F. R. ATILA

PEȘTII ▲▲▲ ȘI PESCUITUL

CU UNDIȚA ȘI TOT FELUL DE INSTRUMENTE. — APELE: INTINDEREA, DENUMIREA LOR. — PESCUITUL SPORT. — SFATURI PRACTICE, SALVAREA UNUI ÎNECAT. — UNELTELE DE PESCUIT: DESCRIEREA, CONFECȚIONAREA, FIGURILE LOR. — PEȘTII: PĂSTRAREA, TRANSPORTUL, PREȚURILE, PRĂSIREA, PISCICULTURA ARTIFICIALĂ, DESCRIEREA, FIGURILE, GĂTIREA LOR. — PESCUITUL COMERCIAL.—RACII.— SCOICILE.— VIDRA. — LEGEA PESCUITULUI COMENTARII ASUPRA EI, ETC., ETC.

BUCUREȘTI
EDITURA LIBRĂRIEI FRĂȚILA
197. — Calea Griviței — 197
1916

8 Lei.

F. R. ATILA

PEȘTII

ȘI

PESCUITUL



BUCUREȘTI
1916

INTRODUCERE

Graţie poziţiei sale geografice la gurile Dunărei, Româ-n'a poate fi socotită printre cele mai bogate ţări în ape dulci. Întrucât priveşte bogăţia acestor ape şi a soiurilor de peşti aflători în ele s'ar puteà zice că ocupă, în raport cu întinderea teritorului, un loc din cele mai de frunte nu numai în Europa ci chiar în lumea întreagă. Tot ceeace-i lipseşte până în prezent însă, spre atingerea unei reputaţii universale, este numai o cât mai mare şi sistematică exploatare şi industrializare a unor atari bogăţii.

Suprafaţa ocupată de toate aceste ape dulci la noi este de 817.000 hectare sau 6.14 la sută din întinderea totală a ţărei. Vre-o 700.000 ha. din acestea sunt bălţi şi lacuri, restul ape curgătoare.

În toate aceste ape, de o productivitate piscicolă fără seamăn, zace o bogăţie nepreţu'tă de care foarte puţină lume îşi dă seama. Pe lângă agricultură, creşterea vitelor şi petrol, pescăritul ocupă la noi un loc din cele mai însemnate. Un punct mai mult chiar, câştigat în favorul însemnătăţei acestei bogăţii este faptul că fără să necesite ca celelalte ramuri premergătoare aceleaşi însemnate capitaluri de exploatare, aceste ape ne dau totuşi o producţie anuală colosală. Anume peste 25.000.000 chilograme peşte anual, a cărui valoare în bani se poate foarte uşor preţuì de orcine. Şi luaţi aminte că e vorba de un produs alimentar de primă necesitate. Singură Delta Dunărei, după însemnările d-lui

dr. Antipa, ne produce anual între 15—16 milioane kgr. diferite soiuri de peşti. Şi să nu se uite că aceste cifre sunt un minimum posibil, adică sub producţia reală a celor mai slabi ani chiar. Căci dacă am socotì productivitatea fiecărui hectar de apă din cele opt sute de mii la nu mai mult decât la vreo 50 kgr. peşte anual, şi nu la o sută cât poate dà hectarul de apă bine populată, sau la 150, 200, 250 şi chiar mai mult, cum de regulă poate produce hectarul de piscicultură artificială — constatată cu mult inferioară productivităţei unora din apele noastre naturale — am puteà socotì şi pretul pentru ţara şi apele noastre o producţie anuală între 40 şi 50.000.000 kgr. peşte, şi de acì la aproape un miliard valoarea bogăţiei apelor noastre producătoare de peşti. Natural, când le-am extrage, fără nici un prejudiţiu pentru economia lor, tot ce ele ne-ar puteà dà.

Cum vedem, fără mari jertfe din partea statului şi fără cine ştie ce muncă şi cheltuieli din partea particularilor, decât acelea ale desfacerei şi prinderei — obositoare dar atrăgătoare — producţia acestor ape e o adevărată mană a lui Dumnezeu. Deşì n'ar fi acì locul totuşi putem zice că numai graţie acestor ape, abondenţei şi eftinătăţei peştelui la noi, poporul nostru de jos obicinuit cu respectarea atâtor posturi şi ros de atâtea mizerii, numai graţie lor, zic, n'a degenerat poate şi mai mult.

Încă ceva: Bogăţia acestor ape se mai răsfrânge asupra ţărei, populaţiei şi avutului naţional cu încă un har, şi încă din cele mai nebănuite. Anume: Enorma cantitate de peşte produsă şi pusă în consumaţiune înlocueşte şi ne cruţă astfel anual un număr de cel puţin 20.000 vite mari şi 100.000 din cele mici. Aşà că faptul acesta concurând cu sobrietatea poporului influenţează foarte mult asupra exportului, înmulţirei vitelor, eftinătăţei cărnei şi altor alimente la noi.

Din toate acestea se poate recunoaşte deci că peştii şi pescuitul formează la noi una din cele mai mari industrii şi bogăţii. Cu toată această importanţă a lor însă, e de regretat că Statul nu le dă toată importanţa cuvenită de cât

din punctul de vedere fiscal şi prea puţin din acela al populărei şi exploatărei apelor, conservărei şi industrializărei peştelui. Destul să spunem că cu toată bogăţia apelor şi eftinătatea peştelui la noi, importăm anual peste trei milioane kilograme peşte, adică mai mult decât exportăm, şi că valoarea celui importat, numai conservat, e cel puţin întreită celui proaspăt exportat de noi.

In acelaş timp e de mirat lipsa aproape totală de scrieri asupra acestei industrii şi bogăţii. Pe când în toate celelalte ramuri şi izvoare de bogăţie, între cari unele de o importanţă economică şi socială mult mai mică, scrierile ştiinţifice, economice, literare şi de vulgarizare abundă şi formează biblioteci întregi, în aceasta, afară de rezumările superficiale din manualele didactice şi de opera d-lui Dr. Antipa nu avem, după cât ştim, aproape nimic.

De altfel, ierte-ni-se abaterea, faptul că lumea noastră intelectuală şi de sus e mai pricepută în viaţa şi pescuitul balenei şi polipilor de pe fundul şi întinsul mărilor streine de cât într'ale crapului, racului şi morunului din apele noastre, ca şi acela că printr'o modernă literatură grosul poporului e mai iniţiat în pescăria de oraş de cât în aceea de pe ape — destul de bogată în peripeţii chiar dramatice — toate aceste constatări şi fapte nu pot fi regretate decât de un'i naivi ca noi, pentru cari, gustul prinderei unui peşte e mai presus aceluia de a-l mâncà. Natural, numănui nu i se poate cere să deà decât ceeace ştie şi are, după cum de asemenea nimeni nu poate şti, aveà şi dà nimic alt, mai cu seamă când n'a observat şi cugetat nimic, decât aceeace vede, practică şi învaţă.

Lipsa studiilor piscicole din programele şcoalelor noastre de agricultură şi normale, într'o ţară atât de bogată în peşti şi ape, ne pare una din cele mai regretabile lacune. Programele şcoalelor de agricultură franceze de pildă, sunt foarte încărcate în această materie.

Această, totală lipsă de scrieri instructive şi povăţuitoare de cruţarea, cultivarea, prinderea şi industrializarea peşte-

lui însemnează întoarcerea cu sute de ani înapoa vremurilor față de celelalte industrii și bogății: regres dar nici un progres. Insemnează ca și când în chip inconștient s'ar lăsà aproape toate roadele pământului în oropsire, pe câmp, unde, prin descompunerea lor păgubitoare ar împedicà desvoltarea altora noui, cari, la rându-le, ar trebuì să ià celor coapte și recoltate locul. Căci se înțelege, dacă nu se știe, că orce pește ajuns la limita desvoltărei sale devine mult mai păgubitor și de pristos într'o apă decât rodul pământului nerecoltat și oropsit pe câmp. A nu-l prinde nu însemnează numai pierderea lui ci și paguba neproducerii altora o sută și o mie mai mici, cari, lipsiți de hrana consumată inutil de acela, degenerează, pier, sau în cel mai bun caz nu se pot desvoltà decât încet, incomplect și în număr foarte restrâns. Cât pentru cei mari și răpitori, neprinderea lor însemnează a prăsì și cruță haite de lupi în preajma turmelor de vite.

Ar fi de dorit deci ca Statul să-și impună oarecari jertfe în plus acelora de administrare și d'jmuire a bălților sale, jertfe de altfel cu totul neînsemnate în raport cu foloasele realizate în urmă. El ar trebuì să deà o cât mai mare importanță acestor bogății venite ca din senin, adică, atât cruțărei, cultivărei și exploatărei peștelui în toate apele țărei, cât și scrierilor și întreprinderilor cari le pot desvoltà și valorizà. Numai astfel producția tuturor acestor ape în loc să scadă ar crește pe măsura creșterei populațiunei, făcând ca prețul acestui apreciat și indispensabil aliment să poată fi iarăși la îndemâna arcărui om sărman. Altfel nu va trece mult și chiar mare parte d'n pătura mijlocie nu se va mai puteà înfruptà decât cu albitura măruntă și încărcată de oase, albitură care pentru grosul poporului va devenì un fruct oprit. Nu sunt nici zece ani de când șalăul erà atât de abondent pe piețele noastre, încât se vindeà — cel mărunt mai ales — cu cel mult 50—60 bani kilogramul. Azi el e o raritate chiar cu doi lei. Așà că în această stare de oropsire a lucrurilor nu-i decât chestie de

câți-va ani încă, ca somnul, crapul, linul, știuca, etc. să aibe soarta șalăului de azi.

Știm că avem un Serviciu al Pescăriilor destul de bine organizat și condus. Ei bine, de ce rolul activității acestuia ar fi limitat la bălțile Deltei și n'ar fi întins asupra apelor din cuprinsul întregei țări? Toată jertfa s'ar puteà reduce la mai multă energie și spirit de inițiativă și toate acele ape pustiite sau sărace, fie ele publice sau particulare, în scurt timp s'ar puteà supra-populà chiar, cu toate acele soiuri de pești cărora le-ar prii aceste ape. Orce jertfă făcută de către Stat în acest scop nu-i poate fi decât profitabilă. Chiar aceea, în aparență fără năzuința vr'unui profit material vizibil și imediat, ar fi destul de răsplătită cel puțin prin cruțarea unui mare număr de vite pe de-o parte și prin îmbelșugarea și întremarea poporului pe de alta. Chiar jertfa făcută prin popularea unei ape particulare nu poate fi decât profitabilă tuturor; întrucât roadele ei se pot resfrânge nu numai asupra acelui particular, ci și asupra unei întregi populațiuni din juru-i. Acelaș șalău de pildă, e mărginit astăzi la câteva din bălțile Dunărei și Deltei. O singură hotărîre luată însă, dar cu multă energie condusă și aplicată, ar fi de ajuns ca el să fie răspândit în toate bălțile Dunărei și din interior chiar. Când toate bălțile și lacurile noastre bogate în hrană și în funduri nisipoase ar fi peste tot populate cu acest gustos și valoros pește, n'ar trece nici 5—6 ani și el ne-ar inundà din belșug toate piețele. În scurt timp ar devenì tot atât de abondent și de eftin ca în trecut, pe când se prindeà mai mult sau se exportà mai puțin, și nu ca azi o raritate și cu prețuri exagerate.

Acelaș imbold s'ar puteà dà populărei apelor cu lipan, lostriță și morun, pești cari devin din an în an mai rari. A nu se jertfì nimic, nici barem câteva mii de leì pentru pisciculturа acestor pești și pentru ape cari dau Statului venituri de milioane, e tot ce poate fi mai regretabil pentru economia națională.

Dumnezeu sau Natura a făcut cu noi şi cu aceste ape tot ce puteau face în bine. Noi n'am făcut nimic alt decât a-l contraria, a-i împiedică sau distruge opera. Facem deci apel la oamenii noştri mari şi luminaţi, arătându-le că ar fi timpul a se gândi la gestul acesta al facerei de bine, al populărei şi exploatărei apelor, spre îndestularea şi salutul poporului care i-ar binecuvântă.

Tot Serviciului Pescăriilor i-ar revenì însărcinarea strictei aplicări a legei şi regulamentului pescuitului. Această lege prevede pedepsirea închiderei totale a apelor, închidere prin care se împiedică libera circulaţie a peştelui. Peste tot la câmp însă se văd toate gârlele sau gurile bălţilor complect şi permanent închise, într'unele locuri chiar la foarte mici intervale, fără ca nimeni să respecte legea sau să impună respectarea ei. Aceste stavile împiedicând intrarea peştelui din Dunăre sau din afluenţii săi fie la bătae fie în spre căutarea hranei până la sursele acelor ape, adică libera lui circulaţiune peste tot, fac depopularea apelor şi adesea pe unele locuri chiar dispariţia lui cu totul din ele. Ba, uneori, stingheriţi prin aceste pedici în timpul bătăji ei îşi fac adesea lepădarea icrelor la adânc, pe vărsături supuse secărei, în locuri inundabile sau neprielnice, unde se pierde astfel recolta sau prăsila pe mai mulţi ani.

Aceeaşi lege impune oarecari obligaţiuni la turbinele căderilor de apă, fabricilor şi diferitelor industrii din preajma apelor — în afara acelora forestiere dela munţi, a căror reglementare lipsind în legiuirile streine s'a nesocotit şi la noi — obligaţiuni prin cari se abate otrăvirea şi decimarea peştelui. Cu toate acestea e atât de regretabil că nicăeri nu se vede nici barem intervenţii de vre-o aplicare a unor atari salutare dispoziţiuni. In cursul acestei scrieri, o mărturisim dinainte, cu toată părerea de rău, vom fi nevoiţi adesea a ne abate dela subiect spre a face loc unor astfel de triste constatări. Pentru moment, e destul să amintim că chiar împrejurul capitalei oarecari fabrici dis-

trug din când în când pe Colentina şi în lacurile ei — cari alimentează Capitala cu mii de kilograme peşte anual — distrug cantităţi enorme de peşte fără ca nimeni să protesteze sau să intervină energic pentru curmarea acestui rău. Jandarmii, această ultimă zală din lanţul autorităţei, ei atât de vigilenţi şi aspri în urmărirea oamenilor nevoiaşi cari din distracţie sau din absolută lipsă încearcă prinderea unei fâţe de pescuţ, rămân inconştienţi sau cel puţin indiferenţi faţă de cauzele cari otrăvesc şi distrug tot peştele dintr'o apă. Contravenienţa acestor distrugători rămâne astfel fără urmăriri şi pedeapsă, iar aceea bagatelă a celor mici scapă foarte rar şi foarte greu într'unele părţi de a nu fi riguros urmărită şi chiar barbar şi ilegal pedepsită. Pescuitul cu undiţa de mână, neplumbuită, cu excepţia epocei de cruţare, e liber în mai toate statele civilizate din lume. La noi legea îl opreşte şi lasă în schimb liber numai comerciul tuturor narcoticelor prin cari peştele poate fi cu totul distrus.

* * *

Acestea zise asupra subiectului sau întregului cuprins al cărţei ne mai rămâne de dat câteva lămuriri asupra părţilor şi scopului intenţionat.

