

Algunas embarcaciones especiales se han destinado para ir a pescar, aun á largas distancias, los moluscos y peces á propósito para el cebo, tales como sepias, arenques, eperlanos, triglas, sardas, capelanes, etc., etc.

De dichos peces se sirven como cebo unas veces cuando están salados, y otras cuando aun no están impregnados de sal, y en muchas ocasiones se han empleado con ventaja cuando están próximos á entrar en putrefaccion á medio digerir. Reemplázanse con buen éxito estos peces corruptos con pedazos de cangrejo ú otros crustáceos, con tocino y carne dañada. Los bacalaoos son tan imprudentemente voraces, que hasta se les engaña con solo presentarles pedazos de plomo ó estaño en forma de pez, ó de bayeta encarnada, que por su color se asemejan á la carne ensangrentada; y habiendo necesidad de recurrir al cebo mas estimulante se coloca en el anzuelo el corazon de una ave acuática, ó un bacalao joven todavía fresco; porque su voracidad, como hemos dicho, es tan extraordinaria, que en los momentos en que el hambre los acosa, solo los detiene una fuerza superior á la suya, y no desdennan para devorarlos ni aun los animales de su propia especie.

Cuando se han adoptado todas las convenientes precauciones; cuando no se tienen en contra grandes temporales ni circunstancias extraordinarias, y se ha elegido una buena costa ó un buen banco, cuatro hombres bastan para pescar quinientos ó seiscientos bacalaoos al dia.

El uso mas generalmente seguido en el gran banco es, que cada pescador metido en una cuba ó barril, cuyos bordes están cubiertos de un rodete de paja, deje correr mas ó menos su cuerda, en razon de la profundidad del agua, de la fuerza de la corriente, y de la celeridad del rumbo, haciendo seguir á esta cuerda

los movimientos del buque, en que el barril se halla, y arrastrándola por el fondo, en el cual es detenida por el peso de plomo que le sirve de lastre. Otros marineros acostumbran á levantar ó retirar de cuando en cuando su cuerda algunos metros, dejándola luego caer de golpe, para impedir á los bacalaoos que olfateen y eviten el lazo, y para causarles mas ilusion con las diferentes caidas de este mismo cebo, que de este modo se asemeja mas á su presa ordinaria.

Debiendo ser consumidos los bacalaoos á inmensas distancias del lugar en que se les pesca, ha sido preciso emplear diferentes medios propios para evitar toda alteracion en su carne y en las demás partes en que dividen su cuerpo; medios que todos se reducen á hacerlos salar ó secar. Estas operaciones son muchas veces ejecutadas por los que los pescan en los mismos buques que los han conducido; y se cree sobre todo, despues de lo que ya hemos dicho, que á fin de no perder cosa alguna, ni en la duracion, ni en los objetos del viage, se ha establecido en estos buques el mayor orden en la disposicion del local, en la série de los procedimientos y en la distribucion de los trabajos entre muchas personas, de las que cada una se ocupa siempre de los mismos detalles.

El mismo orden se observa en la costa, pero con mejores resultados, cuando los marineros tienen en tierra, como sucede á los ingleses, establecimientos mas ó menos cómodos, y en los cuales se está libre de los dañosos efectos que pueden producir las vicisitudes de la atmósfera.

Pero ya sea en tierra, ya sea en los buques, todas las preparaciones del abadajeo principian generalmente por arrancarle la lengua y separar la cabeza del cuerpo. Cuando despues se le quiere salar, se le abre por la parte inferior, poniendo aparte el higado, y si es una hembra la que se ha pescado, se le arrancan

tambien las huevas. En seguida se *avia* el bacalao (este es el término técnico), ó bien se le acaba de abrir desde la garganta hasta el ano, á que los marineros llaman *omblijo*, y se separa en esta estension la columna vertebral de los músculos, operacion que en el lenguaje de los pescadores se llama *deshuesar* el abadejo.

