

han sido en las obras de los antiguos por la excelencia de su gusto y por la belleza de sus colores. De ellos fue de los que con mas solicitud se ocupó el lujo de los romanos.

El nombre *triglia* que nuestros salmones reciben aun hoy dia en muchas comarcas de Italia, no es el único motivo que ha hecho creer que son los *trigle* de los griegos. Plinio traduce *τριγλη* por *mullus*, al tomar un pasaje de Aristóteles en que se dice que el *τριγλη* pone tres veces cada año. Ahora bien, el *mullus* de los latinos es á todas luces nuestro salmone, llamado por los franceses *rouget* y *rouget-barbet*. Plinio le caracteriza perfectamente por la doble barba que lleva debajo de la mandíbula inferior y por su color rojo. Por otra parte se habla tambien de la barba del *τριγλη* en dos pasajes de Ateneo, quien le llama *forobado* y *amarillo*, epitetos que convienen á nuestro salmone por su color y por la eminencia de su nuca.

Derivase este nombre *τριγλη* de la triple puesta atribuida á estos peces, y dicho nombre, á su vez, hizo dedicar la especie á la triple Heiate ó á Diana, denominada *τριηθητος* (de triple ojo), de donde por otra de esas inducciones harto habituales en los griegos, se formó la reputacion que gozaban las triglas de ser anti-afrodisiacas.

El nombre *mullus* tenia otro origen. Viene segun se dice de que se parece su color al calzado llamado *mulleus*, que habian usado originariamente los reyes de Alba y que en tiempo de la república estaba reservado al cónsul, al pretor y al edil-curul, y cuando el imperio á los emperadores.

Los griegos ensalzan ya el sabor de su trigla, pero los latinos hablan de la misma con mas frecuencia y en terminos mas expresivos.

Era uno de los peces mas caros, y asi dice Juvenal en sus sátiras (l. xi, v. 38):

Ne mullum cupias cum sit tibi gobio tantum  
In loculis.

Se le iba á buscar muy lejos, pues ningun gasto parecia demasiado considerable con tal de procurársele. Por eso el mismo Juvenal añade (l. v, v. 92):  
Mullus erit domini quem misit Corsica vel quem  
Tauro menitana rupes, quando omne peractum est,  
Et jam defecit nostrum mare.

Su valor aumentaba sobre todo con su peso, pero de ordinario solo pesaban á lo sumo dos libras, segun Plinio, y aun asi era una especie de magnificencia, por mas que la libra romana fuere un tercio menor que la nuestra. Marcial cita la compra de un salmone de este peso entre los sacrificios que de él exigia su amada. Asi se expresa (l. xi, ep. 5, v. 9):  
Nunc ut emam grandemve lupum mullumque bilibrem  
Indixit cœnam dives amica tibi.

Y en otro pasaje (l. iii, ep. 45, v. 5) al hablar de una mesa suntuosa de la que se alejaba, pone el verso siguiente:

Nolo mihi ponas rhombum mœllumve bilibrem.

Un salmone que pesaba tres libras era ya un objeto digno de admiracion; y véase ahora por qué dice Horacio en sus sátiras (l. ii, s. 2, v. 33):

Laudas insane trilibrem  
Mullum: in singula quem minuas pulmenta necesse  
est.

Marcial (l. x, ep. 31) nos representa un salmone de cuatro libras como un bocado ruinoso. Hé ahí sus palabras.

Addixi servum nummis here mille trecentis  
Ut bene cœnares, Calliodore, semel;  
Nec bene cœnasti. Mullus tibi quatuor emptus.  
Librarum, cœna pompa caputque fuit.  
Exclamare libet, non est hic improle, non est  
Piscis: homo est; hominem Calliodore, voras.

Bloch que no sabia latin, se imaginó que Calliodoro habia comprado cuatro salmones; y un escritor que le sabia muy bien, prefiriendo referirse á Bloch que remontarse hasta el origen, no solo admitió tan peregrina explicacion, sino que en virtud de una frase equivocada de Bloch, atribuyó á Juvenal los anteriores versos, y no sabemos por qué supone que Calliodoro habia dado por sus cuatro salmones cuatrocientos sextercios (Lacépède, t. III, p. 388). Como se ve no es posible caer en mayores inexactitudes, tanto mas si se considera que el solo salmone coste 4,300 sextercios (unos 4,000 reales).