* * *

Hotărând publicarea acestei modeste cărţi la început nu năzuiam decât compilarea unui mic manual asupra pescuitului cu undiţa. Mărginiţi în puteri şi în mijloace ne credeam prea puţin în stare a încercă o publicaţiune la înălţimea celor similare streine — germane, engleze şi franceze mai cu seamă — cari atât din punct de vedere instructiv, descriptiv şi ilustrat cât şi din acela ştiinţific şi literar sunt adevărate opere de artă.

Tot ceeace ţinteam eră de a umpleà un mic gol în literatura economică a ţărei, gol nesimţit poate, dar totuşi

de multă utilitate practică pentru popor. Erà de a pune la îndemâna lumei sărmane sau pătimaşe după pescuit, din preajma mulţimei de ape cari ne udă pământul, toate acele sfaturi practice căpătate prin lungi experienţe şi observaţiuni de către alţii, poveţe fără de cari, oamenii noştri simpli îşi pierd adesea vremea zădarnic pescuind orbeşte şi nu ajung decât la bătrâneţe, după lungi desamăgiri a cunoaşte lucruri adesea elementare pe cari un străin le poate ştì — graţie cărţilor — încă de copil. Erà de a venì cu o picătură de balsam în ajutorul mizeriilor poporului sărman, care printr'o îndeletnicire nevinovată, distractivă şi utilă în acelaş timp poate fi întrucâtva sustras alcoolismului şi gândurilor negre cari îl deprimă, cari îl consumă şi-l răpun prematur. Erà, în sfârşit, de a scutì pe unii de acele plictisitoare perderi de timp zadarnic procurându-le în schimb satisfacţia unor clipe pline de farmec şi senzaţii, iar altora, lipsiţi şi lihniţi, o cât de mică bucătură pentru gură fără nici un gând ascuns sau rău, de a le-o răpì, sau ciupì măcar, cum fac vai! atâţa alţii, cari nefăcând-o direct sunt şi se cred totuşi cei mai demni de respectul şi consideraţia tuturor.

Cam acestea ne erau primele intenţiuni.

În urmă însă, odată intraţi în subiect şi târâţi de el ni s'au deschis ochii asupra unui complex întreg de chestiuni. Cu cât înaintam cu atât se iveau sau constatam altele, toate în strâns raport cu cea intenţionată, şi toate nu mai puţin, de o importanţă economică şi socială covârşitoare acesteia. La un moment dat văzând greutăţile rezolvărei unora insuficient studiate am aruncat condeiul.

După câţiva ani, de continui cercetări şi observaţiuni, şi, în acelaş timp, de aşteptări ca alţii mai în măsură să ne poată luà locul, l-am reluat iarăşi. Reluându-l, ne-am zis: să facem — cum putem şi pe cât se va puteà — *începutul*, de a satisface curiozitatea unora şi cerinţele absolut folositoare altora, şi să lăsăm pentru alţii sarcina de a ne complectà mai târziu. Căci, o bună zi când oamenii noştri de

condei vor arătà mai puţină desconsiderare faţă de această ramură de bogăţie, ne bizuim a crede, nu poate fi departe.

De altfel, relevarea tuturor acelor chestiuni într'o carte destinată absolut pentru popor nu-şi aveau raţiunea şi locul. Târâţi de apele altora am căzut şi aşà, poate prea mult în păcatele menţionării şi amănuntelor lor.

Printre cele mai greu de înlăturat din aceste chestiuni erà aceea a pescuitului şi a peştilor mai însemnaţi de Dunăre şi de Mare. Lipsa descrierei obiceiurilor şi capturării lor dintr'o carte asupra peştilor şi pescuitului ar fi fost din cele mai regretabile. Soluţia erà şi aci studii şi observaţii la faţa locului. Toate acestea însă cereau două lucruri. Multe resurse şi o singură ocupaţie. Cum noi însă cu toată mulţimea acestora eram foarte restrânşi în cele dintâi, lucrul erà cu neputinţă prin noi înşine. Am recurs atunci la d-l dr. Antipa. 'I-am solicitat opera — *Fauna Inchtiologică a Romăniei* — şi dreptul de a-l reproduce. Şi astfel, o mărturisim cu recunoştinţă, graţie acestei bunăvoinţi, lucrul s'a făcut şi golul s'a umplut mai uşor, mai bine şi mai curând decât puteam sperà.

Se va ştì deci, că descrierea celor mai însemnaţi din aceşti peşti ca: scrumbia, chefalul, cega, viza, păstruga, nisetrul, morunul, — despre cari chiar uvragele streine sunt, dacă nu sărace, în mare parte eronate, cel puţin în ce priveşte apele noastre — e făcută textual după d-sa. Iar a celor mai mărunţi şi neînsemnaţi se înţelege, va fi redusă la citarea părţilor mai esenţiale ale unora şi la rezumările strict necesare altora, în măsura cadrului şi scopului acestei cărţi.

Aşà că, din mai toate punctele de vedere, afară aceluia de stil şi cusurul pristosului de amănunte, lucrarea de faţă poate fi socotită ca un început destul de mulţumitor asupra mai tuturor peştilor şi a pescuitului dela noi. Mai mult nu s'a putut.

Natural, ca într'un manual popular fără nici o pretenţiune ştiinţifică sau literară se vor fi strecurat poate mai multe

cusururi şi greşeli. Cunoaşterea condiţiunilor în cari s'au scris şi s'au putut deci strecurà, ar puteà fi întru câtva o scuză, nu numai pentru noi ci chiar pentru un savant sau genial prozator.

*

Spre a se uşurà expunerea şi înţelesul s'a împărţit cuprinsul în cinci părţi. Prima parte, după o mică expunere asupra apelor, e consacrată întreagă sportului pescuitului cu undiţa. Acesta e descris sub toate formele, pentru toate soiurile de peşti şi ape, cu toate uneltele şi adausurile lor necesare. La sfârşitul acestei părţi am crezut nemerit înşirarea câtorva sfaturi practice de higienă, de neapărată l'psă mai cu seamă la pescuit.

În partea doua, sunt descrise toate celelalte unelte şi mijloace de pescuit, de cari am putut aveà cunoştinţă.

În partea treia, după o scurtă ochire asupra peştilor în general, a transportului, conservărei şi prăsirei lor, sunt descrise toate soiurile peştilor de rîuri mai repezi, sub toate formele înfăţişerii, obiceiurilor, vieţei şi pescuirei lor mai ales cu undiţa. La sfârşitul acestei descrieri a fiecărui peşte ne-am dat truda schiţărei câtorva reţete de conservarea şi prepararea celor mai obicinuite şi gustoase bucate gătite din el. Aceasta din cugetul că o foarte mare parte din lumea simplă, în chiar belşugul materiilor alimentare prime din necunoştinţă se hrăneşte cum nu se poate mai prost şi primitiv.

Sub titlul sau denumirea românească a fiecărui peşte am adăugat tălmăcirea numelui lui într'o limbă două streine. Ni se va ertà această vanitate făptuită mai mult spre evitarea de întâmplătoare confuzii, erori şi tălmăciri greşite, ca: *mreană=lamproie; scobar=goujon,* egal *clean,* a domoa *vârlugă,* leit *săbiţă,* etc. — greşeli sau semuiri de cari cărţile şi dicţionarele noastre sunt foarte puţin ferite.

Partea patra, după aceeaşi înşiruire ca mai sus, e rezer-

vată peştilor de baltă, de Dunăre şi dela Mare — a căror descriere, cum s'a spus, e în parte după d-l Dr. Antipa.

În partea cincea, de curiozitate şi spre deosebirea somnului şi morunului nostru am înţesat schiţarea somonului de Rin şi moruei, peşti streini dar din cei mai renumiţi şi valoroşi. Apoi scoicile şi racii — atât de preţuiţi la noi — broaştele, vidra, Legea pescuitului, comentarii asupra acestei legi, etc., n'au fost nesocotite, ca în multe manuale de pescuit streine, ci li s'au dat o atenţiune pe cât mai largă şi amănunţită s'a putut.

PARTEA ÎNTÂI

I.

APELE

S'a pomenit în prefață, că apele noastre dulci, adică acelea nesărate, în afară de literoralul mării, se întind la noi pe o suprafață de 817.000 hectare sau 8170 chilometri pătrați. Vre-o 700.000 ha. din acestea sunt bălți, eleștee și lacuri, iar restul ape curgătoare.

Lungimea tuturor cursurilor acestora la un loc, ca: Fluvii, rîuri, văi, gârle, virugi, iazuri, pârae mici și mari, populate cu pești, se urcă la peste 15.000 klm. Iar în parte, a celor mai importante din ele, pe teritorul român de azi (1915), după cât am putut cercetà, în chilometri, ar fi următoare :

Argeșul, 300.
Bistrița (Oltenia), 50.
Bistrița (Moldova), 280.
Bârladul, 170.
Buzăul, 270.
Călmățuiul (Teleorman), 160 *).
Călmățuiul (Brăila), 100 *).
Dâsnățuiul, 160 *).
Dâmbovița, 250.
Doftana, 45.
Dunărea (cu brațele), 2800.
Gilortul, 100.
Ialomița, 330.
Jiiul, 220 (plus 40 în Ardeal).
Jijiia, 100 *).
Lotrul, 80.
Milcovul, 45 *).
Moldova, 100.
Neajlovul, 120.

Oltul, 250 (plus 350 în Ardeal).
Prahova, 150.
Putna, 150.
Prutul, 600[1]) (plus 150 în Bucovina).
Râmnicul-Sărat, 150.
Sabarul, 100 *).
Siretul, 480.
Suceava, 45 (plus 110 în Bucovina).
Teleajenul, 52.
Topologul, 60 *).
Trotuşul, 117.
Vedea, 200.

Coasta Mărei sau litoralul maritim e de vre-o 300 k. Vechiul litoral erà de 200 k.

Lungimea celor însemnate cu steluţe — luată după harte — e aproximativă; a celorlalte e după *Dicţionarul Geografic al României* şi după diferite publicaţiuni militare.

* * *

Lacurile, bălţile şi eleşteele sunt foarte numeroase la noi. E destul credem, spre a întări această afirmaţiune, dacă vom spune că o singură plasă, Olteniţa, în Ilfov, are vre-o 21 de bălţi şi tot atâtea eleştee. Mostiştea are 50 eleştee. Şi ca acestea sunt mai toate plăşile noastre dela câmp şi Dunăre. A menţionà deci toate aceste ape cu numele şi întinderea lor ar fi să umplem o carte numai cu ele. Vom înşirà totuşi, de curiozitate, câteva din cele mai însemnate ca întindere şi valoare ichtiologică d'n diferite părţi ale ţării:

Balta Albă, lac, R.-Sărat, 1000 hectare.
Balta Lungă, Botoşani, 15 ha.
Balta Mare, pl. Balta, Dolj, 35.
Balta Mare, pl. Jiiul de sus, Dolj, 15.
Balta Popii, Suceava, 1000 prăjini.
Babadag, lac, Tulcea, 2000.
Brateşul, baltă, Covurlui (Galaţi), 1500.

1) In linie dreaptă, după studii militare, frontiera Prutului e de 500 k.

Călăraşi, baltă, Ialomiţa, 500.
Carcalia, baltă, Tulcea, 600.
Crapina, baltă, Tulcea, 1600.
Chituc, baltă, Constanţa, 900.
Cumarova, baltă, Tulcea, 300.
Dranof, lac, Tulcea, 2500.
Fortuna, lac, Tulcea, 300.
Goloviştea, lac, Tulcea, 7200.
Gorgova, lac, Tulcea, 600.
Hagi Ghiol, lac, Tulcea, 300.
Iazul, lac, Brăila, 45.
Iezerul, lac, Dorohoi, 430.
Jijila, baltă, Tulcea, 1000.
Lacul, lac, Putna, 300.
Lacul Sărat, lac, Brăila, 50.
Mangalia, lac, 900.
Oltina, baltă, Constanţa, 1000.
Pepina, baltă, Tulcea, 300.
Peritеasca, baltă, Tulcea, 200.
Roşu Lacul, Tulcea, 200.
Roşu Lacul, Deltă, 650.
Razim, lac, Tulcea, 36.000.
Sinoe (lacul Albastru), Tulcea şi Constanţa, 16.300.
Siut-Ghiol, lac, Constanţa, 1300.
Suhaia, baltă, 20 k. lung, 3—4 k. lat.
Tuzla, lac, 1400.
Tatligeac, 300.
Tasăul, lac, Constanţa, 1200.
Zatonul, 400.
Zmeica, lac, Tulcea, 6400.

Laguna dobrogeană, formată din lacurile principale: Razim, Zmeica, Sinoe, Chituc şi altele mai mici, cu stufurile, mlaştinile şi ostroavele lor, acest tău singur la un loc zic, are o întindere de 112.000 hectare. Numai judeţul Tulcea are peste 120.000 hectare sau 1200 k. p. de bălţi.

D-4494

Cât pentru bogăţia şi productivitatea acestor bălţi ajunge dacă vom spune că balta Crapina dă un venit anual statului de peste 60.000 lei, iar Balta Suhaia, într'o singură zi şi la un singur năvod, tras pe sub gheaţă, a dat odată până la 15.000 k. peşte.

* * *

Acuma o mică lămurire sau definiţiune asupra tuturor acestor denumiri şi ape. In necunoştinţa definiţiunilor fixate de alţii le vom dă după rostul înţelesului lor în popor şi după propriile niastre chibzuiri.

Cea mai slabă urmă de apă, mijită din pământ şi perdută tot în el la unul sau mai mulţi paşi, e o *Ţiţină*. Tot ţiţini sunt şi acelea cari pe stânci sau pe locuri umede nu fac decât să ude locul până la un pârâu, isvor, baltă, etc. Ţiţina nu are curs, sau cel puţin unul pronunţat, vizibil.

O ivire sau bulbucire de apă din pământ, care poate dă loc unei scurgeri şi curgeri vizibile, mai mici sau mai mari de apă, e un *izvor*.

Un izvor sau mai multe prin dâra ce sapă fac un pârâu. Tot pârâu se numeşte orce scobitură făcută în pământ de cursul apelor de ploi, pe o lungă întindere, chiar când n'ar fi pic de apă pe ea în timpuri secetoase. Ca apă în sfârşit, *pârâu* e orice curs care poate fi *sărit* cu piciorul.

Mai multe pârae fac ape *vale*. Vale e orce apă care poate fi *trecută* cu piciorul. La câmp ea poartă denumirea de virugă sau irugă, şi are de obiceiu fundul nomolos şi patul îmbrăcat în ierburi şi păpuriş.

Un pârâu, virugă, vale şi chiar râuleţ al cărui curs e regulat, săpat sau abătut spre un rost sau scop oarecare, e un *iaz*. In stil mai mare şi modern el e numit *canal*.

Ori cărei văi care într'o regiune sau în mai multe părţi ale ei poate fi sărită cu piciorul, i se mai zice şi vâlcea.

Mai multe văi formează un *râu*. Râu e orice apă care la un moment dat nu poate fi trecută cu piciorul, fără rizicul

de a ne înecà în ea, mai cu seamă când n'am puteà înotà. La câmp i se zice obicinuit *gârlă,* căci adeseori se întinde *gârlă,* peste tot. Gârla are uneori sau unde şi unde acelaş fund şi pat ca virugă. Ea şi râul spre a puteà fi trecută au nevoe de punţi, poduri, vaduri, şi, unele şi într'unele părţi ale lor chiar de luntri, bărci şi poduri umblătoare.