Para poner á los gados que nos ocupan en la primera sal, se llena lo mejor que se puede el interior de su cuerpo de sal marina ó muriato de sosa; se frota luego su piel, y se les coloca por capas en un sitio particular del establecimiento construido en tierra, ó del entrepuente, ó aun de la cala del buque, si en él son preparados, teniendo cuidado de echar siempre una capa de sal sobre cada una de las de abadejo. Los bacalaos permanecen apilados de este modo, durante uno, dos ó muchos dias, y algunas veces amontonados sobre una especie de parrillas hasta que han soltado la sangre y el agua; despues se les cambia de lugar, y se les sala de nuevo arreglándolos segunda vez por capas, entre las cuales se estienden nuevas porciones de sal.

Cuando al aviar los bacalaos solo se les abre desde la garganta hasta el ano, como acabamos de decir, conservan una forma redondeada hácia la cola, y se les da el nombre de *bacalaos redondos*; pero el mayor número de los marineros ocupados en la pesca de Terranova, reemplazan esta operacion, sobre todo cuando salan grandes individuos, con la de abrir al pez en toda su longitud, arrancando la columna vertebral toda entera y aviándolo *á plano*, en cuyo caso recibe el nombre de *bacalao plano*.

Si en lugar de salarlos se les quiere secar, se emplea los primeros procedimientos hasta el de recibir la sal primera; entonces se les lava ó estienden uno á

uno sobre la playa ó sobre las rocas (1), con la carne hácia arriba, de modo que no se toquen, volviéndolos despues de algunas horas. Estas operaciones se repiten durante muchos dias, con la diferencia de que en lugar de estenderlos uno á uno, se ponen por pilas, cuya elevacion crece sucesivamente, de modo que al sexto dia la altura de cada una de ellas es de ciento cincuenta ó doscientos, y aun á veces de quinientos miriágramos. Estos bacalaos vuelven á ser apilados de nuevo muchas veces, pero á intervalos mucho mayores, dejando pasar cada vez mas tiempo, segun la naturaleza del viento, la sequedad del aire, el calor de la atmósfera y la fuerza del sol.

Casi siempre, antes de cada uno de estos hacinaamientos, estienden los bacalaos uno á uno y durante algunas horas, designando las diferentes veces que se apilan, diciendo que los bacalaos se hallan *en el primero, segundo ó tercer sol*, segun las ocasiones en que se hayan sometido á esta operacion, que por lo comun la sufren diez veces antes de estar completamente secos.

Cuando se teme la lluvia se les coloca sobre montones de piedras debajo de cabañas, ó por mejor decir, cobertizos que no impiden la corriente del aire.

En algunos pueblos del Norte de Europa se emplean para preparar estos peces ciertos procedimientos, de los cuales uno bastante comun consiste en disecarlos sin sal, colgándolos sobre hornillas, ó esponiéndolos á los vientos que reinan en aquellos lugares durante la primavera. Los bacalaos adquieren por esta operacion una consistencia igual á la de la madera, de donde les ha provenido el nombre de

(1) El nombre aleman de *klipfisch* (pez de roca) que se da á los bacalaos secos, trae su origen de la naturaleza del terreno en que generalmente se les pone á secar.

stock-fish (pez en palo), denominacion que, segun algunos autores, se deriva tambien de la costumbre que hay de poner su carne mas blanda, macerándola ó dándole golpes sobre un tajo, antes de prepararlos para la mesa.

Los comerciantes llaman en muchos paises *bacalao blanco* al que ha sido salado secándose pronto, y sobre el que la sal ha dejado una especie de costra blanquecina. El *bacalao negro truchuela* ó *brumado*, es el que por secarse con mas lentitud ha sufrido un principio de descomposicion, de tal suerte, que una parte de su grasa agrupada á la superficie y combinada con la sal ha producido en ella una especie de polvo gris ó pardo repartido que se estiende constituyendo diversas manchas.