Pero mas allá de este precio, se daban cantidades verdaderamente extravagantes.

Séneca refiere la historia de un salmone presentado á Tiberio, que pesaba cuatro libras y media, y que dicho príncipe, ridiculamente económico, mandó al mercado. Apicio y Octavio se lo disputaron, habiéndole conseguido finalmente el último por el precio de 5,000 sextercios, es decir, muy cerca de 200 duros.

Juvenal cita otro que fue vendido en 6,000 sextercios (unos 4,500 reales) y que pesaba cerca de seis libras (Sát., l. IV, v. 45):

Mullum sex millibus emit  
Æquantem sane paribus sextertia libris.

No sabemos por qué se le figuró tambien á Bloch que significaban estos versos que se daba por un salmone un peso igual de plata, siendo lo mas particular que tan chistosa explicacion ha sido transmitida muy fielmente en otras obras. A decir verdad iban mucho mas caros los grandes salmones, pues mil sextercios equivalian á tres libras de plata.

Asinio Celer, segun refiere Plinio, compró uno por 8,000 (mas de 6,000 reales) en tiempo de Caligula.

Sin embargo, los mas caros de todos fueron los de que nos habla Suetonio, pues no mas que tres costaron 30,000 sextercios (mucho mas de mil duros, es decir 3,844 fr.); lo cual movió á Tiberio á dar leyes suntuarias y á tasar los comestibles que salian al mercado. Sin duda esa circunstancia de aparecer tres de gran tamaño aumentó tan considerablemente su valor.

Esos grandes salmones procedian del mar y acaso de lejanas regiones. Plinio dice que no engruesan en viveros y en piscinas, si bien no por eso dejaban de criarlos los romanos, si bien no por eso dejaban de vivir en depósito hacia muchísimo tiempo, y que en cierto modo estaban domesticados. Hé ahí como se expresa (l. X, ep. 30):

Ridet procellas, tuta de suo, mensa.  
Piscina rhombum pascit, et lupos vernas;  
Nata ad magistrum delicata muræna,  
Nomenclator mugilem citat notum,  
Et adesse jussi prædeunt senes mulli.

Su educacion exigia gran esmero y gastos extraordinarios; porque la especie resistió dificilmente la esclavitud, y á duras penas, dice Columela, quedaban unos pocos de muchos miles.

Con dificultad podríamos explicarnos todos los trabajos que se tomaba Hortensio, no mas que por tener en sus estanques, y sin querer comerlos, peces que con tanta abundancia daba el mar, á no saber que uno de los placeres del lujo de los romanos consistia en hacerlos llegar por medio de pequeños canales hasta debajo de las mesas en que se servia la comida, y en verlos morir en vasos de vidrio á fin de observar todos los cambios que durante la agonía experimentaban sus brillantes colores.

Ciceron deplora tristemente en una de sus cartas á Atico, la inercia que podian inspirar á los ricos gustos tan pueriles y por una de sus frases se deduce que se referia particularmente á Hortensio.

Séneca habla de lo mismo en largas declamaciones en una época en que debiera parecerle muy inocente esa diversion en medio de las otras aberraciones de un pueblo estragado por todos los placeres.

«Los peces nadan debajo de las mismas camas de los convidados, y se les coge debajo de la mesa, á fin de que esten mas pronto encima, pues no pasa por fresco un salmone que no muere en las manos de los convidados. Expóneseles en vasijas de vidrio, y se observan los diferentes colores que va sucesivamente adquiriendo merced á una lenta y dolorosa agonía.»

«Nada mas bello, se dice, que un salmone que está espirando. Los esfuerzos que hace contra la muerte difunden por todo su cuerpo el color rojo mas brillante que termina en una palidez general, pero en el tránsito de la vida á la muerte, ¡por cuántos agradables matices se mezclan esos dos colores!»