În literatură sau în graiul nostru scris, învăţaţii fac să treacă de văi toate râuleţele noastre mici, denumite de către popor peste tot *râuri.* Râul Doamnei, Râul Vadului, Sadului, Sibiului, etc., orcât şi orcând şi cum li s'ar zice *văi,* pentru popor ele vor rămâneà pe veci *râuri.* Tot astfel *Valea-Rea,* etc., nu va puteà niciodată trece în ochii lui drept *pârâu.*

Pentru denumirea rîurilor mari limbagiul poporului e lipsit încă de un termen propriu lor în genere. Însă peste tot, pentru întreg poporul, toate acele ape mari, plutitoare, ca Murăşul, Oltul, Siretul, Prutul, Nistrul, sunt ceva mai mult decât râuri; ele sunt *Ape Mari.*

Rîurile Jiiu, Olt, Argeş, Dâmboviţa, Ialomiţa, Siretul, Bistriţa, Moldova şi Prutul, sunt declarate ape navigabile sau plutitoare prin Regulamentul Organic din 1831—1832.

* * *

Câteva cuvinte asupra apelor stătătoare, cari ne interesează, se înţelege.

Eleşteul. — Acesta e de regulă cea mai mică întindere de apă populată cu peşti. Mai întotdeauna el e o strânsură de apă — mai mică sau mai mare — făcută artificial; adică prin mâna omului. E făcut fie săpându-se pământul în drumul unui isvor, isvoare, virugă sau pârău, fie oprind cursul aceloraşi ape sau unei văi, gârle, etc. într'o scobitură potrivită a cursului lor, printr'un stăvilar, zăgaz sau dig. El poate fi mai în totdeauna scurs, secătuit şi curăţat după voinţă. Stăvilarul îndeplineşte adesea un îndoit scop: deasupra lui, prin oprirea şi strângerea apei, se formează locul

prăsitor de peşti, şi tot odată, un rezervor din care apa căzută pe iaz sub stăvilar prin forţa şi greutatea ei, pune morile şi alte industrii în mişcare. Întins pe o mare suprafaţă, de mai multe hectare, eleşteul poate luà denumirea de lac, ca cele din jurul Capitalei de pildă.

Eleşteele sunt cunoscute din cele mai vechi timpuri. Sunt mai multe mii de ani de când Chinezii şi Egiptenii le săpau, chiar pe întinderi colosale, fie ca rezervoare spre udarea lanurilor pe timpuri secetoase, fie ca eleştee prăsitoare de peşti şi căderi industriale, fie în sfârşit pentru un scop şi altul în acelaş timp.

La Romani, mari amatori de peşti şi pescuit, ele luaseră un avânt în lux şi în mulţimea soiurilor de peşti cultivaţi, pe care nici nu ne-o putem închipuì astăzi. Lor le datorim introducerea crapului în Europa, originar din Persia şi poate tot lor răspândirea pe acest continent a multor altor peşti.

La noi chiar, tot ca şi la Romani, eleşteele erau în mare vază la curţile boiereşti. Conacul sau moşia care nu-şi aveà eleşteul lor nu mai erà moşie şi conac; erà *sfoară* şi ogradă. Mănăstirile nu mai puţin: spre a puteà cât mai uşor face faţă sumedeniei zilelor de post impuse de lege, erau în cea mai mare parte aşezate fie pe lângă ape, fie în apropierea unui loc prielnic unui eleşteu. Orce loc de altfel, prielnic oprirei unei ape şi deci formărei unui eleşteu, a cărui apă să poată fi utilizată atât ca forţă, cât şi ca producătoare de peşti, a fost peste tot utilizat la noi. Bai multor sate, numai din acest punct de vedere, la câmp mai cu seamă, li s'au pus parul tocmai în atari locuri prielnice. Aşà că pe acì nu e oraş sau sat mai însemnat, care având un cât de mic curs de apă, să nu-şi fi avut eleşteul lor. E de regretat că pe unde aceste eleştee pomenite din vremuri de demult, dacă nu au dispărut cu totul încă, cel puţin din mare parte au dispărut peştii. Natural, astăzi când graţie transportului fulgerător pe căile ferate peştele poate fi aruncat dela o margine la alta a ţărei într'o singură noapte, în loc de în nouă-zece ca altădată, ele ne par cu totul de pristos. Ceeace nu ne pare absurd

însă e mirarea şi căinarea că peştele s'a scumpit! In trecut el era eftin, căci pe lângă alte cauze contribuia şi aceasta la eftenirea lui.

Sub acest raport, al cultului de eleştee, putem zice fără să exagerăm că nicăeri şi nici când în lume ele n'au fost mai numeroase şi mai în vază decât în Moldova şi Ţara Românească. La noi, nu ca la Romani, din capriciul unor patricieni lacomi de varietăţi şi sport, ele erau în cultul întregului popor. Ca probă, capitala Regatului ne oferă din vremuri neştiute încă una din cele mai frumoase pilde. Aproape jumătatea înconjurului ei e fortificată cu eleştee pe o mare întindere. E de plâns că vântul civilizator în loc să ni le asaneze şi înfrumseţeze, lucru ce s'ar fi putut face mai de mult cu foarte mici cheltueli, ni le-a redus la infecţie şi oropsire. Băneasa şi Herăstrăul, altădată atât de rustice şi atrăgătoare ca locuri de preumblare, azi sunt reduse la mlaştini pentru porci şi bivoli. Secătuite, cu stăvilarele distruse, din privelişti cari nu mai săturau ochiul, au devenit mlaştini infecţioase, din cari, în serile frumoase, ocăcăitul broaştelor şi bâzâitul nourilor de ţânţari ţin hangul muzicei dela Şosea! Nicăeri în capitală contrastul între civilizaţie şi barbarie nu e mai isbitor decât aci. Graţie decorului unui şir de arbori însă, contrastul nu isbeşte decât ochiul şi mintea celor ce se abat pe jos afară din decor. Abaterea Argeşului în Dâmboviţă şi canalizarea acesteia până la Dunăre, ar puteă preface într'o bună zi din toate aceste lacuri nişte frumoase bazinuri pentru docuri.

* * *

După eleşteu avem *balta*. *Baltă* poate fi numită aceea de câţiva paşi din mijlocul unui drum, ca şi aceea de mii hectare, sau de mai mulţi kilometri patraţi dintre bălţile Dunărei.

Baltă e orice întindere de apă stătătoare sau cu un curs aproape nesimţit, mai mult sau mai puţin adâncă, mai mult

sau mai puțin supusă creșterii la ploi, cât și scăderii sau secărei complecte în timpuri secetoase. Ea poate fi stearpă atât de pești, cât și de orice vegetație, precum poate fi copleșită atât numai pe margini, cât și peste tot în ierburi, bălării, păpuriș, brădiș, stuf și pești.

Lacul. — Acesta dimpotrivă: nu seacă și nu poate fi secătuit. E mult mai adânc, cel puțin în unele părți; e foarte puțin supus creșterei și scăderei în timpuri ploioase sau secetoase; apa lui e mai numai stătătoare și liniștită, — ca liniștea unui lac, cum zic poeții; — și are în totdeauna o vegetație abondentă pe margini și pe unde apa e mică și deci poate crește, precum și goliști unde din cauza adâncimei nu poate crește nimic. Când apa lui nu-i otrăvitoare, el e în totdeauna populat de pești. După cum poporul zice: Baltă să fie, că broaște se strâng, tot astfel putem zice: Lac să fie, că pești se prăsesc chiar singuri.

* * *

Toate aceste ape ale noastre sunt în chip natural mult mai bine populate decât acele din alte țări, unde, cu toate încercările științei și dibăciei omului, nu se pot îndeajuns combate unele rele aduse peștilor și pescuitului de către civilizație.

Planctonul, acele miriade sau mijigai de vietăți și părticele vegetale, cari constitue hrana peștilor, foarte bogat, pe deoparte; cuiburile, stufurile, plantele și locurile de refugiu, aciuire, iernare și bătae ale peștilor atât mari și mici, cât și ale icrelor și plodurilor lor, neputând fi încă atât de distruse de irigări, navigație, otrăvurile fabricilor și alte etceterale de prin Apus, pe de altă parte, toate fac ca bogăția, producția și mulțimea soiurilor de pești din apele noastre să fie socotite ca cele mai numeroase și de valoare din lume. Astfel că — vorba d-lui dr. Antipa — *pescăriile noastre au ajuns astăzi a fi cunoscute în toată lumea, ca unele din cele mai mari.*

* * *

Acestea zise asupra apelor, să trecem la descrierea pescuitului, a mijloacelor şi instrumentelor de pescuit. Căci e de pristos, credem, a ne atâtà jindul cunoaşterei peştilor înaintea cunoştinţelor şi mijloacelor prin cari i-am puteà aveà.

II.

UNDIŢA DE MÂNĂ

Sport.

Printre cele dintâi instrumente întrebuinţate de om la prinderea peştelui, după răstocire sau secătuire, bănuim că trebue să fi fost *undiţa*. Apoi, la rând şi cu vremea s'au născocit acelea împletite de lemn şi aţă. La fel în domeniul aerului: Înaintea curselor, săgeţei şi puştei a fost vremea laţului şi bobului sau mâncărei legate cu aţă.

Astăzi, dela grosolănia undiţei de os a sălbatecului sau peilor roşii, până la fineţea aceleia ca acul unei albine, şi dela struna ca odgonul până la aceea ca părul, de mustaţă, s'au făcut şi acì ca în totul progrese destul de mari. De asemenea bastoanele sau coadele de undiţă: Dela nuelele primitive, întrebuinţate de popor şi de către patricienii romani, mari amatori de peşti şi de pescuit, cari îşi construiau palate lângă ape, ca să poată pescuì cu undiţa chiar din pat, am ajuns la acelea fasonate artistic în valoare de mai multe sute de lei.

Sportul acesta al pescuitului cu undiţa, un sport din cele mai plăcute, mai pasionate şi higienice în acelaş timp, şi tot odată nici de cum mai prejos decât vânatul, e unul din cele mai puţin răspândite în ţară la noi. Practicat, cum se ştie, mai mult de către ţăranii şi mahalagiii mărginaşi apelor, şi chiar de aceştia în chip cu totul rudimentar, el e

privit ca un ce ridicul şi înjositor deşi, vorba lui Plutarc, *pescuitul nu-i tocmai o mică industrie,* în România mai cu seamă.

Nu tot astfel e considerat pescuitul cu undiţa în Franţa, în Germania şi în ţara sporturilor, în Anglia de pildă. In aceste ţări el e foarte mult răspândit chiar în societatea înaltă, unde numai de un sport grosolan nu e considerat. Probabil, prea marele belşug de peşte dela noi contribue foarte mult la acest dispreţ.

In Paris, pe Sena, se ţin anual concursuri oficiale, cu premii. Iar în Anglia, nu e nume de lord, care să nu fi contribuit cu experienţa, punga şi inteligenţa sa spre a-l ridică la perfecţiunea unei adevărate arte, atât ca mânuire, cât şi ca ingenioase instrumente. Acì, atât aceştia din urmă, cât şi multe din soţiile şi fiicele lor, după ce au secătuit toate isvoarele de plăceri, de desfătări, de emoţii şi senzaţii, în rafinăria lor nu-şi mai găsesc adesea alt refugiu alinător splinului ce-i consumă, decât în farmecul pescuitului cu undiţa. Fie amorezaţi şi disperaţi, fie sătui de plăceri sau desgustaţi de viaţă, fie în sfârşit sleiţi de orgii sau de neurastenia muncei intelectuale, în palpitantele licăriri de plută şi smuciturі de strună ei îşi află una din cele mai fermecătoare şi înviorătoare din înfiripări. Trăind prin simţ şi prin instinct cu slujba creerului aproape incetată — cel puţin de a le mai tortură corpul şi nervii cu aiurările unei imaginaţii bolnave, — prin mişcările corpului într'un mediu sau atmosferă atât de prielnică acestuia, o zi, o singură seară sau dimineaţă, petrecută astfel, cu undiţa în mână, într'o apă bine populată se înţelege, pentru ei sportul acesta e un miraculos şi infailibil balsam.

Ceva mai mult. Bogatele şi excentricele americane, merg chiar mai departe în pasiunea lor pentru acest palpitant şi aristocratic sport. Pe coastele Floridei şi Texasului, unde se zice că s'au construit hoteluri şi s'au format cluburi speciale acestui sport, ele se iau la întrecere cu sportsmanii în pescuirea cu undiţa a tarponului — un soiu de scrumbie gi-

gantică, de peste doi metri lungime şi 100 kgr. greutate. Şi aceasta numai din gustul de a-l prinde, căci tarponul nu e de mâncare.

Încă ceva: Sportul nostru, pe lângă partea desfătătoare şi higienică, mai are una de lecuire. Mulţi medici streini, recomandă pescuitul cu undiţa ca cel mai bun remediu pentru neurastenici şi mai alinător balsam pentru tuberculoşi. Se înţelege că nu pescuitul din fugă, ci numai acela sedentar, a-lene, le poate prii acestora. Celalalt, obositor, acrobatic, convine mai mult persoanelor sănătoase cari, chiar la 60 de ani, în cazuri de mari isbânzi, se miră de reînvierea vigoarei celor douăzeci de ani din tinereţe. El convine şi e indicat chiar oamenilor intelectuali, cărora nu numai că le face oboselile intelectuale mai suportabile, ci le păstrează, ba chiar le reînvie sburdălnicia firei şi agilitatea corpului istovit şi lâncezit lângă masa de studiu sau de scris.

Acuma, dacă spunem şi facem toate aceste constatări, e numai de a spulberà întrucâtva dispreţul în care acest sport e învăluit la noi. Intenţiunea ca prin ele sau prin apologia lui să-i influenţăm şi la noi răspândirea în clasa intelectuală şi de sus, n'a existat. Şi aceasta pentru motivul că nu erà nevoie de noi. De oarece întreagă, această clasă, fără excepţie putem zice — deşi pradă altor sporturi mai puţin ordinare, în operele unui *Bischof, Teakston, Schubart, Walton* şi *Cotton, Gobin, Cunisset-Carnot* sau *Blanchère*, din cari, pe lângă propria noastră experienţă extragem şi noi câte ceva, în toţi aceştia zic, cari vădesc importanţa ce se dă acestui sport acolo, ea, această clasă, mult mai stăpână pe aceste limbi decât pe a sa proprie, în toţi aceşti autori ar fi putut aflà o mult mai delicioasă hrană de mistuit decât aceea pe care în stângăcia şi nepregătirea noastră i-am fi putut-o oferi, dacă cumva i s'ar fi aţâţat apetitul.

III.

UNDIȚA

Generalități.

Mai întâi, și înainte de a intrà în descriere, fie-ne îngăduit a lămurì puțin acest cuvânt asupra căruia chiar în dicționare ne pare a găsì o mică confuziune. Atari confuziuni, de cari întâlnim foarte multe când scărmănăm sau răfuim întorsăturile limbei scrise, nu întâlnim aproape de loc în marele dicționar vorbit, al bătrânilor poporului, al acelor oameni încărunțiți în a-și dà seama de rostul și înțelesul fiecărui cuvânt. În acest viu dicționar, al unora din acei de meserie se înțelege, căci nimeni nu poate fi atotștiutor în toate ce nu-l privesc și interesează mai cu seamă, e o mare deosebire între *unghiță* și *undiță*, după cum una, de gradație, nu mai puțin isbitoare este — erte-ni-se săritura — între lapoviță, tină, noroi, nomol și glod, termeni diferiți dar confundați adesea chiar de către oamenii instruiți, cari nu își prea bat capul cu observarea structurii limbei, înțelesului și întorsăturile ei.