Se da tambien el nombre de *bacalao verde* al bacalao salado de *abadejo*, al bacalao seco y de *truchuela*, al bacalao preparado en barriles del peso de diez á quince miriágramos, y en muchos puntos septentrionales de Europa se da el nombre de *leth* á una docena de estos barriles.

Ademas, en muchas plazas de comercio han tenido y conservan todavia diferentes modos de designar los bacalaos distribuidos en clases, segun los diferentes grados de sus dimensiones ó de su hondad. En Nantes, por ejemplo, se daba el nombre de *bacalaos grandes* á los que estando salados tenian la longitud suficiente para que el ciento de ellos pesase cuarenta y cinco miriágramos; llamábanse *bacalaos medianos* aquellos de que solo pesaba treinta miriágramos el ciento, *bacalaos pequeños* ó *bacalaos truchuelas* (*raguets*) los siguientes en tamaño, y *bacalaos chiquitines* (*rebuis*, *lingues*, *tres petits morues*) los de menor dimension.

En algunas costas de la Mancha el nombre de *bacalao gaso* (*morue gaffe*) indicaba los de mayor tama-

ño; al paso que otras cinco clases inferiores eran denominadas *bacalao de recibo*, *bacalao terciado*, *bacalao truchuela*, *bacalao pasadero* y *bacalao averiado*, nombre que en efecto se daba al de peor calidad.

En el mismo puerto de Nantes, de que acabamos de hablar, dividian los bacalaos secos en siete clases, cuyos nombres locales, segun su orden de superioridad, eran *morue pivée*, *morue grise*, *grand marchand*, *moyen marchand*, *ou fourrillon*, *grand rebut*, *petit rebut*.

En Burdeos, en Bayona y en muchos puertos de la España occidental, solo se conocen tres clases de bacalaos, que son el *de primera*, el *mediano* y el *truchuela*.

Por lo demas, no son solo los músculos del bacalao la parte de su cuerpo de que se hace un gran uso, pues apenas hay en él cosa alguna que no pueda servir para el alimento del hombre ó de los animales.

Su lengua fresca y aun salada es un bocado esquisito, y hé aquí por qué se le corta con cuidado al preparar la preparacion.

Las branquias del bacalao pueden servir ventajosamente de cebo en la pesca que de él mismo se hace.

Su higado no deja de ser sabroso al paladar, y por otra parte es de un tamaño extraordinario con relacion á las dimensiones del cuerpo, como en casi todos los peces se observa; estráese ademas de él un aceite mucho mas útil en muchas circunstancias que el de la ballena, el cual, sin embargo, es muy buscado en el comercio. El aceite de que hablamos conserva mucho mas tiempo que el de la ballena la flexibilidad de los cueros que de él han sido impregnados, y cuando se le clarifica despide al arder menor cantidad de humo ó densos vapores.

De la vejiga natatoria del bacalao se obtiene una cola que nada tiene que envidiar á la del *accipensere* huso, que se ha hecho traer de Rusia á un gran número de países de Europa (1). Para convertir en cola esta vejiga, se prepara poco mas ó menos del mismo modo que la del huso, esto es, se la desprende con cuidado de la columna vertebral, separándole todos los cuerpos estraños, se le quita la primera piel, se mete en agua de cal para acabar de desangrarla, se lava despues, se reblandece, se amasa, amolda, ó se distribuye en porciones de forma y tamaño convenientes, se pone á secar cuidadosamente, y por último se siguen todos los procedimientos que en la historia del huso hemos indicado. Pero si bien las circunstancias de tiempo ó lugares no permiten, como por ejemplo á los pescadores de Terranova, dedicarse á todos estos pormenores inmediatamente despues de la pesca del bacalao, entonces se sala esta vejiga natatoria, ó se destina para alimento, porque su sabor no deja de ser agradable. En el primer caso se conduce así impregnada de muriato de sosa, á distancias mas ó menos considerables donde se conserva mas ó menos tiempo, y cuando se quiere hacer uso de ella, casi siempre basta hacerla desalar y reblandecer para ponerla en estado de prestarse á las mismas operaciones que cuando está mas fresca.

