» dello Storione alle foci di un fiume	85
Pesceccane che segue un bastimento	89
Sciabica di terra	107
» di mare	109
Rezzuola distesa ad asciugare	111
Pescatori di Calcinelli, col gangamo	115
Donne che raccolgono Granchi	147
Scogli	163
Scogli con barchette di pescatori di Ricci	171

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1	Introduction
2	Chapter I
3	Chapter II
4	Chapter III
5	Chapter IV
6	Chapter V
7	Chapter VI
8	Chapter VII
9	Chapter VIII
10	Chapter IX
11	Chapter X
12	Chapter XI
13	Chapter XII
14	Chapter XIII
15	Chapter XIV
16	Chapter XV
17	Chapter XVI
18	Chapter XVII
19	Chapter XVIII
20	Chapter XIX
21	Chapter XX
22	Chapter XXI
23	Chapter XXII
24	Chapter XXIII
25	Chapter XXIV
26	Chapter XXV
27	Chapter XXVI
28	Chapter XXVII
29	Chapter XXVIII
30	Chapter XXIX
31	Chapter XXX
32	Chapter XXXI
33	Chapter XXXII
34	Chapter XXXIII
35	Chapter XXXIV
36	Chapter XXXV
37	Chapter XXXVI
38	Chapter XXXVII
39	Chapter XXXVIII
40	Chapter XXXIX
41	Chapter XL
42	Chapter XLI
43	Chapter XLII
44	Chapter XLIII
45	Chapter XLIV
46	Chapter XLV
47	Chapter XLVI
48	Chapter XLVII
49	Chapter XLVIII
50	Chapter XLIX
51	Chapter L
52	Chapter LI
53	Chapter LII
54	Chapter LIII
55	Chapter LIV
56	Chapter LV
57	Chapter LVI
58	Chapter LVII
59	Chapter LVIII
60	Chapter LIX
61	Chapter LX
62	Chapter LXI
63	Chapter LXII
64	Chapter LXIII
65	Chapter LXIV
66	Chapter LXV
67	Chapter LXVI
68	Chapter LXVII
69	Chapter LXVIII
70	Chapter LXIX
71	Chapter LXX
72	Chapter LXXI
73	Chapter LXXII
74	Chapter LXXIII
75	Chapter LXXIV
76	Chapter LXXV
77	Chapter LXXVI
78	Chapter LXXVII
79	Chapter LXXVIII
80	Chapter LXXIX
81	Chapter LXXX
82	Chapter LXXXI
83	Chapter LXXXII
84	Chapter LXXXIII
85	Chapter LXXXIV
86	Chapter LXXXV
87	Chapter LXXXVI
88	Chapter LXXXVII
89	Chapter LXXXVIII
90	Chapter LXXXIX
91	Chapter LXXXX
92	Chapter LXXXXI
93	Chapter LXXXXII
94	Chapter LXXXXIII
95	Chapter LXXXXIV
96	Chapter LXXXXV
97	Chapter LXXXXVI
98	Chapter LXXXXVII
99	Chapter LXXXXVIII
100	Chapter LXXXXIX
101	Chapter LXXXXX
102	Chapter LXXXXXI
103	Chapter LXXXXXII
104	Chapter LXXXXXIII
105	Chapter LXXXXXIV
106	Chapter LXXXXXV
107	Chapter LXXXXXVI
108	Chapter LXXXXXVII
109	Chapter LXXXXXVIII
110	Chapter LXXXXXIX
111	Chapter LXXXXXX
112	Chapter LXXXXXXI
113	Chapter LXXXXXXII
114	Chapter LXXXXXXIII
115	Chapter LXXXXXXIV
116	Chapter LXXXXXXV
117	Chapter LXXXXXXVI
118	Chapter LXXXXXXVII
119	Chapter LXXXXXXVIII
120	Chapter LXXXXXXIX
121	Chapter LXXXXXXX
122	Chapter LXXXXXXXI
123	Chapter LXXXXXXXII
124	Chapter LXXXXXXXIII
125	Chapter LXXXXXXXIV
126	Chapter LXXXXXXXV
127	Chapter LXXXXXXXVI
128	Chapter LXXXXXXXVII
129	Chapter LXXXXXXXVIII
130	Chapter LXXXXXXXIX
131	Chapter LXXXXXXX
132	Chapter LXXXXXXXI
133	Chapter LXXXXXXXII
134	Chapter LXXXXXXXIII
135	Chapter LXXXXXXXIV
136	Chapter LXXXXXXXV
137	Chapter LXXXXXXXVI
138	Chapter LXXXXXXXVII
139	Chapter LXXXXXXXVIII
140	Chapter LXXXXXXXIX
141	Chapter LXXXXXXX
142	Chapter LXXXXXXXI
143	Chapter LXXXXXXXII
144	Chapter LXXXXXXXIII
145	Chapter LXXXXXXXIV
146	Chapter LXXXXXXXV
147	Chapter LXXXXXXXVI
148	Chapter LXXXXXXXVII
149	Chapter LXXXXXXXVIII
150	Chapter LXXXXXXXIX
151	Chapter LXXXXXXX
152	Chapter LXXXXXXXI
153	Chapter LXXXXXXXII
154	Chapter LXXXXXXXIII
155	Chapter LXXXXXXXIV
156	Chapter LXXXXXXXV
157	Chapter LXXXXXXXVI
158	Chapter LXXXXXXXVII
159	Chapter LXXXXXXXVIII
160	Chapter LXXXXXXXIX
161	Chapter LXXXXXXX
162	Chapter LXXXXXXXI
163	Chapter LXXXXXXXII
164	Chapter LXXXXXXXIII
165	Chapter LXXXXXXXIV
166	Chapter LXXXXXXXV
167	Chapter LXXXXXXXVI
168	Chapter LXXXXXXXVII
169	Chapter LXXXXXXXVIII
170	Chapter LXXXXXXXIX
171	Chapter LXXXXXXX
172	Chapter LXXXXXXXI
173	Chapter LXXXXXXXII
174	Chapter LXXXXXXXIII
175	Chapter LXXXXXXXIV
176	Chapter LXXXXXXXV
177	Chapter LXXXXXXXVI
178	Chapter LXXXXXXXVII
179	Chapter LXXXXXXXVIII
180	Chapter LXXXXXXXIX
181	Chapter LXXXXXXX
182	Chapter LXXXXXXXI
183	Chapter LXXXXXXXII
184	Chapter LXXXXXXXIII
185	Chapter LXXXXXXXIV
186	Chapter LXXXXXXXV
187	Chapter LXXXXXXXVI
188	Chapter LXXXXXXXVII
189	Chapter LXXXXXXXVIII
190	Chapter LXXXXXXXIX
191	Chapter LXXXXXXX
192	Chapter LXXXXXXXI
193	Chapter LXXXXXXXII
194	Chapter LXXXXXXXIII
195	Chapter LXXXXXXXIV
196	Chapter LXXXXXXXV
197	Chapter LXXXXXXXVI
198	Chapter LXXXXXXXVII
199	Chapter LXXXXXXXVIII
200	Chapter LXXXXXXXIX