Undița, moldo-muntenescul *undiță*, e totalitatea bucăților întrunite cari compun unealta de pescuit. Iar ardelenescul *unghiță*, după acei răsleți bătrâni și după noi e cârligul sau acul cu limbă în care se acață peștele; cum vedem, două lucruri diferite cari nu pot aveà unul și acelaș nume. Pretențiunea acestei demarcări nu ni se va luà — credem — în nume de rău.

De asemenea, nu trebue nesocotit că sub denumirea de undiță înțelegem doar o unealtă oarecare de pescuit și nici de cum care anume. Căci din acestea avem de asemenea mai multe feluri, cari atât la forma, denumire și întrebuințare se deosebesc foarte mult între ele. Așà, avem *undița de mână, de fund, de suprafață și undițile de mal* și *de fund.*

Mi se va zice poate, asupra celor de mai sus, că un provincialism, o expresie sau o părere răsleață nu poate fi o regulă literară sau de impunere pentru un întreg popor. Nici îndoială. Ne încumetem totuși a crede și a zice, cu toată sfiala și modestia cuvenită, că atunci când denumirei unui lucru sau unei idei într'o limbă îi lipsește numele sau porecla cuvenită și generalizată peste tot, dar existentă totuși într'o parte sau într'un colț al aceluiaș popor, ne pare mult mai nemerit de a generalizà acest provincialism, care ne poate scutì de confuzii și învinuiri de limbă săracă, decât de a adoptà, cum s'a făcut și se mai abuzează încă, la introducerea cu duimul a vorbelor streine nepotrivite și greu de pătruns în popor; vorbe cari, vai! impuse termenilor populari adesea numai din necunoașterea acestora și a fondamentului limbii românești, ne-au desbinat atât de mult limba în două între sate și orașe.

IV.

Descrierea undiței de mână.

Coada. — Struna, morișca sau struna de rezervă. — Unghița sau cârligul. — Adaosuri: Plumbul. — Pluta. — Sonda. — Teurile. — Descățătoarea. — Furcuța. — Minciogul. — Traista. — Împletirea rețelei.

În această parte, cea mai voluminoasă din cele două în cari se tratează despre pescuit și uneltele lui, se va vorbì numai de undița de mână. Cauza acestei largi și amănunțite desvoltări este că sportul ei este unul din cele mai pasionate și că el poate fi practicat de orcine și nu numai de oamenii de meserie, cari și-o cunosc de altfel destul de bine. Cât despre celelalte — undiți, — cari după noi nu prezintă nici un farmec, nimic aproape complicat și distractiv, nici o fineță și dibăcie de îndemânare, și deci, sunt mai mult la

îndemâna poporului de jos care prin ele își caută un mijloc de existență, fără prea multă bătae de cap și pierdere de timp, se va vorbi în partea doua la restul uneltelor de pescuit.

Undița se compune din trei părți mai principale, anume: *Coada, struna* și *unghița* sau *cârligul.*

Coada. — La baltă, aceasta se uzitează din trestia de baltă tăiată, toamna dela rădăcină. Ea fiind lungă, ușoară, bună de mânuit și flexibilă întrucâtva, ar fi o sculă ideal. Are însă un singur cusur; anume, se rupe ușor, și vorba românului, *tocmai când ți-e lumea mai dragă.*

La munte, pentru acelaș scop e întrebuințat mai mult lemnul de alun. Acesta de asemenea întrunește întrucâtva finețea, mlădierea, lungimea și ușurința mai mult decât orcare alt lemn la îndemână. Verde însă e cam greu, uscat se rupe ușor, mai cu seamă dela vârf, punctul cel mai important. Spre a-i înlătură acest cusur însă, se poate lecui răul înădind vârful cu o mlădiță din lemn tare, gânjos.

Amatorii și pasionații mai bogați sau mai rafinați însă nu se prea mulțumesc cu aceste trestii sau prăjini rudimentare. Cauza? cum am arătat, e că nu sunt portative și că prezintă prea multe defecte. De aceea ei își confecționează singuri, cum vom arătă, sau își cumpără gata din comerciu, de bambu, trestie, etc., lăsând pe cele primitive la îndemâna țăranilor cărora nu le dă mâna sau cunoștințele de a-și puteă face sau căpui altele mai practice.

La noi în țară, până acum nu se găsesc decât bastoane de rogoz sau bambu, demontabile, compuse din mai multe bucăți. În Apus însă, rafineria pescuitului cu undița a dat loc —în Franța și Anglia mai cu seamă — unei întregi industrii în această ramură. Felurimea instrumentelor, finețea, eleganța și iscusința lor te minunează. Destul să spunem că se găsesc bastoane în valoare de sute de lei, și tacâmuri complecte de o mie lei și mai mult.

Acum o mică abatere iarăși, asupra acestui termen sau denumirei acestui lucru. În Franța i se zice simplu *canne*=

baston. Noi i-am puteà zice tot astfel, sau mai nemerit *coadă*, ca aceleia de biciu, cu care se şi aseamănă întru câtva. La baltă însă el e *trestie*, la râuri *nuia*, *paliţă*, *beldie* sau *prăjină*. Între ele, şi pentru toate în acelaş timp, pentru nouii pescari nouă ne trebue acum o sculă şi o denumire nouă. Cum să-i zicem? Coada e coadă şi bastonul baston, Beldia sau prăjina e gogeamite lemnul. Paliţa sau japiţa e orce nuia brută, mai mare sau mai mică, etc. In lipsă de alt termen mai potrivit ne oprim la cuvântul din popor *ţeche*, care desemnează un lemn fasonat, gingaş, drept ca lumânarea, cât mai lung şi mai subţire — deci o coadă de undiţă ideal. Poporul o întrebuinţează ca coadă de cârlig, de praştie pentru cules poame, etc. Necojită, nepârlită şi nelustruită ea e o nuia sau o prăjină.

Mi se va zice că prin *ţeche* se înţelege un lemn nu prea flexibil. Tocmai astfel ne şi trebue, la cotor bine 'nţeles. Pentru mlădiere îi vom adăugà un vârf, o zmicea, cât mai lungă, mai subţire, mai mlădioasă, dintr'un lemn cât mai gânjos şi tare. Ţechea derivă din *ţeghe*, aceasta din ţeavă. Pipaşii ştiu ce-i ţeghe; pentru rest, vom lămurì că e aceeace numesc mai puţin comun şi scurt — ţeavă de lulea. Termenul ţeche poate nu-i... ş'c; în orce caz e mai potrivit şi mai pe înţeles decât vr'unul englezesc. În definitiv ziceţi-i ţeche, coadă sau băţ, puţin ne pasă. Principalul e să-l aveţi cât mai bun şi mai bine făcut.

Pentru confecţionarea ţechei uvrajele streine tratează în zeci de pagini. A le imità, ar fi să umplem cartea numai cu aceasta. Ne vom mărginì deci, cât mai pe scurt posibil, a schiţà doar câteva metode din cele mai practice şi lesnicioase. Şi aceasta mai mult pentru lumea dela ţară, îndepărtată de centrele comerciale. Cât pentru orăşeni, ei chiar când n'ar dispune de cine ştie ce mijloace vor preferà să facă economii din altă parte spre a-şi cumpărà una confecţionată gata (de unde? vom indicà şi aceasta, la sfârşit) decât să migălească zile întregi cu fasonarea uneia al cărei lemn, la oraş, poate fi mai rar decât bambul.

Lemnul cel mai potrivit pentru acest scop, la mâner sau cotor, e alunul, salcia, răchita, frasin, arţar, jugastru, chiar bradul subţiat şi fără moduri, etc. Cel mai propriu, chiar dintr'o singură bucată şi fără înădituri, ar fi răchita. Subţire, dreaptă şi lungă de cel puţin trei metri însă, e cam greu de găsit; iar cu semănarea sau cultivarea ei nu se prea îndeletniceşte nimeni la noi. În definitiv, în lipsa acestora se poate întrebuinţă orce alt lemn subţiat. Pentru vârf însă, sunt indispensabile mlădiţele sau zmicelele din lemn tare, gânjos, cari chiar frângându-se să nu se rupă cu totul, spre a pierde totul. Ele se înădesc la celelalte şi trebuesc atât de mlădioasă, drepte, subţiri şi elastice încât făcute arc să revie iarăşi la loc. Cele mai bune sunt din sânger, corn, ulm, liliac, lemn câinesc, răchită, măstacăn, şi din orce alt lemn care întruneşte calităţile cerute. La cotor cel mult de grosimea creionului, la vârf până la frunză. Lemnul trebue tăiat toamna, înainte de Ianuar. În alt timp e cu seva în el, se coace şi se rupe uşor.

Cele mai practice ţechi sunt acele făcute din trei bucăţi: La mâner din lemn mai greu, mijlocul mai uşor şi mai lung, apoi zmiceaua la vârf. Bucăţile trebuesc alese şi potrivite astfel ca şi când ar fi tăiate dintr'o singură bucată. Capetele li se tişesc prelung în formă de pană, se pot prinde cu două ţinte şi se leagă strâns, în cerc, peste toată nada cu sfoară bine ceruită. Adică cu mătase sau cu sfoară unsă cu ceară, cu zmoală de cismar, sau după legare cu lac de lemn. Modul de a înodă această sfoară în chip nu mai puţin practic ca inteligent de asemenea nu e un lucru uşor şi de nesocotit. Puţini pescari ştiu face acest nod chiar la unghiţa cu pană, lipsită de belciug. Legarea nadei se face în chipul următor. După ce s'au tişit, adică subţiat prelung şi egal ambele capete ca de-o schioapă sau palmă în aşà chip încât alipite să pară aproape una, se ià sfoara, cam de un metru sau $1^1/_2$, se îndoieşte cât lungimea nadei şi se aşează în lungul acesteia, cu laţul sau îndoitura ceva mai jos de unul din capetele tişite. Apoi, luăm capătul cel lung, şi cu el începem a înfăşurà

strâns, dela celalalt capăt al tişiturei sau nadei, înapoi, peste capetele sforei îndoite. Ajungând cu văcălia — de sfoară lângă sfoară — lângă ochiu, vârâm capătul văcăliei în el, strângem din ambele capete şi sfoara îndoită pe dedesupt strângându-se trage capătul înfăşurat, pe sub ea, şi legătura e gata.

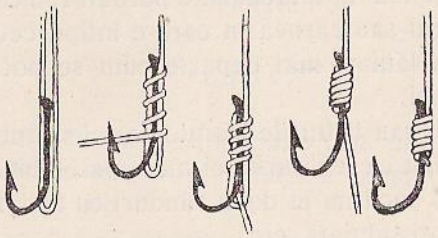


Fig. 1. — Legarea unghiţei.

Tot ca mai sus, după cum se poate vedeà şi din figura reprodusă acì, se procedează în legarea unghiţei cu pană. Se îndoeşte de un deget două părul sau sfoara, o aşezăm cu ochiul spre vârf şi cu capetele spre pana unghiţei, prindem cu dreapta capătul mai scurt şi înfăşurăm cu el înapoi, spre vârf, peste sfoara îndoită. Ajunşi la ochiu băgăm capătul acesta în el, tragem de unul şi de altul şi legătura e făcută.

La pripeli această legare se mai poate face în nodul 8: Facem un ochiu de nod de lărgimea degetului mare, prin care trecem capătul părului sau aţei de două ori. Sucim ochiul spre a formà din el un fel de 8, cu nodul aşezat la mijlocul lui, şi în lungul acestuia sau acestor două ochiuri formate vârâm coada unghiţei. Strângem apoi din capete şi am terminat.

Cu astfel de legături, ca să revenim, se pot fasona ţechi de 4, 5, 6 metri lungime din chiar 4—5 bucăţi înădite. Cotorul, să nu se uite, spre a se puteà cât mai bine cumpănì cu lungimea mijlocului şi vârfului e neapărat de lipsă a fi făcut dintr'un lemn mai greu. Altfel, lipsindu-i un punct de cumpănire e obositor şi greu la mânuit. Căci trebue bine

ştiut, că în nici un caz şi nici odată când se acaţă un peşte, orcât de mare ar fi el, ţechea nu se ţine decât cu o mână. Obosind cu una o prindem cu alta. Punând pe amândouă, mai cu seamă din primul moment şi nu cel mult când ambele ne sunt rupte de oboseală, în emoţiunea ce ne cuprinde nu ne putem dà nici odată seama de puterea desfăşurată şi peştele mai în totdeauna e perdut. Fie coada şi struna, fie cârligul sau carnea în care e înfipt, ceva trebue să cedeze. Vom lămurì mai departe cum se pot înlăturà atari neajunsuri.

Atât penele sau tişiturile înainte de a le împreunà, cât şi ţechea întreagă cu legăturile ei mai apoi, e bine a le vopsì măcar odată, dacă nu în două rânduri cu ulei, lac, zmoală, răşină topită şi subţiată, etc.

Prăjini se mai pot fasonà şi din scânduri fără noduri, tăiate în patru sau în trei muchi şi rotunjite, şi subţiate apoi la rindea. De asemenea înădite prin găurire, cu fierul înroşit, astfel ca un capăt să intre în altul, sau prin aplicarea de ţevi de fier, de alamă, etc., potrivite de a intrà unele în altele. Toate aceste fasonări însă sunt mult mai grele, mult mai puţin la îndemână sau dibăcia orcui decât cele de sus. Singura lor parte bună e că sunt demontabile şi deci mai portative.

În pescuitul a-lene, sedentar, tolănit la umbră într'un loc prielnic şi la un vad făcut, ţechile fasonate nu sunt tocmai neapărate. Ele pot fi înlocuite fără prea mare neajuns, mai cu seamă la peştii mari şi în apele mari; cu orice prăjini, beldii sau nuele cari întrunesc mai mult sau mai puţin condiţiunile cerute. Totuşi mlădiţa, vârful e de neapărată lipsă, mai cu seamă în lipsa moriştei sau mosorului cu struna de rezervă, cum vom explicà. Hotărît a nu schimbà în fiecare clipă locul, ele pot fi orcât de lungi şi de grele. Înfigându-le în mal, cumpănindu-le pe pietre, furci, crăcane, sau de regulă pe teuri, greutatea lor obositoare nu ne sinchiseşte.

Cu totul altfel e însă în pescuitul din fugă, din sbor, de suprafaţă şi la păstrăvi de pildă, când trebue să fugi mereu

dintr'un loc într'altul. Aci țechea fasonată, elastică, ușoară și bine cumpănită e indispensabilă. Fără ea îți blestemi meseria. Oboseala îți doboară odată cu mâna toată pasiunea. Chiar în vâlcelele mici, unde doi metri de nuia ar puteà ajunge, chiar aci, spre a puteà înșelà teama păstrăvălui, atât de sălbatic și bănuitor, o țeche cât mai lungă nu strică. Una de trei metri dublează vânatul.

Struna.

Sub această denumire se înțelege firul dintre unghiță și țeche. E făcut din ață, sfoară, mătase, mustață sau păr de cal, de preferință alb.