Los pescadores y sus familias se alimentan con las cabezas de los bacalao que cogen, y en Noruega se da tambien á las vacas, y se observa que mezclada con plantas marinas, aumenta la cantidad de leche de estos animales, y debe por lo tanto preferirse á la paja y al heno.

Las vértebras, las costillas, y los demas huesos ó espinas de los gados abadejos, tampoco son menos

(1) Véase en esta historia el artículo del *accipensere* huso.

útiles, pues sirven para alimentar el ganado de los islandeses. En Kamtschatka se dan tambien á los perros de que en esta parte septentrional del Asia se sirven para conducir los trineos, y en otras regiones boreales, están tan impregnados de aceite, que se emplean para encender lumbre, especialmente cuando se han secado hasta el punto que conviene.

Tampoco se desprecian los intestinos del bacalao, á los que en muchas partes se ha dado el nombre de *canales* ó *nouves*; y por último sus huevos se preparan cuidadosamente para la mesa, denominándolos *carnada roques* ó *raves*.

Tales son los procedimientos y productos de estas pescas famosas é importantes, que en un mismo año han empleado veinte mil marineros de una sola nacion (1).

Sin duda se estrañará que hayamos hablado solo de las pescas establecidas en el hemisferio boreal, cerca de las costas de ambos continentes; pero á medida que se conozca mejor la naturaleza de las costas de las islas ó continentes particulares del hemisferio austral, y especialmente los de la América del Mediodía, tanto en su parte oriental, como en la occidental, es de presumir que se descubran algunas playas, donde la temperatura del mar, la profundidad de las aguas, la naturaleza del fondo, la abundancia de peces pequeños, la falta de peligrosos animales, y la rareza de violentas borrascas y turbulentas agitaciones del Océano, atraigan, alimenten y multipliquen la especie del abadejo, y donde ciertos pueblos puedan dedicarse á su pesca con menos trabajo y mas fruto que en las costas boreales del hemisferio ártico.

De este modo algunos nuevos países se aprovecha-

(1) Inglaterra.

rian de los grandes beneficios de la naturaleza, y la especie del abadejo que alimenta una extraordinaria cantidad de hombres y de animales en Islandia, Noruega, Suecia, Rusia y otras regiones asiáticas ó europeas, podría subvenir también á las necesidades de los que habitan en las costas antárticas tan notables por su fecundidad. Causa admiración el prodigioso número de huevos que tienen todos los peces hembras; pero en ninguna especie es tan extraordinaria esta fecundidad como en la del bacalao. Ascanio habla de un individuo de estos últimos que, teniendo trece decímetros de longitud y veinte y cinco quilógramos, de peso, tenía un ovario que pesó siete quilógramos, y en el cual estaban comprendidos nueve millones de huevos; y no es esto solo, sino que en otra hembra de la misma especie se han encontrado hasta nueve millones trescientos cuarenta y cuatro mil. ¡Qué cantidad tan inmensa, qué medios tan extraordinarios de reproducción! Si el mayor número de estos huevos no estuviese privado de la leche fecundante del macho; si muchos de ellos no fuesen destruidos por diversos accidentes, ni devorados por multitud de animales, fácil es de calcular cuan pocos años serian precisos para que la especie del bacalao llenase, por decirlo así, la vasta estension de los mares.

Por agradables que puedan hacerse al paladar las diferentes preparaciones del bacalao seco ó salado, siempre se ha preferido con razon el comerlo fresco. Para gozar de esta última ventaja en muchas costas de Europa, particularmente de Francia é Inglaterra, no se han contentado con pescar los que en ellas aparecen de cuando en cuando, sino que para conseguirlos de un tamaño mucho mayor, se han conducido á ellas vivos muchos de los que se habian pescado en los bancos de Terranova, encerrándolos con este objeto en grandes vasijas amarradas á los buques,

y agudercadas de tal modo, que pueda penetrar en su interior el agua salada y no el pez salir de ellas. Algunos pescadores ingleses han añadido á esta precaucion, un procedimiento de que ya hemos hablado en nuestro primer discurso, y es introducir diestramente una aguja hasta la vejiga natatoria del bacalao, hiriéndola con ella, á fin de que el animal, no pudiendo servir de este medio de ascension, permaneciese mas tiempo en el fondo de la vasija y estuviese menos espuesto á los varios accidentes que son perjudiciales á su vida.