«Decíase antes; nada mejor que un salmone cogido entre las rocas; y hoy se dice nada mas bello que un salmone que está espirando: dadme esa vasija de vidrio, véale yo saltar, véale yo hacer mil contorsiones. Despues de haberle celebrado largo tiempo con éxtasis, se le saca de aquel vivero transparente. Entonces los mas expertos instruyen á los demás. ¡Ved ese rojo de fuego mas vivo que el mas bello bermellon! ¡ved esas venas que se hinchan! no parece sino que su vientre es de sangre! ¡Habeis visto ese brillo azulado que acaban de rellejar sus oidos? etc.»

Por lo demás no solo se deseaba tener vivos los salmones para recrear la vista, sino tambien para comerlos mas frescos. Bien lo expresa Séneca en las siguientes palabras: «Grande era la diligencia: apresurábanse á abrir paso al playero ó pescador sin aliento y ronco de puro gritar.—Hoy está pasado ya el pez, ¿se le ha pescado hoy mismo?—Pero si ahora mismo le acabamos de pescar.—No quiero daros crédito en un asunto de tanta importancia, pues solo doy fe á mis ojos; así pues que me le traigan y que muera delante de mí.»

Esta precaucion era en cierto modo necesaria, desde que Apicio habia enseñado á hacer morir el salmone en el garo de los asociados, y á prepararle una salsa con su propio hígado.

Con efecto, dice Galeno que el hígado del salmone pasaba entre los gastrónomos como la parte mas deliciosa, que se desleia en vino para sazonar el pescado; pero que esta salsa no era muy de su gusto, como lo creemos perfectamente. Despues del hígado seguia en estima la cabeza; pero el total pasaba por ser el mejor de todos los peces.

En tiempos posteriores menguó considerablemente esta pasion por los salmones, pues Macrobio asegura que en su época los habia de mas de dos libras, pero que ya no se conocian aquellos excesivos precios de que hablan los autores del siglo primero.

Hoy dia, sin ser objeto los salmones de tan extraordinarios cuidados, y sin venderse á precios tan exorbitantes como entre los romanos, son contados todavia con muchísima razon en el número de los mejores y de los mas bellos peces del mar. Los de Provenza, y sobre todo los de Tolon, son particularmente célebres. Su carne es blanca, fuerte, friable, agradable al gusto, algo picante, y se digiere con facilidad por no ser grasa.

Nuestros mares producen dos especies de estos peces, que Salviani fue el primero en distinguir bien y que representa comparativamente con bastante exactitud: una menor, de hocico mas vertical, de un rojo mas purpureo (Mullus barbatus de Linneo), que es mas abundante en el Mediterráneo, y otra mayor (Mullus surmuletus de Linneo), de hocico mas oblicuo, con el color rojo interrumpido por líneas longitudinales amarillas. Es mucho mas comun que el otro en las costas del Océano, pero habita tambien el Mediterráneo, siendo de creer que á ella pertenecen aquellos

salmones de dos y mas libras que tanto apreciaban los romanos. Plinio dice bien expresamente que aquellos grandes salmones se encontraban sobre todo en el Océano septentrional y occidental.

La especie pequeña es la que pasa por ser mejor, asi como es tambien la mas bonita por el brillo de su color de púrpura. Sin duda será la que se criaba en los viveros y que mandaban presentar viva en la mesa. Era, en una palabra, el *Mullus barbatus* de que se burla Ciceron.

Colocamos al frente del género el *Mullus surmuletus* de Linneo porque es el que con mas facilidad se coge en nuestras provincias septentrionales. No es raro en el canal de la Mancha, y en París abundan mucho en los meses de abril y de mayo. En todos los puertos de España se encuentran y por cierto á precios no muy baratos. Pennaut dice que tambien aparece por mayo en la costa de Devoushire, observándose aun algunos hasta noviembre. Ray cita un individuo que habia sido cogido en Persanza en Cornwall.