Cel mai uzitat, mai practic și totodată la îndemâna orcui, e părul de cal. Numai de cal însă, nu și de iapă, căci e mai slab. Într'un fir sau împletit în mai multe, după împrejurări, după apă și dimensiunea peștelui vizat, el întrunește toate calitățile cerute. E destul de rezistent, nu se încurcă și nu se acață ușor de orce rădăcină, prin apă își mărește elasticitatea și, ceeace e mai important, într'un fir și chiar în două e aproape invizibil. Și acesta e cel mai important punct căci toată reușita pescuitului e condiționată de invizibilitatea strunei, în apele limpezi, se înțelege. Chiar în șase și în opt fire cum ar fi pentru pescuitul crapului, mrenei și cleanului mijlociu, el e preferabil strunei de mustață. Căci aceasta deși mai subțire și mai tare, are cusurul de a sclipì la cea mai mică rază de soare, de lumină, de mișcare a undelor, etc., și deci de a speriâ și alungà peștele.

Împletirea cu ușurință a firelor se face în chipul următor. Se udă sau mai bine zis se moae câtva timp firele în apă căldicică, se înoadă la unul din capete, un vârf și un cotor de păr, astfel ca trăinicia lor să fie de o potrivă peste tot. De acest nod răsucim cu degetele mânei drepte, pe când printre ale celei stângi ținem firele răsfirate spre a se desrăsucì și a nu se încurcà. Ajunși la capătul firelor înodăm de fiecare fir un altul și mergem înainte înlungind pe cât

vrem struna, sau, facem şi acestui capăt un nod ca şi celuilalt şi în urmă, înădim aceste crâmpee răsucite unul de altul. Firele se pot răsucì fie toate deodată, fie de preferinţă mai întâi în două, în patru, în opt, şi apoi în patru, opt, în câte vrem şi pentru orce mărimi de peşti dorim.

Când răsuciturile le facem în 2, 4, 6, 8 şi apoi dăm drumu la două din acestea ca să se răsucească singure anapoda, vom observà ca numărul răsuciturilor simple să fie egale, pentru ca atunci când le dăm drumul spre a se resrăsucì să nu iasă unul mai răsucit decât altul, căci atunci toată povara e suportată numai de acesta.

În apele limpezi, când pescuim atât la fund cât şi mai cu seamă la sufrafaţă, la peşti de dimensiunea scobarului de pildă, struna se face de regulă cam din patru fire sau cel puţin din două bine alese. Cum însă cu o strună dintr'un singur fir de păr şansa prinderei ar fi înzecită, însă tot într'atâta de slăbită rezistenţa ei la scoaterea lor din apă, şi deci cel puţin jumătatea lor ar fi perdută prin ruperea ei repetată, se remediază răul prin adăugirea unui sfârc de două palme dintr-un singur fir bine ales. Legat între unghiţă şi strună prin invizibilitatea lui el înlătură întru câtva vicleniа şi bănuiala peştelui. Pe tulbureli şi noaptea însă se înţelege că toate aceste precauţiuni sunt de pristos. Destul ca ea să nu fie prea bătoasă pentru simţul şi pipăitul peştelui.

Nodul. — Cel mai practic şi trainic nod, mai cu seamă la păr care altfel se desnoadă foatre uşor, e acela *pescăresc:* Se petrec capetele firelor unele peste altele ca de două trei degete înspre capetele lor lungi, şi cu toate patru laolaltă, se face o înodătură obicinuită. La părul de cal, care numai printr'un singur nod se desface foarte uşor, spre o mai mare siguranţă unul din capete se trece de două ori prin ochiul primei înodări şi apoi se strânge trăgând de tuspatru capetele. Un alt nod e acela în laţ: Îndoim capătul părului de două degete lăţime şi înodând îndoitura facem un laţ. Facem acelaş lucru altui păr, vârâm un laţ în altul, iar capătul opus acestuia îl tragem prin el. Un al treilea nod e

acela englezesc: Se petrec de două degete capetele unul peste altul şi cu fiecare capăt scurt se face un nod peste celalalt capăt lung. De altfel noduri se pot face în multe feluri, nu toate însă pot fi atât de sigure şi trainice ca acestea.

Struna de mustaţă. — Aceasta e din maţul crud al vermelui de mătase întins înainte de prefacerea lui în gogoş. La vremea complectei lui desvoltări, adică înainte de a-şi începe toarcerea gogoşului, se aruncă viermele în oţet, unde, după câtva timp din el nu rămâne decât o pleasnă alburic, mucilaginoasă. Aceasta se scoate, se întinde, se usucă cu ogodul la umbră şi avem astfel firul de mustaţă a 20—30 cm. lungime. În limbile streine această coardă poartă mai multe denumiri. Ne scutim de a le traduce şi o vom denumi în limbagiul poporului bigot, anume *musteaţă*, probabil dela asemănarea acesteia cu aceea de om, somn, mreană, pisică, etc. Se va convenì credem, că cu toată prostia lui poporul a botezat-o cum mai inteligent n'o puteà face o întreagă academie de înţelepţi.

Coarda aceasta ne vine din streinătate, deşì s'ar puteà produce şi la noi. Scumpetea ei deci face a nu fi la îndemâna orcui. La tulbureală, la undiţa de sbor şi de fund, la păstrăv, crap, mreană, foacă şi somn până la 5 kgr., mustaţa e de preferat altor strune, cel puţin la sfârc, vre-o 50 cm.

După aceasta vin în ordine mătasa, aţa sau sfoara răsucite şi ceruite. În lipsa ceruirii, care e mai uşoară dar mai puţin trainică, se pot fierbe într'o bae [1]) de ulei de sâmburi de dovleac, de untură de peşte, sau cel puţin a fi unse cu seu, păcură, smoală, ceară şi smoală de cismar frământate cu seu, etc. Altfel struna se destramă, se îngreuiază, se încurcă, se coace şi se rupe uşor. Şi toate acestea n'ar fi nimic; dar prin umflarea sau îngroşarea ei în apă devine în loc de momeală mai degrabă o sperietoare pentru peşti. Căci cum s'a zis, de finetea strunei şi a unghiţei anină în

1) Vasul cu uleiu se fierbe într'un alt vas cu apă.

mare parte toată reuşita pescuitului cu undiţa. La noi, cum nu avem magazine speciale cu toate uneltele de undiţit, amatorii şi undiţarii noştri nu întrebuinţează la strunele pentru peşti mai mari decât aţa neagră, de mosor, groasă, No. 1 sau 0, marca *urs*. Fie într'una, fie răsucită în două sau în patru, şase, ea e foarte bună cu toată negreala ei bătătoare la ochi. E regretabil însă că oamenii noştri pregetă a şi-o fierbe în ulei spre a şi-o face cât mai practică, durabilă şi rezistentă.

E regulă ca struna să fie cel mult cu o palmă două mai lungă decât techea. Mai lungă sau mai scurtă e neîndemânatică la schimbarea momelei. În apele adânci şi mari însă, la pescuirea peştilor mari mai cu seamă, când undiţa trebue aruncată ca din praştie în depărtare, la peşte acasă; sau, la păstrăv, când o strună mai lungă de doui metri ni s'ar acăţă de toate tufele, precum şi în alte împrejurări, bine înţeles că se îngădue şi chiar se impun excepţii: Scurtă în ultimul caz şi cât mai lungă în primul.

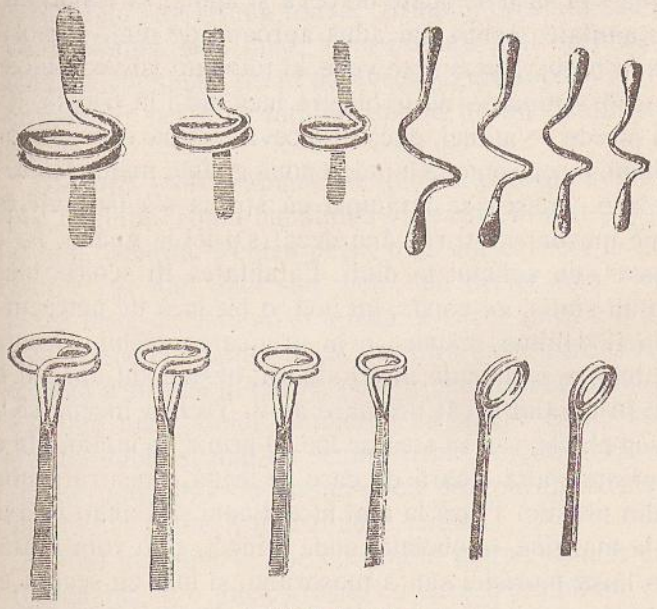
La pescuitul peştilor mari, fără mosor sau morişcă, struna se leagă de pe la mijlocul prăjinei şi se înfăşură apoi spre vârf. În caz că vârful ei se rupe n'am pierdut nimic alt decât pe acesta. Legată de vârful ei însă putem pierde totul, peşte şi undiţă.

Sfârcul. — Între ferul unghiţei şi corpul strunei e de neapărată lipsă o bucată de strună din cea mai fină, mai trainică, subţire. Altfel bănuiala şi viclenia peştelui e greu de biruit; pescuitul ne va fi mai puţin bogat. Acest sfârc trebue să aibe dela două la trei palme. La undiţile de suprafaţă, şi suspendate, pentru peşti mici, el va fi numai dintr'un singur păr. La cele de fund, pentru peşti mari, el va fi dintr'unul sau două fire de mustaţă, sau din 6—8 din acelea de cal. Pentru pescuitul peştilor răpitori sfârcul va fi din strună de vioară *(sol,* a IV) sârmuită, sau cel puţin din belciuge de sârmă subţire, obicinuită.

Morişca sau struna de rezervă. — Ni se întâmplă adesea că pescuind la peşti mici să ne deă în undiţă un nebun din cei mai mari. Dela cele dintâi zmucituri techea se apleacă,

se încovoae, pleoscăe de vârf în apă şi, cu toată truda, n'o mai putem readuce vertical cum de regulă ar trebui să steà. O zmuncitură sau întinsătură încă şi totul e pierdut. Din undiţă nu-ţi mai rămâne decât vre-un ciomp sau o coadă de biciu. În locul bucuriei de care îţi simţiai sufletul plin simţi că te seacă la inimă. Rămâi trăsnit, scuipând şi fluerând a pagubă.

Spre a puteà evità atari catastrofe s'a scornit morişca, un fel de mică macara — cum mi-o poreclise un ţăran — un



2. Vârfuri şi Inele.

mosor pe care e depănat mai mulţi zeci de metri de strună sau de sfoară.

La nevoe, morişca poate fi înlocuită printr'un simplu mosor, mai mare însă. Printr'un cui, sfoară sau sârmă el se aplică la cotorul ţechei, iar capătul strune se trage prin nişte inele legate — tot cu sfoară ceruită — la distanţe egale, în număr de 3—4 dela mijlocul spre vârful ţechei căpuit tot cu un astfel de inel (fig. 2). În locul sau în lipsa inelelor

speciale se pot utilizà sârma şi inelele de trasperante prin care se trage sfoara.

Căpuit cu morişca poţi fi întru câtva liniştit. La cea mai mică rezistenţă dai drumul strunei de pe mosor. Peştele se duce glonţ; dar dela un timp oboseşte, căci sfoara e lungă şi grea de tras prin apă. Atunci el se opreşte, mosorul stă şi el. Începi să-l tragi, încet, încet. Deapănă însă la loc şi repede din sfoara ce vine. Altfel poţi păţi ce am păţit şi noi adesea, anume, ca la o nouă goană nebună să calci pe strună sau să ţi se acaţe de ceva şi apoi... să rămâi cu buzele umflate. Acum l-ai adus aproape de mal, domol; s'a odihnit puţin, îl vezi şi te vede, şi totodată îşi vede moartea cu ochii. Atunci — nu te bucurà încă, nu-i în traistă, îl mai poţi pierde — atunci, dacă el e ceva mai barosan, vorba ţiganului, începe o nouă luptă, o nouă goană, mai nebună, mai furioasă. Adesea se întâmplă că struna s'a isprăvit toată de pe mosor; nu-ţi rămâne decât s'o iei la goană, pe mal, după el, cu sufletul în dinţi. Fatalitatea îţi scoate însă în cale un stufiş, un copac, un pod, o piedecă de netrecut. Ce te faci? Ultima scăpare e în aruncarea ţechii. Greutatea acesteia, a zecilor de metri sfoară, obstacolul apei, îl obosesc în curând orcât de mare ar fi. Ţechea începe să plutească plavie, sau să steà pe loc. O prinzi fie înotând în apă, fie printr'o altă sfoară de care se leagă o peatră aruncată ca din praştie. Trasă la mal începi apoi să-l abaţi iarăşi încet la margine, în oboială, unde îl ineci, cum vom arătà.

În lipsa moriştei sau a mosorului, şi mai cu seamă când pescueşti cu undiţi mai multe, a-lene, în cari te aştepţi să-ţi deà şi vre-unul mai mare, e indispensabil barem un ghem de sfoară în buzunar sau în sân. Capătul ghemului făcut laţ îl laşi la îndemână, afară, şi, la nevoe, la repezeală, îl arunci în cotorul ţechei, căreia, întâmplător îi poţi dà apoi drumul. Ghemul te scuteşte astfel de a nu riscà nimic, ci din potrivă, îţi făgăduieşte să nădăjduieşti totul. Acesta e cel mai bun procedeu cred, prin care se poate pescuì în apele mai mari, în cari, altfel, dând drumul undiţei rizici a o pierde.

În bălți sau râuri, printre bolovani sau în ochiuri de trestiiș se înțelege că faci contrarul. Te căpuești bine, trainic; și când înhați, fără a-l forța, a-l trage prosteşte, te ții bine, pe loc, încercând a-l obosi în ochiu, în bulboacă, în dobă sau vultoare. Acì a-i dà frâu liber e mai riscant decât dacă ai încercà să-l arunci cu forța, pe mal.

Ca sfat final voiu mai spune că bunăstarea strunei trebue încercată ordecâteori se pescueşte. Un mic accident a putut'o tăià sau crestà fără să ştii. Încearc'o deci spre a nu te mirà că ți-a fost ruptă apoi atât de uşor.

Mustața sau struna roasă, curmată, crestată sau tăiată, o vom înlătură fără milă. Vom preferà mai bucuros o micà trudă şi cheltuială decât perderea sigură a celui mai frumos şi mai rar peşte ce întâmplător la un an odată ne-ar puteà dà.

Unghița. — Ne rămâne să spunem câteva cuvinte şi despre unghiță. Toată bunătatea ei constă în a fi cât mai fină şi mai ascuțită. Pentru peştii moi sau cărnoşi la gură, unghițile cât mai mici sunt cele mai preferabile. Pentru cei osoşi însă, ca somnul şi ştiuca, a căror gură e o grapă de dinți, pe cari unghița micà s'ar târâ ca printre cue, fără să ajungă a prinde în carne, pentru aceştia unghițele trebuesc cât mai mari. Celor simple cu un singur cârlig se preferă acelea duble şi mai cu seamă triple, anghire. Ele trebuesc legate mai întâi c'o palmă-două de coardă sârmuită; cea obicinuită poate fi foarte uşor tăiată.

Când pescuim în ape cu fundul petros vom fi căpuiți în totdeauna cu o micà gresie, cu care întâmplător să putem agerì vârful unghiței.

Adaosuri şi scule.