Por lo demas, conviene advertir que Monro no ha podido encontrar en algunos gados la comunicacion de la vejiga natatoria con el estómago, ó alguna otra parte del canal intestinal, no obstante que ha observado alrededor de esta vejiga un órgano rojizo compuesto de un número de membranas plegadas y estensibles, y las ha creído á propósito para la secrecion del aire ó del gas contenido en aquella; secrecion que sin duda tiene muchas relaciones, segun el célebre naturalista inglés, con la que se verifica en las vesículas del gas ó aéreas de los huevos de ave y de las plantas acuáticas. ¿Y este órgano rojizo no podria estar destinado á recibir y transmitir por las diversas ramificaciones del sistema arterial y venoso, que su color indica, una parte del gas de la vejiga natatoria á las diferentes partes del cuerpo? Unido esto á los resultados de las observaciones muy parecidas á las de Monro, hechas en otros peces, y que examinaremos en seguida, confirmaria la opinion de Mr. Fischer, bibliotecario de Maguncia, acerca de los usos de la vejiga natatoria, considerada por él en muchas circunstancias como un suplemento de las branquias y un órgano auxiliar de la respiracion (1).

(1) Ya hemos hablado de esta opinion de Mr. Fischer.

En los alrededores de la isla de Man, entre Inglaterra é Irlanda, se encuentra un gado, á que allí se ha dado el nombre de *red-cod* ó *rock-cod* (bacalao rojo y bacalao de roca), que conformándonos con el parecer de Mr. Noel de Rouen, que acerca de este pez nos ha escrito, creemos solo una variedad del abadejo gris ó comun que acabamos de describir, sin embargo de que, para concluir este artículo, creemos de nuestro deber insertar aquí el extracto siguiente de la carta de Mr. Noel.

«He leído, dice este observador, en una obra sobre la isla de Man, que el *red-cod* tiene la piel de un rojo de bermellon, que á juicio de los habitantes de la isla lo adquiere á consecuencia de alimentarse de cangrejos jóvenes de mar; pero esto no es creible, por cuanto los mencionados cangrejos tienen dentro del agua un color negruzco, y no se enrojecen sino despues de cocidos. El bacalao rojo, pues, no es mas que una variedad de la especie comun, y me inclino á creer que el color rojo brillante que le distingue le es comunicado por las algas y musgos marinos que cubren las rocas en que se le pesca, pues estos musgos tienen el color rojo indicado, y lo creo con tanta mas razon, quanto que las bahias de la isla Man tienen tambien una variedad de animalillos á que llamamos los franceses *muley gourneau*, cuyo color igualmente es rojo... Este bacalao es de grande estima para el uso de la mesa.»

## EL ANON Ó EL GADO EGLEFIN (1).

GADUS ÆGLEFINUS. LANN., GMEL., BLOCH., LACEP., CUV.

Este gado tiene mucha semejanza con el bacalao; su carne se separa fácilmente por hojas, como la de este último animal, y la de casi todos los peces del mismo género. Encuéntranse, como el bacalao, en el Océano septentrional, pero su longitud generalmente no