A medida que se sube al norte, se hace cada vez mas rara la especie. Cítasela entre los peces del mar del Norte y del Báltico en la Ictologia del Holstein, y en la Fauna de Suecia, pero no en la de Groenlandia. Lo contrario sucede hácia el Mediodia, pues el salmone es mucho mas comun en el golfo de Gascuña que en el de la Mancha. Cómense muchos en Burdeos y en Bayona donde los llaman *barbeau* y *barberin*. Cornides le cita entre los peces de Galicia con los nombres de *barbo* y de *salmone*. En muchos puntos del Mediterráneo es mas numerosa esta especie que la otra, y eso es lo que Cetti dice expresamente de Cerdeña. En Venecia la llaman *tria*, en Niza *streglia* en Marsella *rouget*.

Su carne no es tan buena como la del *Mullus barbatus*, mas no por eso deja de ser bien delicada. Su longitud ordinaria es un pie, pero los hay tambien de catorce y de quince pulgadas.

El *Mullus barbatus* se distingue muy pronto del *M. surmuletus* por la forma de su cabeza, cuyo perfil cae mucho mas verticalmente, de suerte que es muy diferente su fisonomía. Es de color mas uniforme y de un rojo mas oscuro, mas carmin que el anterior, con los mas bellos reflejos trisantes, pero sin líneas amarillas.

Habita principalmente en el Mediterráneo, donde se le coge en todos sus puntos, sobre todo en los fangosos. Se le celebra especialmente en las costas de Provenza, y en particular las de Tolon. Los hay en el mar Negro y hasta en las costas de la Táurida. Es dudoso si se pescan en algunos rios de la Siberia, segun pretende Hermann, citado por Georgi. Escasea en las costas oceánicas de Francia y de Inglaterra; tampoco se le debe encontrar en Dinamarca; y el pretendido de la costa de Coromandel es el *Mullus vittatus*.

Hay, segun parece, algunas variedades en la especie anterior y en la presente, ó acaso especies distintas aun no caracterizadas. En este número deben contarse el *Mullus hispanicus* de Schneider, que tiene las dorsales manchadas; el *barbon de porto* de Venecia que son de color mas oscuro que los demás segun Mr Martens; y el *triglia di fungo* ó *Mullus fuscatus* de Sicilia adoptado por M. Rafinesque; etc., etc.

## GENERO UPENEUS.

Los mares de los paises cálidos abundan en salmones que ofrecen la singular circunstancia, ya en las Indias, ya en América, de tener todos el carácter de dientes lo mismo en la mandíbula superior que en la inferior. Su vómer carece de dientes enladrillados; pero en algunas lleva dos grupitos ateciopelados,

ofreciéndolos á veces tambien en los palatinos. Su opérculo termina de ordinario en una punta aguda; la mayor parte tienen una considerable vejiga natatoria, mientras que carecen de ella las especies de Europa. Muchas de sus especies llegan á ser bastante grandes; y sin embargo es una exageracion monstruosa la de Licinio Maciano quien, segun refiere Plinio, pretendia que los habia cogido en el mar Rojo que pesaban ochenta libras, ó se trataba de algun otro pez cuyo color rojo le hacia pasar por salmonete, acaso probablemente de nuestro Mesoprion rubellus.

Podemos dividir los upeneus en dos pequeñas tribus, segun esten sus dientes en cada mandíbula en una faja estrecha aterciopelada, como en la mandíbula inferior de los de Europa, ó en una sola fila, distintos entre sí y de forma cónica. La primera de estas dos tribus se puede subdividir todavía, segun haya dientes en ciertas partes del paladar, ó carezca completamente de los mismos en todo él.

#### PRIMER GRUPO.

### UPENEUS DE LAS INDIAS.

Los upeneus de las Indias pertenecientes á este primer grupo estan caracterizados por sus dientes aterciopelados en ambas mandíbulas, en el vómer y en los palatinos.