Plumbul. — La pescuitul de fund şi chiar la acela de suprafață, în apele repezi, strunei îi trebue oarecari greutăți. Spre acest scop ne căpuim cu alice de diferite mărimi pe cari le aplicăm mai mici sau mai mari, mai multe sau una,

după împrejurări, la mici intervale, la o palmă-două de strună dela unghiță în sus. Alica se crapă până la jumătate în două, și în crăpătură se strânge struna prin cleşte sau prin dinți.

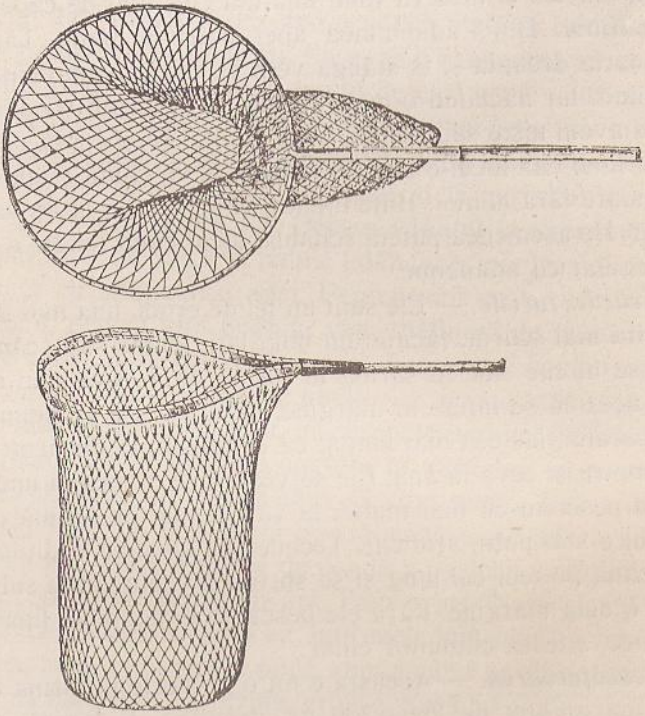
Pluta. — În comerciu și la undițile de confecțiune streină, aceasta se obicinueşte din pană de gâscă sau din plută în forma de pară. Noi vom recomandà însă pe cea națională, la îndemâna orcui și orunde pe teritorul ocupat de români. E vârful coceanului de porumb, popușoi, cucuruz sau cotorul paiului de mătură. E cea mai practică plută și totodată cea mai puțin temută de pești. Ea e, prin asemuirea surcelelor, frânturilor de papură și trestii de cari apele sunt pline, e un ce comun chiar pentru ei. Se tae, mai gros sau mai subțire, de-o schioapă sau de un deget, după mărimea peștelui și undiței. Se curmă la un capăt și la curmătură se strânge cu struna făcută laț. Pentru vânatul la suprafață ea se pune la două sau trei palme adâncime; pentru cel de fund exact cu adâncimea apei. Pentru unii pești plumbul stă pe fund, pentru alții unghița vine susținută de plută la un lat de mână, la o schioapă și chiar la o palmă bună deasupra fundului. Mulți pescari și amatori la noi, așează pluta la îndoit adâncimea apei. Rău, nu se poate mai greșit. Căci peștele poate stà un ceas cu unghița în gură sau să ne ià mâncarea de zece ori din ea fără să știm nimic. Exact la adâncimea fundului însă pluta ne trădează toate mișcările lui. La cea mai mică mișcare de coadă a peștelui ea licăre, s'afundă. Smucind ușor l'am ars, l'am prins. Natural, părerea oamenilor noștri are și ea, într'unele împrejurări, motive foarte bine fondate. De pildă atunci când nu dispunem de o strună fină, subțire. Struna groasă, pusă cu pluta exact la adâncimea fundului, ea cade vertical sau drept deasupra momelei. Deci peștele o vede, se sperie, fuge. Dimpotrivă, mare parte din ea bălțită pe fund el n'o mai vede, n'o mai teme. Astfel, într'o apă prea limpede când pescuim cu o strună groasă regula de mai sus poate face excepție și e mai preferabil a se dà fără nici o plută.

Sonda. — Aceasta e o greutate de plumb, în formă de piramidă, în lipsă o peatră sau o piuliță, prin care se măsoară adâncimea apei, regularitatea și natura fundului. Un bun pescar nu aruncă niciodată undița într'un loc necunoscut fără a fi măsurat apa și a-i fi cercetat fundul. Sonda se acață de unghiță, și atât din țeche cât și din mână i se face apoi ușor vânt în spre largul apei. Ajunsă deasupra punctului dorit o lăsăm în apă, fără cea mai mică bălăceală însă, liniștea și tăcerea fiind una din cele mai de căpetenie condițiuni. După adâncimea apei potrivim pluta. Târșind sonda la dreapta și la stânga vom ști dacă avem acățături la fund. Iar năclăind-o cu o bucată de seu vom ști dacă la fund avem nisip sau nomol. Unul și altul se observă pe seu. În primul caz locul e bun, în ultimul se va căutà altul, dacă se poate fără nomol. Bine înțeles, când nu dai la lin sau la țipar. De asemenea putem schimbà locul când fundul e prea neregulat ca adâncime.

Teurile, furcile. — Ele sunt un fel de cruci, una mai lungă și alta mai scurtă, făcute din doui lați, lemne sau scânduri prinse în cue sau cu sârmă în formă de T. Cea mai mică din acestea se înfige în margine, la picioarele și îndemâna pescarului, iar cea mai lungă, ca cumpănă, la depărtare de un metru și ceva în apă. Ele servesc spre a sprijinì undițile când pescuim cu mai multe, la vad și mai cu seamă când malul e mai puțin aridicat. Țechile sau coadele undiților se reazimă pe teul cel lung și se sprijinesc cumpănite sub cel scurt, dela margine. Fără ele pescuitul e incomod, lipsit de farmec, adesea chinuitor chiar.

Descățătoarea. — Aceasta e tot o greutate în forma unui inel cu ghiare, de 200—300 gr. greutate. E legată cu o sfoară groasă, se încleștează pe strună și i se dă drumul pe aceasta la fund, spre a desface unghița acățată, spre a răsturnà peatra sau a smulge rădăcina cu totul. În lipsă ne putem servì de o verigă și de-o furculiță de sârmă sau de lemn în capul unei prăjini. Fără una sau alta riscăm adesea perderea mai multor unghiți și strune pe zi.

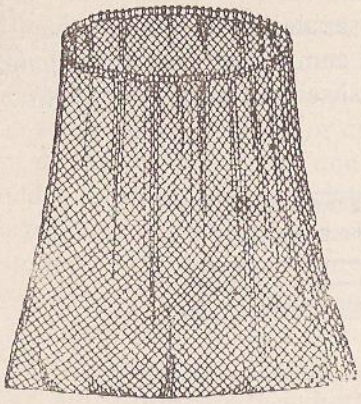
Furcuța. — E o sârmă de-o schioapă, crestată la vârf, a cărei crestătură o ducem pe strună până la îndoitura unghiței, pe care, printr'o împinsătură o smulge din gâtul peștelui spre a se scoate cu ușurință afară. La știucă și la somn furcuța e de mare lipsă. Fără ea, în neprevederea noastră vrând să scoatem unghița cu degetele, la cea mai mică mișcare a lor ne putem alege cu ele sfârticate.



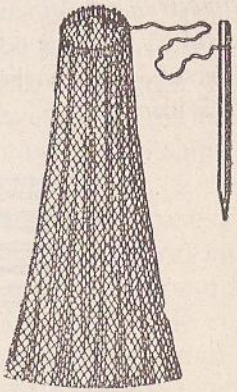
3. Mincioguri.

Minciogul. — Acesta e o mică plasă cât un coșuleț, oval, de vre-o 30—40 cm. gură și adâncime, pus într'o furcă, sau pe-o sârmă groasă, într'o prăjină. El servește spre a sprijini un pește mai mare pe care struna nu l'ar putea ține,

şi care, în lipsa minciogului, la un mal înalt, ne-ar scăpă la sigur.



Traistă.



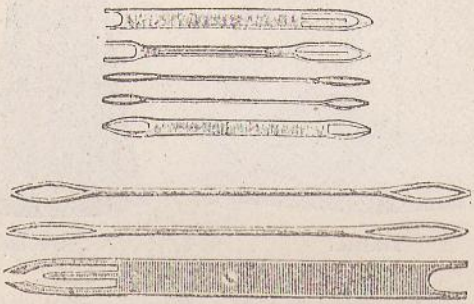
4. Săculeţ.

Traista. — De sigur, un bun pescar nu pleacă fără traistă. Deşi fiecare ar şti ce să facă cu peştele chiar şi fără traistă, să-l prindă numai, şi deşi orcare îşi poate procură una după gust şi putere, totuşi ne vom dà părerea şi pentru confecţionarea uneia ca aceasta din cele mai practice şi lesnicioase. Mulţi poartă cu ei vase de lemn sau de metal, spre a ţineà peştii vii, alţii îi ţin legaţi de mal, cu sfoara vârâtă prin gura şi urechile peştilor, unii îi bagă în săculeţe sau traiste de pânză, dacă nu-i aruncă direct pe pământ, unde adesea dacă nu se strică, totuşi carnea lor îşi pierde toată frăgezimea şi tot gustul.

După noi, cea mai bună traistă e aceea făcută din reţea, adică de plasă, din sfoară. Fie în formă de traistă sau de săculeţ, aceasta e cea mai practică. La pescuitul a-lene sau unde se stă mai mult timp într'un loc, sacul se strânge la gură şi i se dă drumul în apă, legat de mal, unde peştele se poate păstrà viu până la plecare. Eşti forţat însă să umbli din loc în loc, pui sacul de gât şi peştii în el înveliţi în frunze sau în iarbă, spre a nu se fleşcăi. Prin reţea aerul circulă şi

peştii nu se încing cum se întâmplă într'o traistă de pânză. Să nu se uite că pescuim mai cu seamă vara, adesea pe călduri tropicale.

Împletirea reţelei sau a sacului de reţea nu e tocmai grea. E destul să fi văzut odată cum se lucrează şi vei puteà împletì însuţi. Prin vorbe însă e cam greu a se lămurì. Vom încercà totuşi.



5. Navete = Undrele.

Se iá o sfoară ceva mai groasă şi se leagă c'un capăt de perete; celuilalt capăt i se face un laţ sau ochiu de 3—4 degete lărgime. Luăm apoi o navetă cu sfoară, adică o undrea de filat, făcută dintr'o scândurică de 15—20 cm. lungime, 4-5 mm. groasă şi 15-20 mm. lăţime. Aceasta se subţiază la mijloc iar la capete se face aidoma ghiarei sau foarfecei de rac (fig. 5). În aceste capete sau ghiare se deapănă sfoara. Capătul acesteia se leagă de ochiul sfoarei din perete. Luăm apoi o spetează, adică o scândurică de un centimetru lăţime, sau un simplu creion de scris, căci pentru o traistă ochiurile trebuesc cât mai mici. Ţinem creionul între degetul cel mare şi arătător al mânei stângi, sub cel mare tragem sfoara navetei până strâns aproape de nod şi de laţul cel mare al sfoarei din perete. Ca să facem nodul şi laţul simplu e destul a băgà naveta pe sub spetează, în laţul cel mare, şi apoi a înodà strâns, ca şi când am legà creionul de laţ; şi astfel un ochiu e făcut. Repetăm aceste noduri

sau înodări după creion de 20—30 sau 40 de ori, de ce lărgime voim sacul, şi scoţând apoi creionul afară avem făcut un rând de ochiuri. Ne întoarcem pe acelaş rând înapoi, dacă voim să facem o pânză pentru traistă, halău, plasă, zăgaştină, etc., sau, prindem capătul opus dacă vrem să mergem în cerc, pentru sac, rociu, plaşcă, prostovol, etc. şi înodăm creionul sau speteaza iarăşi, cu singura deosebire că acum în loc să apucăm cu naveta laţul cel mare o tragem de fiecare dată printr'unul din ochiurile făcute.

În nodul complicat ţinem creionul în acelaş fel, cu sfoara sub degetul cel mare şi lipite de laţul sfoarei groase. Dăm apoi sfoara pe sub creion, strâns, peste degetul cel mic şi inelar făcute cârlig; o prindem între creion şi degetul arătător, îi facem apoi vânt la stânga ca unei aţe de cusut, peste sfoara din perete; băgăm naveta printre degetul mic şi inelar, adică prin sfoara îndoită după degete şi totodată prin laţul cel mare. Prindem şi tragem naveta în sus, întocmai unui ac de cusut; în acelaş timp dăm drumul laţului din degetul mic şi, pe când tot cu ele şi tot astfel prindem laţul sau sfoara ce vine, cu naveta şi mâna dreaptă facem o mişcare înapoi, în spre noi şi în lături; iar când simţim că sfoara strângându-se ne strânge la degete, îi dăm drumul din ele, pe când cu dreapta facem o slabă smucitură de strângere, prin care am terminat nodul. Repetăm mereu şi procedăm ca mai sus. Vroind să lărgim pânza sau sacul, înmulţim ochiurile, luând dintre ele şi formând astfel un ochiu nou; iar când vrem a strâmtà luăm două ochiuri de odată. Tot astfel lucrăm spre a lărgì şi face un prostovol, o plaşcă, rociu, sac, etc.

Reţeaua sau plasa se mai poate începe şi în alt chip. Ba, posibil chiar în mai multe feluri necunoscute de noi. Anume, în capătul sforei de pe undrea sau navetă se face un ochiu de mărimea reţelei dorite. Mijlocul acestui ochiu, îl legăm sau acăţăm de ceva, de pildă de un cui, în aşà fel ca nodul să vie în coasta mijlocului acestui ochiu. Prindem apoi marginea de ochiu opusă părţei acăţate de cui şi în ea fie cu

spetează fie cu creionul sau chiar şi fără acestea, tragem sfoara şi facem astfel un nou nod şi ochiu de aceeaşi mărime voită. Ne întoarcem apoi înapoi şi tot astfel facem un altul nou, legat de mijlocul celui făcut, şi aşà mai departe. În acest chip, facem astfel o fâşie sau betelie compusă din două rânduri de ochiuri. Odată făcută pe cât o vrem de lungă, înşirăm o parte din ochiuri pe o sfoară, o legăm la perete, şi de ochiurile potrivnice ţesem pânza mai departe.

* * *

Toate aceste unelte sau scule pomenite mai sus sunt neapărat de lipsă unui dibaciu şi pasionat undiţar. Numai după ordinea şi îngrijirea migăloasă a dichisurilor acestora se poate preţui gradul de pasiune şi dibăcie al unui pescar. Căci acest sport, mai mult poate decât acela cu puşca, e o artă de dibăcie, de iscusinţă, prevedere, experienţă, de continui observaţiuni şi lupte cu elementul şi vietăţile aflătoare în el; vietăţi pe cari Natura le-a înzestrat cu un atât de desvoltat simţ de apărare şi conservare. Pe când la vânatul cu puşca, într'o bogată regiune de pildă, nu ţi se cere decât un singur lucru: exerciţiul unui bun ochitor, la acela al nostru, cu undiţa, în cea mai bogată apă chiar, cum vom arătà, fără însuşirea atâtor cunoşt'nţe şi îndemânări toată truda e d'a surda. Nu se poate vână decât cel mult vr'un broscoi lacom după momeală.

V.

Vadul. — Timpul prielnic pescuirei. — Momelile. — Momeala. — Vârcolacul. — Înecarea unui peşte.