(1) *Kallier, Kallie, Kaljor, Kollia*, en Suecia.—*Koll*, en Dinamarca.—*Haddock*, en Inglaterra.—*Egletinos, Egrefino*, entre algunos autores franceses.—*Gado anon* Daubenton, Enc. met.—Id. Bonnaterre, l. de la Enc. met.—«*Gadus dorso tripterygio, ore cirrato, corpore albicante, etc.*» Artedi, gen. 20, syn. 36, esp. 64.—*Æglefinus, Ægrefinus*, Belon, Aquat., p. 127.—«*Tercia asellorum species æglefinus.*» Gesner, Aquat.; p. 86, 100, y (Germ.) fol. 40, a.—«*Tertia asellorum species Rondeletii, asellus major.*» Aldrov., l. 3, c. 1, p. 232.—*Asellus minor*, Schonev., p. 18.—Willughby, p. 170, tab. L, membr. 1, núm. 2.—Rai, p. 55, núm. 7.—Fauna suec., p. 306.—Muller, Prodróm. Zool. danic., p. 42, núm. 318.—*Gadus kolja*, It. scan. 325.—It. Wgoth. 178.—«*Gadus dorso tripterygio, maxilla inferiore brevior...* linea laterali atra, etc.» Gronov., Mus. 1, p. 21, núm. 59; Zooch., p. 89, núm. 321.—«*Callarias barbatus ex terreo albicans, etc.*» Klein, Miss. pisc. 3, p. 6, núm. 2.—«*Callarias asellus minor.*» Jonsthor, de Piscib., p. 1, tab. 1, fig. 1.—*Schell fisch*, Anders., Island., p. 79.—*Haddock*, Pennant, Brit. Zool. 3, p. 179.—*Egrefino*, Rondelet, part 1, l. 9 c. 40, ed. de Lyon, 1558.—*Egrefino*, Valmont de Bomare, Dict. de Hist. Nat.

pasa de cuatro ó cinco decímetros. Viaja como el anterior, en grupos considerables que á veces cubren un espacio de muchas miriadas cuadradas. Preciso es no pasar en silencio que este pez, segun se asegura, no llega jamás al Báltico, y por consecuencia no atraviesa el Sund. Sin embargo, no puede decirse que teme el acercarse a tierra, pues todos los años, hacia los meses de febrero y marzo, se aproxima á las costas septentrionales de Europa para la puesta y fecundación de sus huevos. Si sobrevienen grandes borrascas durante su permanencia en la proximidad de las costas, se aleja de la superficie de las aguas, y busca en la arena del fondo del mar, ó entre las plantas maritimas que la cubren, un asilo contra la violenta agitación de las olas, saliendo de este retiro cuando el mar se tranquiliza, y presentándose cubierto de algas ó de cieno.

Muchos de estos eglefines permanecen cerca de tierra durante la estacion de invierno, ó bien se aproximan á las costas, en las cuales encuentran con menos trabajo que en alta mar el alimento que les conviene. Mr. Noel me escribe que, desde 1766 los pescadores ingleses de las costas de York, se han admirado de la exactitud con que estos peces se presentan en las aguas de la costa hácia el 10 de diciembre. La estension del banco que estos forman entonces, es como de unas tres millas de anchura, contando desde la costa, y de unas ochenta millas de longitud desde Flamboroug-head hasta la embocadura del Efine, mas abajo de Newcastle. El espacio marítimo ocupado por estos peces es tan conocido de los pescadores, que nunca tienden sus sedales fuera de él, pues saliendo de la circunferencia que describe, en lugar de eglefines solo encontrarían algunos escualos atraídos por el inmenso banco de gados que apetecen mucho estos cartilagosos.

Quando la superficie del mar está helada cerca de las costas, los pescadores aprovechan las hendiduras mas ó menos considerables que el hielo presenta para pescar mas fácilmente una cantidad mucho mayor de los peces que persiguen, siendo así que estos tienen la costumbre de agruparse en los intervalos que median entre las diferentes porciones heladas, no para respirar como se ha creído el aire estremadamente frio de la atmósfera, sino para buscar la capa de agua mas elevada, y por consecuencia la de mejor temperatura, en la cual deben reunirse muchos de los animales pequeños que buscan para alimentarse.