En este grupo daremos á conocer las cuatro especies siguientes:

1.<sup>a</sup> El upeneus rayado (*Upeneus rittatus*) es uno de los que mejor caracterizados estan en la tribu de los upeneus que tienen sus dientes aterciopelados. Los árabes le llaman, segun Forskal, *aboudang* (es padre con barba, el barbudo) y los habitantes de la costa de Orixá, segun Rousel, *hardi-gooli-rinda*. Monsieur Jeschenault afirma que en Pondichery le llaman *navere* ó *naveri*, nombre parecido al de *nagarei* con el cual Boch recibió de Tranquebar un salmonete que él refiere impropiamente al *N. barbatus*, pero dice que este salmonete de Tranquebar varia por unas aletas rayadas, lo que es manifiestamente relativo á un individuo de nuestra especie actual.

Mr. Serehenault asegura que abunda todo el año en la rada de Pondichery, y Rosel dice ser muy comun en las riberas de la costa de Orixá, donde es poco apreciado. Desoba segun Forskal en la época que florece la zanahoria. Se halla tambien en Nukasivo, en el Japon, en las Indias de la Sonda y en las de la Sociedad. Su forma es casi igual á la del *M. surmuletus*, y su longitud es poco mas ó menos de un pié.

2.<sup>a</sup> El Upeneo azufroso (*U. sulphureus*) viene de Antjer en el estrecho de la Sonda donde ha sido recogida por Mr. Reynault, y cuya longitud es de unas cuatro pulgadas.

3.<sup>a</sup> El Upeneo de aletas franjeadas (*U. teniopterus*) abunda en las aguas de Trinquemalé en Ceylan, y su carne, dice Reynault, es tan sabrosa como los salmonetes de la Provenza. El estómago de este pez es muy grande, y parece alimentarse de crustáceos; su longitud es de nueve á diez pulgadas. La forma general de su cuerpo difiere muy poco de la de nuestro salmonete.

4.<sup>a</sup> El Upeneo de Ulaming. (*U. Ulamingii*) conocido con el nombre de *bienanquelawá* y que Renard quiso denominar *baard-manetje* (hombrecito barbudo). Se encuentra en el estrecho de la Reyna-Carlota.

#### SEGUNDO GRUPO.

### UPENEUS DE LAS INDIAS.

ESTE segundo grupo se distingue por tener sus in-

dividuos los dientes aterciopelados en ambas mandíbulas y en el ángulo del vómer, mas no en los palatinos.

Forma tan solo parte de este grupo el upeneo de hocico poroso. (*U. porosus*), que se halla en los rios de la Nueva Zelanda, y en la tierra de Vandiemem, y su longitud es de siete pulgadas.

#### TERCER GRUPO.

### UPENEUS DE LAS INDIAS.

Estrá caracterizado por los dientes aterciopelados en ambas mandíbulas y por carecer de ellos en el paladar.

Forman parte de este grupo las siguientes especies:

1.<sup>a</sup> El upeneo de cordón amarillo (*Upeneus flavolineatus*) es muy apreciado en la Isla de Francia, donde abunda unas veces y escasea otras. Vive tambien en las islas de Borbon, de Buró (una de las Molucas) y de Borabora (archipiélago de la Sociedad), en Massual (mar Rojo) etc. Su longitud llega á un pié.

2.<sup>a</sup> El upeneo de Ceilan (*U. zeylonius*) es mas prolongado que el anterior y tiene la frente muy ancha y muy aplanada. Es rojo con cierto viso negruzco en el dorso; y de carne tan delicada como la del salmonete.

3.<sup>a</sup> El upeneo del Japon (*U. japonicus*) se llama *bensatsch* por los indigenas. Es el *bienanqueconning* de Vlaming.

#### IV GRUPO.

COMPRENDE los upeneos de las Indias que tienen dientes distintos y en una sola fila, sin presentarlos en el paladar.

En la segunda tribu, ó sea aquella en la cual los dientes estan acilados y en una sola fila en cada mandíbula, produce el mar de las Indias alguna especie que se reconocen por el carácter comun de una mancha negra á cada lado de la cola, pero que difieren al parecer bajo otros conceptos y son con todo bastante difíciles de distinguir con seguridad.

Las especies de este grupo son las que expresamos á continuación.

1.<sup>a</sup> El upeneo auriflama (*U. auriflamma*) llamado *ambris* en Djidda, puerto del mar Rojo.