Vadul. — Se înţelege credem, că vadul nostru nu-i unul prin care trec căruţele, ci unul la care trebue să se atragă şi abată peştii. Adică un loc în care îi vrăjim să vină ei în loc de-a alergà să-i căutăm noi. Vadul se face aruncându-li-se demâncare, la ore anumite, de obicei seara şi dimineaţa. Un bun vad trebue momit mai multe zile în şir, iar la nevoe, aruncarea momelilor se face cu vr'o ½ oră înainte de a pescuì. Cu cât mai multe zile se aruncă cu atât siguranţa unei mai bogate şi mai lungi durate de pradă e mai mare. În acest singur fapt nu puţin constă tot meşteşugul de a pescuì gras şi a nu te întoarce niciodată cu traista goală. Vadul e de-o importanţă capitală şi trebue bine ales. La râuri repezi el e de obiceiu în gâtul vultorilor şi în cumpăna lor, şi în orce oboeli unde curentul e mai puţin repede. Partea din josul vadului trebue căutată să fie destul de adâncă, de întinsă şi potrivită sălăşluirei peştilor mari, către cari ţintim şi pe cari năzuim a-i atrage la noi prin momelile aruncate şi duse de apă în spre ei. Căci trebue ştiut că în vultori, cumpene, etc., peştele — mare mai cu seamă — nu e decât în trecere, în târcoale după hrană. Numai în vâna apei a ma-

relui curent şi marilor adâncimi cel mare e la el acasă. De aci deci trebue căutat ca prin momelile aruncate şi duse de curent să-l atragem la vad. La aruncarea acestora vom observà, prin lăsarea pe apă a unor surcele, ca momelile să nu fie aduse spre mal ci atrase spre matcă, spre mijloc. Astfel că dacă se poate atât momelile cât şi undiţa, — din greu plumbuită — dacă bănuim fundul fără acăţături, le vom aruncà de preferinţă numai acì, în matcă, la adânc.

La baltă, locul potrivit vadului e în ochiuri, în luminişuri de trestiiş şi în timpul nopţei la vârsături şi chiar în vadurile de trecut carele sau de adăpat vitele. Dacă fundul e nomolos, erbos sau rădăcinos, în care momelile şi momeala s'ar îngropà şi ascunde, se poate dà truda de a-l curăţà cu o sapă, dârg, coarşte, greblă sau chiar cu o simplă scândură bătută într'o prăjină. La nevoe se poate aruncà nisip sau o tăblie de scândură prinsă fie cu ţăruşi, fie afundată cu nisip sau petri. Truda ne va fi cu vârf răsplătită. Fundul e bine să ni-l alegem nisipos, pietros, parazios — cu acel fin nisip de râuri, — nu bolovănos sau nomolos însă. Căci în aceste locuri, într'unul se acaţă undiţa, într'altul se înmoleşte mâncarea sau momeala. Apa, dacă se pescueşte ziua mai cu seamă, e bine să fie ceva mai adâncă. La adâncimi sunt cei mari. Noaptea şi pe tulbureală însă, se poate pescuì şi face vad chiar la vărsături de două palme adâncime. In timpul zilei însă, la o astfel de adâncime se pierde vremea de pomană. Bine înţeles că lucrul se schimbă când apa e de tot tulbure, când suntem bine pitiţi sau când aruncând undiţa ne depărtăm la o mare distanţă.

Pe lângă toate acestea vom mai observà că chiar la cel mai bun vad, în apă limpede, pescuitul poate fi de tot slab, sau cu totul nul, când în jurul lui e prea multă lume sau mai mulţi undiţari. De ce? e lesne de înţeles. Umbra lor pe apă, mişcările lor continui când ale unuia când ale altuia, orcât ar părea ele de slabe şi sfioase fac totuşi, la o apă limpede, dacă nu groaza şi alungarea peştelui cine ştie unde, îi dau cel puţin de bănuit şi-l reduc la teama de-a nu pune gura

pe nimic. De altfel experiența se poate face ușor punând pe cineva să treacă odată de două ori pe lângă apă. Rezultatul va fi că orcât s'ar fi dat înainte, vom puteà zice *adio* pescuit în urmă. E la fel ca la vânat: S'a tras alături cu puşca, putem tot stà la pândă, vânatul a zburat... Deci pe cât posibil se vor ocolì locurile sau vadurile prea umblate. Vom schimbà nu mai puțin un vad atunci când dela un moment sau dela un an la altul el ne pare a fi pustiu. Căci prin prinderi repetate dacă nu i-am stins cel puțin i-am îngrozit de-a se mai apropià de acel loc; iar dela un an la altul natura fundului şi apei s'a putut întrucâtva schimbà, făcându-le umbletul şi sălăşluirea nesuferită.

Sunt împrejurări însă când dintr'o cauză sau alta nu ne putem nici pità şi nici îndepărtà de țărm. În acest caz, ca să nu ne scădem sub 90 la sută şansa prinderei, vom stà ca sfinții, ca de peatră, fără cea mai mică mişcare. Peştele obicinuit cu prezența şi mutra noastră se apropie, îndrăsneşte, se arde. La dinpotrivă se înțelege că dacă am puteà pătrunde prin pătura de apă am vedeà că la cea mai neînsemnată mişcare a noastră el tresare, o tuleşte, ca glonțul.

Părțile sau regiunile de apă favorabile unor bune vaduri, mai trebuesc alese cât mai selbatice, cât mai neumblate. Între malurile cu islazuri sau păşuni de vite şi acele cu opriturì pe cari iarba, buruenile, tufele, copacii, întreaga natură se răsfață în tot largul ei, din toate punctele de vedere vom preferà pe acestea, mai cu seamă în apele mici. Pe lângă că ne vom puteà tolăni boereşte la umbră, în balsamul aerului curat şi parfumat, mai avem şi şansa de a pescuì cât mai gras. Căci peştelui, ca orcărui animal selbatic, îi plac şi preferă din atâtea motive numai aceste regiuni. Acì el e mult mai la adăpost de neliniştea celorlalte locuri: are umbra necesară în zilele călduroase, verdeața de hrană şi mulțimea insectelor scuturate de pe ea sau crescute la rădăcinile ei, sub cari, nu mai puțin, îşi caută vizuinile de adăpost în timpul de repaos. Deci locul cu norocul va fi cât mai

mult acolo unde iarba își moae chica în undele apei și bujăul crescut pe mal face un paravan între noi și pești.

Orele în cari li se aruncă mâncarea la vad sunt de obicei aceleași în cari începem a pescui. Adică în zori și spre seară.

Un vad două sunt neapărate la un importă ce instrument și fel de pescuit. În lipsa vadului se dă orbecând, la întâmplare, și așà ceva nu face un om inteligent. Intr'un vad bine făcut șansa prinderei poate fi înzecită. Se face vad chiar pentru halău, plasă, plașcă, prostovol, rociu, sac, vârșă, năvod, etc..Un singur pește de vre-un chilogram prins în plus ne răsplătește îndestul pe acela de grăunțe aruncate într'o zi două. A nu face vad și a nu arunca nici barem găluști făcute din momele și pământ, aruncate înainte de a pescui, e o neghioabă pierdere de timp.

Un vad se face chiar la păstrăv, mai cu seamă în bulbocile văilor mai mici. Momelile vor fi: râme, creer, insecte, viermi, momițe de animal fierte, etc.. Și ca să nu mai pierdem timpul putem apoi arunca unditi de fund.

Vaduri nu mai puțin ar trebui făcute chiar în pescuitul comercial, mare, la năvod, sfori, pripoane, coteț etc.. E regretabil că facerea lor se neglijează încă de către arendașii și pescarii de meserie. Căci în acest caz pescuitul ar fi mai ușor, mai bogat, oamenii și timpul pierdut zădarnic foarte mult redus. Pentru facerea acestor vaduri, când avem posibilitatea, s'ar puteà întrebuința toate rămășițele intestinale ale peștilor spintecați și comercializați, toate resturile aruncate azi din marile abatorii ca sânge, rânze, răzături de mațe, etc.. Toate aceste rămășițe comercializate, pot face producția mult mai mare și în acelaș timp foarte ușor de exploatat. Producția eleșteelor și apelor închise de asemenea, alimentate cu resturi din fabrici de bere, spirt, uleiuri vegetale, etc., s'ar puteà înzecì din primul an. Ele ar rentà astfel cu o cheltuială și rizic mult mai mici tot atât de bine, dacă nu mai mult, ca și vitele îngrășate cu orzul, borhotul, turtele acelor fabrici.

Timpul prielnic pescuitului e de obiceiu din zori până pe la 9—10 a. m., şi de pe la asfinţitul soarelui până noaptea cât de târziu. Cam acesta e de regulă sorocul mâncărei lor. Cel mai sigur şi neschimbător însă e acel dela amurg şi până pe la miezul nopţii. Noaptea de asemeni se dau uneori mai bine chiar decât ziua. Bine înţeles cei mari şi uneori. În acest caz şi timp, se poate uşor ghici de ce, şansa prinderei e mult mai mare decât ziua. Pricina e, în apele limpezi mai cu seamă, că prezenţa noastră nu-i mai sperie. In timpul nopţei se dă în totdeauna fără plută. Agăţarea unuia orcât de mic ne-o trădează bâţâirea zmicelei şi mişcarea ţechei. In caz că dăm la peşti mari şi mai ales când pescuim cu undiţi mai multe şi lipsite de morişcă sau de mosorul cu struna de rezervă, e inteligent a legà, a împlântà sau a ne priponì mai bine zis undiţile de cotor şi de mal. Căci, doamne fereşte, ne putem trezì că vre-un nebun ne fuge cu undiţă cu tot, ceeace se întâmplă destul de des.

Natural, un bun pescar ştie adesea să şi înoate. Să fugă numai, mi se va zice, el se poate aruncà după ea. Aşà e. Însă nu trebue uitat că peştele îşi caută refugiul tocmai unde n'am dorì: după obstacole, în trestiiş, în acăţături sau la dracu, unde-l putem pierde cu undiţă cu tot. În plus, pe lângă acestea mai avem încă un motiv, şi încă din cele mai puternice. Prin bălăcirea intrărei noastre în apă putem zice *adio* pescuit, cel puţin pentru restul nopţei.

Mulţi pescari, spre a ocolì acest inconvenient atârnă zdrăncănele — clopoţei înfundaţi — de diferite mărimi la mlădiţă, în vârful ţeche'. Astfel că la cea mai mică mişcare sunt prevestiţi. Cu toate astea, din când în când tot înghit şi ei câte un chiul.

În timpul zilelor călduroase, de arşiţă, peştii se retrag la adânc prin ascunzătorile lor. Acì, chiar ajungându-i ei rămân adesea indiferenţi or cărei momeli. Dorm, se odihnesc deci. Acelaş lucru putem face şi noi. În caz că înorează, că cerul e închis, că burue, că picură, plouă, tună, fulgeră, începe vijelia şi potopul, atunci o ştergem, fuga, în goană. Se

dau, umblă nebuni şi lacomi după hrană, e speranţă de pescuit bogat.

În orce alt timp decât cel arătat, ca şi pe vânturi, când umbletul şi mâncarea peştelui e neliniştită de mişcarea undelor şi valurilor, de agitaţia apei, pescuitul cu nu importă ce instrument al cărui rost se reazimă pe brodeală sau pe toana de mâncare a peştelui, e, dacă nu cu totul de pristos cel puţin foarte rar încoronat de isbândă. De asemenea, dacă cu tot timpul prielnic arătat mai sus speranţele totuşi ne sunt înşelate, fără să simţim nici cea mai mică ciupitură, e semn sigur că vremea nu se va înrăutăţi cu toate tunetele, nourii şi semnele rele. Ea va dăinuì tot frumoasă. Peştele ca nici un animal altul în toanele mâncării şi prevestirei vremei rele e cel mai infailibil barometru. Chiar dacă un timp ameninţător, după unul frumos, ar durà o săptămână fără să plouă, vom ştì la sigur că el nu se va înrăutăţì până ce peştele nu va începe să umble nebun după hrană. Şi dimpotrivă: Orcât ar fi timpul de frumos şi de făgăduitor dacă într'o seară îl vom vedeà sărind şi umblând nebunatic în căutarea hranei scuturată de vânt, de vijelie, adusă de primele unde ale apei în creştere, vom aveà siguranţa că cel mult până a doua zi vom aveà ploae sau potop. Tot astfel într'un timp sau după un lung timp ploios lipsa lui de umblet după hrană prevesteşte scăderea apelor şi timpul frumos. Unui bun pescar cam rar i se strică fânul din cauza vremei rele.

Ca timp sau anotimp, în afara lunilor de iarnă, cele mai nefavorăbile pescuitului cu undiţa sunt acelea oprite, în care îşi au sorocul bătăii. Adică Octombrie pentru păstrăv, Maiu şi parte din April — în primăverile călduroase — pentru mare parte din ceilalţi peşti. Înaintea acelui soroc însă, odată cu ivirea primelor zile frumoase şi călduroase, ei se dau cu atât mai bine cu cât au fost supuşi unui mai lung post şi ierni grele.

Momelile şi Momeala. — Cele dintâi sunt mâncarea ce li

se aruncă spre a-i momi sau atrage la vad, ultima e aceea pusă în unghiță prin care se amăgesc la prins.

Deși ambele sunt și pot fi același lucru, adică una și aceeași substanță, credem totuși că trebuesc deosebite la denumire după cum diferă nu mai puțin la întrebuințare. Din experiența noastră, pe câtă bruma am putut-o face prin mai multe colțuri locuite de români, n'am putut află alți termeni mai potriviți și diferiți decât singuraticul pentru una și înmulțitul pentru altele. Vor fi existând totuși — în afară de *nadă*, care peste tot aproape are mai multe înțelesuri — poate și alții mult mai potriviți decât aceștia. În caz afirmativ, o mărturisim, ne-am simți prea măguliți dacă vr'unul din cetitori ni i-ar face cunoscut, ca întâmplător, la o nouă ediție, să putem face cuvenitele îndreptări. Aceiași măgulire am simți-o pentru orce observațiuni și informațiuni noui, prin cari, și pentru cari, atât noi cât și acei amatori sau profesioniști cari prin acest sport își caută fie o desfătare fie un mijloc de existență, nu vom aveà de cât mulțumiri și cuvinte de laudă.

Momelile la noi se reduc la aruncarea de mămăligă și porumb fiert. Grâu, orz, ovăz, meiu, sămânță de cânepă fierte sau dubite, bob la crap, n'am auzit și n'am văzut să se arunce nicăeri la noi. În alte țări pescarii se servesc mai mult de acestea. Probabil din lipsa a lor noastre, naționale. Cari ar fi mai preferate? Nu ne pronunțăm. Împrejurările ne-au răpit în totdeauna timpul trebuincios unor lungi și repetate experiențe spre a puteà constată. Ajunge credem, dacă vom spune că prin amestecarea tuturor momelilor am ajuns a întruni la un loc toate soiurile de pești aflătoare în împrejurime. Vegetarianii veneau la substanțe vegetale, cei de pradă sau carnivori trăgeau la insecte sau momeli de provenință animală. Făcând parte astfel fiecăruia de o bucățică preferată ne arvunim dreptul de a sperà la una din cele mai mari.

