

superior gris oscuro, en el vientre y los escudos blanco sucio; el hocico es blanco amarillento. Sostienen la aleta dorsal catorce y cuarenta y nueve radios; cada torácica uno y treinta y seis ó treinta y siete; cada abdominal doce y diez y ocho; la anal trece y diez y seis; y la caudal treinta y cinco, diez y ocho y setenta y nueve.

**DISTRIBUCION GEOGRÁFICA.**—El área de dispersion se limita al mar Negro y á sus tributarios.

**USOS, COSTUMBRES Y RÉGIMEN.**—Lo que sabemos hoy del género de vida de los peces en general nos permite creer que bajo este punto de vista se parecen todos los esturiones. Son, como ya se ha dicho, propiamente habitantes del mar y solo pasan á los rios para efectuar el acto de la reproducción ó para pasar en ellos su sueño invernal. Sobre su vida en el mar, la profundidad á que habitan, y los alimentos que allí buscan, nada sabemos; pero no puede haber duda que allí preferirán tambien fondo arenoso fino ó cenagoso, donde se moverán medio metidos en la lama ó mas bien á rastras que nadando, removiendo el cieno y cogiendo lo que encuentran con sus labios protractiles. En el estómago de los que habian penetrado ya en los rios, se han encontrado, además de sustancias animales, restos destrozados de vegetales, pero estos pueden haberse introducido en él accidentalmente. Sea como quiera, los esturiones figuran entre los peces rapaces; de las especies mas conocidas se sabe de cierto que al remontar los rios persiguen á los ciprínidos que suben como aquellas á desovar, y que constituyen hasta su alimento exclusivo. Con motivo de estos viajes periódicos pasan naturalmente á las capas superiores donde se mueven con bastante rapidez. De este modo viven desde marzo á mayo todas las diferentes especies y regresan á fines de otoño en sociedades cuyo número varía segun la localidad y circunstancias. Han disminuido muchísimo estos peces en los rios donde se les pesca mucho, y cuanto mas se perfecciona esta industria mas se conoce la disminucion; pero todavia hay corrientes donde son numerosísimos, cuando por la misma extension del agua no se ha podido hasta aquí explotar su riqueza. Los esturiones de todas las especies figuran entre los peces mas fecundos que se conocen; se han cogido hembras de huso de mil cuatrocientos kilogramos, de cuyo peso correspondian cuatrocientos á los ovarios. Depositán sus huevas sobre el fondo del rio y vuelven en seguida al mar; pero los pequeños permanecen al parecer en los rios mucho tiempo, quizás los dos primeros años de su vida.

**USOS Y PROVECHO.**—La carne de todos los sollos es sabrosa, y la de algunos puede figurar en primera línea, por cuya razon es buscada en todas partes. Se consume fresca, seca y ahumada. Entre los antiguos gozaba de grandísima fama á juzgar por lo que dice Marcial:

«Mandad sollo á las mesas palatinas,

»A fin de que manjar tan raro embellezca el banquete ambrosiaco.»

Los opulentos anfitriones romanos presentaban este pez en la mesa muy adornado y cubierto de flores. En Grecia se le consideraba como el plato mas escogido; en China se reservaban los sollos para la mesa del emperador; en Inglaterra y Francia constituian un monopolio de los príncipes y señores de alta nobleza; en Rusia existia un uso análogo, y á pesar de todo esto no se cogen estos peces tanto por su carne como por sus huevas y vejiga natatoria. De aquellas se hace caviar y de esta una cola finísima llamada cola de pescado ó ictiocola. Para preparar el caviar se baten primero los ovarios con una escoba hecha de ramas, se ciernen luego á fin de separar las huevas de las membranas, despues se salan, se embalan en barricas y se expiden así. La clase mas inferior

de caviar es aquel que solo se ha limpiado de las materias fibrosas mas bastas, curado despues con sal al aire sobre esteras y pisoteado en seguida en las cubas. El caviar mas apreciado es el granuloso, mezclado con sal en grandes artesas, secado despues hasta cierto grado sobre cedazos ó redes y finalmente embalado para el consumo. Una clase superior se coloca, despues de separar las membranas, en sacos de lienzo que se ponen por algun tiempo en salmuera y se cuelgan al aire, para acondicionarla en barricas despues de estar bien escurrida. Las especies mas pequeñas de sollo, el esterleta y el estrellado, dan el caviar mas fino.