2.<sup>a</sup> El upeneo barberino (*U. barberinus*) originario del estrecho de Bouton, es pardo ligeramente rojizo.

3.<sup>a</sup> El *Upeneus lateristriga*.

4.<sup>a</sup> El *Upeneus russelis* llamado *rahtec goolivinda* por los indigenas de Vizagapatam. Mide algo mas de un pié de longitud; no es muy comun, y su carne no es tan buena como la de nuestro salmonete.

5.<sup>a</sup> El *Upeneus waigiensis* ó sea de la isla de Waigiú, es afine del anterior.

6.<sup>a</sup> El *Upeneus malavaricus* propio de la costa de Malavar.

7.<sup>a</sup> El upeneo de dos fajas (*U. bifasciatus*) del mar de las Indias en la isla de Borbon.

8.<sup>a</sup> El upeneo de tres fajas (*U. trifasciatus*) propio tambien del mar de las Indias, ó sea de las islas Sandwich, Carolinas, etc. En las primeras le llaman *muanó*. Pasan de un pié.

9.<sup>a</sup> El *Upeneus chryserydros* surca todo el año las aguas de la Isla de Francia, pero sin ser jamás muy comun. No cede en sabor á los demás. Pasa de pié y de pié y medio de longitud, y vive tambien en la isla de Borbon y en la costa de Comandel.

10.<sup>a</sup> El *Upeneus cyclostoma* es de las islas Seychelles. Su denominacion especifica es inexacta, pues tiene dispuesta la boca como los demás upeneus.

11.<sup>a</sup> El *Upeneus cinnabarinus* vive en la rada de Trinquemalé sin ser muy abundante, pero sí muy sabroso.

Ademas de los once upeneus que acabamos de citar, se cuentan todavia otros muchos mas. Tal es el *Mullus lineatus* y el *Mullus tathamii* de Bloch, el *Byenancque lombour* y el *Byenancque passir* de Corneille de Vlaming, y el *Mullus bilineatus* de los señores Quoy y Gaymard. De paso advertiremos que *byenancque* es el nombre generico de estos peces en las Molucas.

#### UPENEUS DEL ATLÁNTICO.

La América no tiene, como las Indias, mas que mullus del segundo sub-genero. El cuarto radio de la membrana de los oidos es tan delgado y se halla tan separado de los otros, que bien puede pasar desapercibido á los observadores. En cuanto á los dientes, se dividen como los de las Indias, segun los tengan en las mandíbulas en una sola fila ó aterciopelados. No los hay en el paladar:

Cuatro son las especies que vamos en conclusion á dar á conocer.

1.<sup>a</sup> El *Upeneus maculatus* perteneciente á la tribu de dientes distintos y en una sola fila. Es el *pirameta* de Margrave, el *souris* de la Martinica, el *salmonete* de los españoles y portugueses de las antiguas colonias de América. Mr. Plée asegura que es poco estimado en la Martinica; y Margrave se limita á decir que es comestible el del Brasil. Pison añade que su carne es friable, grasa, y que hay que sazónarla para que se conserve. Poey indica que es uno de los peces

mas apreciados de la Habana, y que se paga doble que los demás.

2.<sup>a</sup> La Martinica posee tambien un mullus llamado *soccris* como el anterior que tiene igualmente una fila de dientes apretados en cada mandíbula, una espina en el opérculo, y casi todos los caracteres del precedente, sin otra diferencia que ser algo mas convexo su hocico. Las barbillas llegan al borde posterior del opérculo. Carecen de dientes ganchosos. En Méjico le llaman *salmonete*, y es el *Upeneus punctatus*.

3.<sup>a</sup> El *Upeneus martinicus* pertenece á la tribu con dientes aterciopelados, y por su forma se parece mucho al salmonete de cordón amarillo. Es originario de la Martinica.

4.<sup>a</sup> El *Upeneus balteatus*.

Por lo visto en América ni los mullus ni los upeneus llegan mas hácia el norte que en Europa. Mr. Mitchill no cita salmonete alguno en sus peces de Nueva York, ni hasta ahora consta que los haya en los Estados Unidos.