Si los pescadores de estas costas próximas al círculo polar, no encuentran para este objeto hendiduras naturales y suficientes en la superficie del Océano endurecida por el frio, quebrantan el hielo, y forman en él las aberturas necesarias.

En estas hendiduras naturales ó artificiales, es donde se ven algunas focas ansiosas de devorar los eglefines, durante la estacion de invierno.

Estos gados deben ser presa de otros muchos enemigos. Los grandes abadejos los persiguen, y segun Amderson, á quien ya hemos citado, la pesca de los eglefines cerca de la embocadura del Elba, ha proporcionado los medios de observar muy particularmente la voracidad del abadejo y la prontitud con que digiere sus alimentos. En estos parages, los pescadores de eglefines dejan sus anzuelos debajo del agua durante una marea, es decir, por espacio de seis horas, y si al principiar este intervalo queda preso un eglefin, en seguida un abadejo se precipita sobre él, de modo que en la marea inmediata ó cuando la cuerda se levanta, se encuentra el eglefino ya digerido, y este último gado en su lugar preso en el anzuelo; hecho que merece que se fije en él la atención por

cuanto es una prueba de que la gran facultad tan notable que tienen los abadejos de descomponer rápidamente las sustancias alimenticias, reside principalmente en el estómago y en los jugos gástricos que esta viscera encierra. Por el contrario, si el abadejo no ha principiado á devorar el eglefin antes que trascurren las seis horas, se obstina de tal modo en conservar la presa, que con ella consiente se le saque fuera de la superficie del agua.

El eglefin aunque pequeño, es tan voraz y tan destructor como el abadejo, á lo menos en proporcion de sus fuerzas. Aliméntase, no solo de serpulas, de moluscos y crustáceos, sino tambien de peces débiles que él, y en particular de arenques. Los pescadores ingleses dan el nombre de *hadoock-meat*, es decir, *comida ó pasto de hadoock ó eglefin* á los gusanos de que en el invierno se alimenta, sobre todo, cuando no encuentra arenques ni huevos de peces.

Sin embargo, la abertura de la boca es algo mas pequeña que la de los animales de su género, y tiene una barbilla pendiente de la estremidad de su mandíbula inferior que es mas corta que la superior; sus ojos son grandes, sus escamas pequeñas, redondeadas, y están mas fuertemente adheridas á la piel que las del abadejo. Su primer aleta del dorso es triangular y de color azulado como las demas aletas; la lista lateral es negra, ó está salpicada de negro y situada cerca del dorso; el iris tiene el brillo de la plata, y este mismo color argentado ó blanquecino se estiende por el cuerpo y la cola, excepto en su parte superior, que es de una tinta mas ó menos parduzca (1).

(1) Tiene diez y seis radios en la primera aleta dorsal, veinte en la segunda, diez y nueve en cada una de las yugulares, veinte y dos en la primera del ano, veinte y una

La calidad de su carne varía segun el lugar en que se encuentra, no menos que segun su edad, su sexo y las diferentes épocas del año en que se pesca; pero se han encontrado muchos cuya carne era blanca, consistente, de muy buen sabor y muy facil de cocer. En mayo y en los meses siguientes, la carne de los eglefines de un tamaño mediano, es á veces tanto mas exquisita, cuanto que habiendo desovado en invierno, han tenido mas espacio para reparar sus fuerzas, recobrar su salud, y reponerse por decirlo asi en sus carnes.

## EL GADO BIB (1).

GADUS LUSCUS. PENN., LINN., GMEL., CUV.

Habita como el eglefin en el Océano de Europa, y su longitud ordinaria es de tres á cuatro decímetros. La abertura de su boca es pequeña, su mandíbula inferior está guarnecida de una barbilla; tiene el ano mas próximo á la cabeza que á la estremidad de la cola; la segunda aleta dorsal muy larga, y el primer radio de cada una de las yugulares termina en un filamento (2). Sus escamas están muy adheridas á la

en la segunda, y veinte y siete en la de la cola, que es aherrquillada.