**PESCA.**—Esta pesca tiene en el dia poca importancia en Alemania, puesto que su producto anual en las desembocaduras del Elba y del Weser llega solo á algunos miles de individuos. En el bajo Danubio, que antes proveia á Hungría y Austria de carne de sollo y caviar, se tocan ahora las consecuencias de la pesca irracional que hasta hoy ha estado en uso. Ya no basta la enorme fecundidad de estos peces para llenar los vacios que la codicia del hombre ha producido en sus masas, y al fin habrá que fijar de grado ó por fuerza un tiempo de veda, ó suspender por algun tiempo la pesca del todo si se quiere ir cosechando como hasta aquí.

En Rusia es donde se explota en mayor escala la pesca de esturion, sobre todo en los rios que desembocan en el mar Negro y Caspio. Las principales pesquerías rusas del primero están situadas, segun Kohl, en las desembocaduras de los grandes rios como el Dniester, el Dnieper, el Danubio, los estrechos de Jenikalé ó Cafa, grandes puertos donde se reunen todos los peces cuyo género de vida les hace tan necesaria el agua salada como la dulce. Por esta razon existen en todos esos puntos pueblos de pescadores, ya permanentes, ya temporales, que se construyen en primavera para desaparecer en otoño. El dueño de una pesquería, ruso ó griego, arrienda un espacio de costa donde levanta una gran choza de caña y enea, compra barcas, redes y demás utensilios, invita á asociarse con él á un grupo de gente de la que allí acude, rusos, griegos, tártaros, moldavos ó polacos, y se establece con ellos por un verano en la playa. Las chozas de la gente son espaciosas, y se levantan tan cerca del agua como es posible, pero siempre fuera del alcance de la marea; pónense en cada una de doce á veinte camas; en el fondo las cubas para recibir los peces, barriles de sal, molinos para triturarla, y sobre todo un santo, y á ambos lados de la puerta pilitas de agua bendita. Fuera de la choza se abre una excavacion que sirve de hogar, del cual se encarga algun viejo práctico en guisar, llevar agua, moler sal, etc. Cuando la pesca va bien, se aumenta la dotacion con perros para guardar casa y pescado, cierto número de gallinas para poder añadir algunos huevos al rancho, varios carneros para tener un asado los dias de fiesta, etc., etc.; y sobre todo se cuenta con el esturion, que ha de ser el dispensero principal que llenará los calderos y ollas. Cerca del agua plantan un mástil inclinado sobre el mar con un tonel en el extremo para que se coloque en él un vigía y anuncie la llegada de los peces, á fin de que los pescadores puedan salir á su encuentro; y son tan prácticos estos hombres que no solamente ven venir á gran distancia las bandadas, sino que distinguen perfectamente la especie á que pertenecen. Para su objeto dividen todos los peces en dos clases, rojos y blancos, entendiéndolos por rojos los esturiones.

Todas estas empresas suelen hacer uso de redes, pero cuando el hielo cubre la superficie y los esturiones duermen, como dice Lepechin, su sueño de invierno con la cabeza metida en el limo y la cola fuera, como si toda la bandada formase un bosque submarino de gruesas estacas, entonces se hace la pesca de otra manera. Los pescadores, dice Pallas,



EL ESCALIFORINCO CATAFRAC TO.— EL POLIODON ESPATULA

... la limpieza de las materias... con sal al aire sobre... El caviar mas... en grandes... sobre cedazos ó re... Una clase su... las membranas, en... tiempo en salmuera... en barricas despues... pequeñas de sollo... mas fino.