Las islas del Cabo Verde poseen un precioso salmonete (*Upeneus prayensis*) enteramente de un bellísimo rojo dorado, como nuestros salmonetes propiamente dichos, pero de diferente forma y de hocico aun mas fuerte. Su opérculo termina en punta, solo tiene dientes en las mandíbulas, y no mas que una fila en cada una de ellas, etc., etc. Mide mas de medio pié.

## FAMILIA DE LOS TRIGLOIDEOS O DE MEJILLA ACORAZADA.

HAY cierto número de peces que por el conjunto de su conformacion se parecen á los de la familia de las percas, pero que por el aspecto singular de su cabeza diversamente armada ó erizada, ofrecen una fisonomía propia que les ha hecho incluir ó clasificar siempre en géneros especiales. Tales son las triglas, los cotos, y las escorpenas ó truchas de mar. Muy sensibles son las relaciones que entre sí tienen estos géneros, y sin embargo no es fácil determinar un rasgo de organizacion que les convenga á todos á la vez y les distinga del resto de los acantopterigios. El grupo que nos va á ocupar es acaso el único que reúne estas dos ventajas, pues los dos suborbitarios ó uno solo avanzan bastante en el carrillo cubriendo una parte mayor ó menor de su longitud, y articulándose por su extremidad posterior con el preopérculo.

De la mayor ó menor anchura de esta produccion de los suborbitarios depende la extension del escudo protector de la mejilla, y la forma que comunica á la cabeza.

En las triglas, la cabeza cuyos lados son casi verticales teniendo hácia adelante muy inclinado el hocico, afecta una forma parecida á la de un cubo ó de un paralelepipedo. En los cotos baja poco la línea del perfil, los lados se separan á derecha é izquierda, y la forma general de la cabeza se presenta mas ó menos aplastada. En las escorpenas, por el contrario, es generalmente comprimida esta forma. Añádase á todo eso que las triglas y la mayor parte de los cotos tienen dos dorsales mientras que no se ve mas que una en las escorpenas; y por fin que las triglas poseen radios libres debajo de las aletas pectorales; que las escorpenas y los cotos ofrecen por lo menos muchos de los radios inferiores de estas aletas sin ramas ó sencillos y hasta que en la gran mayoría de las escorpenas esos radios no ramosos sobresalen en parte de la membra-

na; y se tendrá de esta suerte una idea bastante exacta de los tres principales géneros de esta familia, que son los que Linneo habia establecido en ella. Pero ha acontecido, como en otras familias, que á virtud de los progresos de la ciencia, se han ido subdividiendo esas formas principales en muchas secundarias, encontrándose ademas algunas intermedias que pedian quedar incluidas entre las primeras y tambien otras varias excéntricas bajo ciertos conceptos que guardando mucha afinidad con el conjunto de la familia, perdian no obstante parte de sus caracteres.

Véase porque ha sido preciso desmembrar de las triglas los *prionotos* que llevan además dientes aterciopelados en los palatinos; los *peristediones* que carecen completamente de dientes y que tienen acorazado el cuerpo; y sobre todo los *dactilópiros* cuyos radios inferiores de las pectorales en vez de permanecer libres, se multiplican, se prolongan y reúnen por medio de una membrana formando asi una especie de ala.

A continuacion de las triglas se agrupan los *cefalacantos* que ofrecen cabeza de dactilóptero y pectorales de escorpena.

Los *aspidoforos* y los *platicéfalos* son desmembraciones de los cotos. Los primeros tienen el cuerpo acorazado, y los segundos muy aplanada la cabeza y las ventrales en la parte posterior del abdomen. En los mismos aspidoforos se admite una subdivision caracterizada por una sola dorsal.

Entre los cotos y las escorpenas se intercalan muchos géneros reducidos, tales como: los *hemilepidotos* que poseen la cabeza aplanada de los primeros, y la dorsal única de las segundas; los *hemitripteros* que junto con esa cabeza aplanada, y aun con la dorsal dividida de los cotos, presentan barbillas y dientes en los palatinos, lo mismo que las escorpenas.