(1) *Bib, blinds*, en las costas de Inglaterra.—Mus. ad fr. 2, p. 69.—«*Gadus... ossiculo pinnarum ventralium, primo, in setam longam producto.*» Artedi, gen. 21, syn. 35.—*Asellus fuscus*, Rai, Pisc., p. 54.—Willughby, Ichth., p. 169.—*Gado bibo*, Daubenton, Enc. met.—Id. Bonnaterre, l. de la Enc. met.—*Bibo* Brit. Zool. 3, p. 149, tab. 60.

(2) Tiene trece radios en la primera aleta dorsal, veinte



piel, y son mas grandes proporcionalmente á su volumen que las del abadejo. Su parte superior está teñida de amarillento ó color de aceituna, y en la inferior es argentado. Su carne es de un sabor exquisito.

Sus ojos, como en los demas gados, están cubiertos por una membrana, y hasta se ha llegado á creer que el bib podía hinchar arbitrariamente esta pellicula diáfana, y formar con ella una especie de bolsa sobre ambos ó sobre uno solo en sus órganos visuales. ¿Y no podrá suceder que se hayan tomado las consecuencias de algun accidente por el efecto ordinario de una facultad peculiar de este pez? De cualquier modo que sea, los nombres de *tuerto* y *ciego* atribuidos á este gado, no han tenido otro origen que la referida propiedad verdadera ó falsa.

#### EL GADO SAIDA (1).

GADUS SAIDA. LAPECH., LINN., GMEL., CUV.

Y

#### EL GADO BLENNIOIDES (2).

GADUS BLENNIOIDES. PENN., LINN., GMEL., LAC., CUV.

El primero de estos dos gados ha sido descubierto

y tres en la segunda, diez en la tercera, once en cada una de las pectorales, seis en cada yugular, treinta y uno en la primera del ano, diez y ocho en la segunda, y diez y siete en la de la cola, que es ahorquillada.

(1) Lepechin; Nov. Comment. petropol. 18, p. 512.—*Gado saida*, Bonnatere, l. de la Enc. met.

(2) Pallas Spicileg. Zool. 8, p. 47, tab. 5, fig. 2.—*Gado blenoide*, Bonnatere, lám. de la Enc. met.

por el sábio Lepechin, y el segundo por el célebre Pallas: ambos tienen ahorquillada la aleta caudal.

En el saida las dos mandíbulas están provistas de agudos y encorvados dientes: dos órdenes de ellos guarnecen su paladar, y cerca de su tragadero se ven dos huesos lenticulares erizados de dientes pequeños. Su mandíbula inferior está mucho mas avanzada que la superior, mientras que en el abadejo, el eglefin y el bib se observa la disposicion contraria. Tiene tres láminas en cada opérculo branquial, una triangular y guarnecida de dos agujones, otra elíptica, y la otra en forma de media luna. Su lista lateral es recta y está próxima al dorso, y las aletas del dorso y del ano son triangulares (1). El cuarto radio de la tercera dorsal, el quinto de la primera del ano y el segundo de las yugulares, terminan en un largo filamento.

La parte superior del pez está teñida de un color oscuro, y sembrada de pintas negruzcas distribuidas irregularmente; algunos puntos del mismo matiz realzan el brillo argentado de los opérculos, y las partes laterales de su cuerpo están teñidas de color azulado. Su faz inferior es blanca, y la parte superior de la cabeza es de un negro intensísimo.

La longitud del saida no pasa de dos ó tres decímetros, su carne es poco succulenta; pero sin embargo buena de comer en muchas ocasiones. Habita en el mar Blanco al Norte de la Europa.

En otro mar tambien interior, pero muy distante

(1) El saida tiene en su primera aleta dorsal de diez á once radios, de diez y seis á diez y siete en la segunda, veinte en la tercera, diez y seis en cada una de las pectorales, seis en cada yugular, diez y ocho en la primer aleta del ano, veinte en la segunda, y de veinte y cuatro á veinte y seis en la de la cola.