... el dia poca importancia... anual en las desembo... algunos miles de... a Hun... se tocan ahora las... hasta hoy ha esta... de estos peces... ha produci... ó por fuer... tiempo la pesca... aquí.

... la pesca... bocan en el... rusas del... bocaduras... Danu... donde... hace tan... la hace tan... existen en todos esos puntos pueblos de pescadores, ya permanentes, ya temporales, que se constatan en primavera para desaparecer en otoño. El dueño de una pesquería, ruso ó griego, arrienda un espacio de costa donde levanta una gran chora de caña y enea, compra lavas, redes y demás utensilios, invita á asociarse con él á un grupo de gente de la que allí acude, ruso, griego, rumano, polaco ó polaco, y se establece con ellos por un espacio de tierra. Las chozas de... del agua co... de la marea;... en el fondo... para... y á ambos lados de la pier... se abre una ex... algún viejo... Cuando la... guar...

... años de su vida.

**USOS Y PROVECHO.**—La carne de todos los salmones, y la de algunos puede figurar en primera clase. El caviar es buscado en todas partes. Se consume seco y ahumado. Entre los antiguos pueblos de gran fama á juzgar por lo que dice Macías.

«Mandad sólo á los rios palatinos.

»A fin de que nadie sea raro embellezca el banquete de brosiaco.»

Los opulentos anfitriones romanos presentaban este pez en la mesa muy adornado y cubierto de flores. En Grecia se le consideraba como el plato mas escogido; en China se comen vaban los sollos para la mesa del emperador; en Inglaterra Francia constituiran un monopolio de los príncipes y señores de alta nobleza; en Rusia existia un mo análogo, y apesar de todo esto no se cogen estos peces tanto por su carne como por sus huevas y vejiga natatoria. De aquellas se hacen un tipo de escoba hecha de ramos, se separan las huevas de las membranas, se secan y se conservan en barricas y se expiden...

... la limpieza de las materias... con sal al aire sobre... El caviar mas... en grandes... sobre cedazos ó re... Una clase su... las membranas, en... tiempo en salmuera... en barricas despues... pequeñas de sollo... mas fino.

... el dia poca importancia... anual en las desembo... algunos miles de... a Hun... se tocan ahora las... hasta hoy ha esta... de estos peces... ha produci... ó por fuer... tiempo la pesca... aquí.

... la pesca... bocan en el... rusas del... bocaduras... Danu... donde... hace tan... la hace tan... existen en todos esos puntos pueblos de pescadores, ya permanentes, ya temporales, que se constatan en primavera para desaparecer en otoño. El dueño de una pesquería, ruso ó griego, arrienda un espacio de costa donde levanta una gran chora de caña y enea, compra lavas, redes y demás utensilios, invita á asociarse con él á un grupo de gente de la que allí acude, ruso, griego, rumano, polaco ó polaco, y se establece con ellos por un espacio de tierra. Las chozas de... del agua co... de la marea;... en el fondo... para... y á ambos lados de la pier... se abre una ex... algún viejo... Cuando la... guar...

... años de su vida.

**USOS Y PROVECHO.**—La carne de todos los salmones, y la de algunos puede figurar en primera clase. El caviar es buscado en todas partes. Se consume seco y ahumado. Entre los antiguos pueblos de gran fama á juzgar por lo que dice Macías.

«Mandad sólo á los rios palatinos.

»A fin de que nadie sea raro embellezca el banquete de brosiaco.»

Los opulentos anfitriones romanos presentaban este pez en la mesa muy adornado y cubierto de flores. En Grecia se le consideraba como el plato mas escogido; en China se comen vaban los sollos para la mesa del emperador; en Inglaterra Francia constituiran un monopolio de los príncipes y señores de alta nobleza; en Rusia existia un mo análogo, y apesar de todo esto no se cogen estos peces tanto por su carne como por sus huevas y vejiga natatoria. De aquellas se hacen un tipo de escoba hecha de ramos, se separan las huevas de las membranas, se secan y se conservan en barricas y se expiden...



EL ESCAFIORINCO CATAFRACTO.— EL POLIODON ESPATULA