În manualele de pescuit streine tabelele rețetelor de momeli ocupă mai multe pagini. Fiecare autor, pescar sau a-

mator recomandă pe ale sale ca cele mai bune. Unele din acestea însă sunt atât de complicate la preparare că orcine renunţă la ele. Amestecarea şi plămădirea lor cu diferite droguri, esenţe, parfumuri chiar, toate nu prea la îndemâna orcui, şi cu o şansă de reuşită cu nimic probată ca superioară altora mai uşoare, ne îndrituieşte la mărginirea celor mai practice şi potrivite poporului nostru ca şi mijloacelor şi cunoştinţelor orcui.

Ne putem servì deci de: porumb, grâu, cartofi, săpun, bob, orz, orez, meiu, sămânţă de cânepă, etc., fierte până la plesnire. Urluiala de porumb fiartă sau dubită — două trei zile în apă — balegi de cal şi vacă, etc. sunt de asemenea foarte bune. Cleanul, crapul, mreana, caracuda, linul şi alţi vegetariani trag toţi la astfel de momeli.

Mămăliga fărîmată încă e bună. Însă e de recomandat frământată cu miez de pâine, sau, în lipsă, cu făină de grâu şi făcută apoi hapuri, boabe, mai mari sau mai mici, după mărimea presupusă a peştilor de pescuit. Motivul e, pe de-o parte că acestea sunt mai gustoase, că nu se pierd şi nu se descompun uşor prin apă, şi că prin rostogolirea lor la mari distanţe atrag urcarea peştilor la vad; iar pe de alta, că-i obicinuim cu forma şi gustul gogoloaşelor aidoma cărora ne vom servì mai apoi şi la unghiţă, spre a-i momì la prins.

Râmele şi matele de pui, de miel, tocate, sunt de asemenea foarte bune, mai cu seamă pentru foacă, mreană, clean, păstrăv şi somn. Matele trebuesc fie fierte, fie lăsate o zi două la răcoare spre a se înfrăgezì şi chiar încinge sau împuţì. Ficatul, sângele închegat, momiţele, creerii de animale sunt de asemenea excelente.

Pentru unii peşti ca foaca şi cleanul, chiar fructele, cum sunt cireşile pârguite, coacăzele şi boabele de struguri pot servì ca momeli. Altele:

Mămăligă şi miez de pâine părţi egale, puţină brânză cât mai mirositoare, puţine drojdii de untdelemn şi vin, faceţi o cocă şi din ea gogoloaţe pentru momeli şi momeală.

Sămânţă de cânepă fiartă, miez de pâine, sânge închegat,

balegă de cal — de preferință cu resturi de orz sau ovăz prin ea — frământați totul și faceți gogoloațe.

Mămăligă, miez de pâine, icre de pește, frământate și fărâmate în hapuri.

Orz, ovăz, grâu, porumb și bob fierte, aruncate astfel sau făcute cocă și gogoși.

În definitiv, peștii sunt niște porci cari mănâncă totul. Ceva mai mult: se devorează unul pe altul și nu se dau înapoi dela nici un fel de spurcăciuni și împuțiciuni. Ei curăță apele de tot ce poate fi mistuit.

Mulți autori și pescari recomandă la momelile de mai sus a li se adăugă musc, șofran, cuișoare, chimen, aiu sau usturoiu și alte mirosuri tari, spre a-i atrage.

Toate aceste momeli bine înțeles, sunt pentru vadurile de fund. Pentru cele de suprafață, la roșioară, clean, săbioară, etc., se aleg cele mai ușoare momeli, ca tărîțele, etc., se usucă la soare și se aruncă spre a stă la suprafață.

Am mai spus cred, că toate aceste momeli se aruncă în vad cu 2, 3, 5 și chiar 10 zile înainte de pescuit. Reduși a pescuì la repezeală, fără a fi făcut vad, sau cel puțin fără să fi putut aruncà seara pentru pescuitul de dimineața sau în aceasta pentru acela de seara, în sfârșit, în orce caz și nici odată nu-i inteligent a ne pierde timpul și răbdarea geaba, la întâmplare, ci vom procedà în chipul următor:

Luăm din cele mai la îndemână momeli de mai sus și aruncăm doui trei pași în sus de locul de pescuit, dacă apa e curgătoare, sau de jur împrejur dacă e baltă. Nu prea mult însă spre a nu-i îmbuibà. Aceasta o facem imediat ce am sosit lângă apă. Până ce ne dichisim sculele, un sfert sau o jumătate oră dăm timp de momit. Alta:

Cu o oră sau cel puțin o jumătate ceas înainte de pescuit, aruncăm bulzuri cât pumnul din compoziția următoare: Hapuri din mămăligă și miez de pâine frământată; râme sau mațe de pui tocate — primele mai lungi, ultimele mai scurte; — porumb, orz, grâu, etc., încolțite sau fierte; cartofi nu prea fierți tocați sau fărâmați, etc.; amestecați

totul de e posibil cu balegă de cal şi de vacă, adăugaţi spre întărire pământ, nici prea cleios dar nici prea fărâmăcios, de preferinţă de pe sub balegi sau scârnă uscată, faceţi bulzuri cât pumnul şi aruncaţi din sus de vad, în gâtul vultorii şi un pas doui mai la adânc, în curent, sau drept în cumpăna vultorii, de unde, curentul duce bucăţelele atât în vultoare cât şi pe cursul râului în jos. Apa moae pământul, îl fărâmă, şi din când în când lasă să scape din el când o bucăţică, când alta, care, dusă de apă în sus sau în jos până la cine ştie ce depărtare peştii urcă după ele până la bulz. Aci se opresc, dau târcoale, şi în loc de momeli, cari adesea se isprăvesc, dau peste momeala cu unghiţa.

Momeala. — Aceasta e o bucăţică din cele de mai sus pe care o punem în unghiţă. Orcare din cele menţionate poate fi bună pentru un soiu sau altul de peşti. Condiţia de căpetenie e ca să steà prinsă, să nu cadă din unghiţă. De aceea mămăliga o frământăm bine cu miez de pâine — şi numai la nevoe cu făină — spre a o face cleioasă, ca să nu cadă. De altfel, aceasta fiind la îndemână orcui şi orcând pe la noi, e aproape singura momeală, mai cu seamă la crap, babuşcă, roşioară, etc., pe care pe lângă râme o întrebuinţează pescarii şi amatorii români. Ea reuşeşte de asemenea destul de bine la clean, foacă, lin şi somotei chiar, mai cu seamă dacă i-am atras la vad prin aceleaşi momeli. Condiţia de căpetenie în prepararea ei e ca mălaiul sau făina de porumb să fie mărunt cernută, forte bine fiartă, şi, apoi, răcită, bine frământată cu miez de pâine. Altfel, nefiind destul de cleioasă ea ne cade din unghiţă şi peştele ne-o mănâncă uşor fără a se acăţà.

În lipsa mămăligei preparate sau rămase dela masă, la nevoe se poate prepară una la repezeală în chipul următor: Luăm un ibric sau ulcică în care punem un pumn de făină — de grâu. Turnăm peste ea, puţin câte puţină apă; amestecăm bine şi facem astfel un fel de zeamă subţire pe jumătatea vasului. Adăugăm un praf de sare şi de zahăr, puţin vin, stafide pisate sau altceva dulce şi acrişor — dacă

vrem şi avem, — apoi un pumn de mălai — făină de cucuruz sau popuşoi — şi punem la un foc domol să fiarbă bine. Înainte de a frământă această mămăligă adăugăm unul sau două gălbenuşuri de ou, câteva prafuri de chimen şi amestecăm bine. O lăsăm să se răcească, în mai multe cocoloaşe dacă ne grăbim, şi, dacă întâmplător ne-a ieşit prea moale, ceeace n'ar trebui, la prepararea gogoloaţelor o mai putem frământă în puţină făină sau mălai cernut mărunt. La crap mai cu seamă această preparaţie ne-a reuşit mult mai bine decât mămăliga obicinuită.

Pentru apele curgătoare, repezi, în cari mămăliga comună are cusurul de a se fărîmă şi cădeă foarte uşor din unghiţă, spre a se face mai cleioasă aflăm că pe Argeş se prepară în chipul următor: Mămăliga rece se frământă mai întâi cu praf de mălai, foarte fin cernut. Din ea se fac apoi gogoloaţe de mărimea dorită ca momeală, mai mici sau mai mari cât aluna, şi se pun apoi în puţină apă din nou la fiert. Se scurge apa, se zvântă, se tăvălesc din nou în praf de mălai, spre a nu se lipi unele de altele, şi, constrânşi a le păstrà mai mult timp le vom învelì într'o cârpă udă; altfel se întăresc ca piatra.

Hapurile din mămăligile astfel preparate se înfig în toată îndoitura unghiţei. Unghiţile scurte în coadă, cele mai bune la această momeală, vin cu totul ascunse în mămăligă. Vârful lor se lasă aproape simţit la suprafaţă.

Se întâmplă însă uneori că din diferite cauze sau imprejurări peştii nu se dau. Dacă de pildă timpul mâncărei nu-i prielnic, dacă sunt îmbuibaţi de hrană, dacă presimt o schimbare de timp sau dacă nu le-am brodit sorocul mâncărei lor, capricioase, pentru toate aceste cauze nu trebue învinuită momeala. Ea poate fi una din cele mai bune, mai cu seamă dacă i-am obicinuit cu ea la vad şi dacă având la îndemână, i-am fi adăugat şi puţină brânză mai veche sau din cele mai sus pomenite cu mirosuri tari. Când se dau sunt ca porcii, nu aleg, curăţă locul de tot ce găsesc şi pot mistuì. Ca pildă, vom spune că nici chiar *babiţa* — una

din cele mai neîntrecute momeli, mai cu seamă la mreană, pe care acest viclean şi bănuitor peşte se aruncă orbiş, nebuneşte, fără nazuri ca la alte momeli — spun că chiar la tentaţia acestui verme peştele rămâne indiferent când e în repaos sau când nu-şi are toana mâncărei. Odată, pe Dâmboviţă, mai mulţi inşi am biciuit toată ziua fără să vedem o faţă, o pişcătură, fără ca babiţele să ne fie măcar atinse. A doua seară însă, eu singur, într'o singură oră, cu cel mult 15 babiţe, am luat 10 bucăţi între 100 şi 1000 de grame.

Râmele. — O altă momeală, la îndemâna orcui, peste tot şi în totdeauna, şi bună totodată pentru toţi peştii mici şi mari, sunt viermii de pământ cunoscuţi peste tot sub denumirea de *râme.* Cu ele reuşim destul de bine chiar la peştii răpitori cum sunt ştiuca, somnul, păstrăvul, lostriţa, etc. La cei mici, se înţelege; cei mari nu se prea spurcă ei cu orce fleac.

Râmele sunt de mai multe feluri. Anume: *roşii, mici, de gunoi* sau *băligar,* întrebuinţate la prinderea albiturei mici; *de iarbă* şi de pământuri grase, vărgate, roz, ceva mai mari; *de mlaştină,* patrate sau în patru muchi, scurte, fragede, din glodul sau nămala grasă, gunoită a marginilor de bălţi şi mlaştini (preferate şi sigure la lin); *şerpeşti* sau *groase,* ca pe creion sau pe degetul mic, din pământurile umede, umbrite; şi *râmele negre,* de bălţi şi zmârcuri, a căror prezenţă o bănuim după şerpuirea dârelor căcărezelor lor şiruite în zigzag pe glodul ud al zmârcurilor presărate unde şi unde cu zmocuri sau pâlcuri de iarbă. Cele mai sigure locuri de găsirea acestora e nomolul rădăcinos, înerbat, din chiar marginea apelor statornice, ne supuse umflării şi secării. Prezenţa lor sigură o recunoaştem după căcărezele lor aflate pe muşuroaele sau zmocurile de pământ înerbat ieşite din apă pe la marginile bălţilor, lacurilor, virugilor, zmârcurilor, etc. Ele stau chiar în apă, adânc în acele gâlii. Aceste două din urmă sunt cele mai bune pentru prinderea peştilor mai mari. În unghiţile mici ele vin trase cât mai mult pe strună în sus. Altfel peştii mai

mici le sug toată partea rămasă afară; odată stoarse peștele mare nu mai pune gura pe ele.

Spre a le aveà cât mai fragede și momitoare râmele trebuesc săpate cu o zi două înainte. Se lasă fără pământ până cu două trei ore înaintea pescuitului, când, dându-le din belșug, din cel mai gras și ravăn ele se îndoapă lacome, se umflă și devin delicioase pentru pești.

În lipsa celor groase, pentru pești mai mari, ne servim de două-trei din cele mici, înțepate în mai multe locuri, făcând din ele un mic ciorchin.

Ca să fim siguri de reușită râma trebue să fie în totdeauna vie. Mișcările sau zbaterile capetelor lor atrage peștele dela distanță. Cu o râmă moartă adesea putem aștepta mult și bine. Căci peștele chiar lihnit fiind nu se aruncă asupra ei decât întâmplător, când în lăcomia lui vreà s'o ià celor mici dela gură. Cercetând'o și schimbând'o deci cât mai des ne înzecim șansa prinderei. De ce? E lesne de înțeles. Pe de-o parte, zvârcolirile ei atrage și îmbie peștii, pe de alta, oropsită prea mult ea se poate ascunde sub sau între pietre, în nomol, năgară sau crăpătură de pământ, etc., caz în care, se pricepe, pescuim în sec.

Râmele — groase mai cu seamă — unii le pun în unghiță cu capul, lăsându-li-se coada a se zbate; alții le pun anapoda, lăsându-le jumătatea spre cap să atârne. Motivul și argumentele în ultimul caz sunt că râma pusă cu coada nu moare atât de ușor și se zbate mai tare și mai mult timp; iar ale altora, în primul: pe de-o parte că puse cu capul se zmulg din unghiță și se ascund în pământ foarte ușor, făcându-ne pocinogul de-a o păzì goală, iar pe de alta, că vârful sau capul lor fiind teios, mai aspru, ar fi mai puțin preferat decât coada. Unii le rup capul sau din coadă spre a le puteà trage mai ușor pe ac, alții dimpotrivă le lasă tocmai partea ruptă afară, chip că peștele simțind carnea sângerândă îmbucă fără să mai facă nazuri.

După noi, cel mai chibzuit chip, de a le pune, mai cu seamă când dăm la pești mai mari cu râme mijlocii, e de a le

înfige în ac dela un deget sau un cm. din capătul cozei, şi a le trage apoi uşor, fără a le rănì şi strivì, cel puţin jumătate pe unghiţă şi pe strună în sus. În acest chip ele trăesc, se zbat, mişcă aproape toată ziua. Şi se ştie că cu cât ele se zbat mai tare cu atât peştele e mai atras, mai lacom şi deci şansa prinderei mai mare. E foarte adevărat că în apele mici, puţin adânci, suntem expuşi a fi sâcâiţi pe fiecare clipă de micii pescuţi cari ne rup şi ne smulg mereu râmele puse astfel. Dacă nu bănuim peşti mai mari se înţelege că tragem râmele cât mai scurt; dacă *da* însă, vom preferà o mică jertfă, de trudă şi de râme, pentru satisfacţia acăţării unuia din cei mai mari. Atras de stolul celor mici el nu va întârzià să cadă în cursă. Râmele mari, şerpeşti şi negre, le vom puteà pune cu capul, dacă le putem aveà din belşug spre a le schimbà cât mai des. La peştii până la o palmă sau 20 cm. lungime râma poate atârnà cam de un lat de deget. La cei mari ea poate rămâneà afară chiar jumătate. Se întâmplă adesea că râma astfel pusă, apucată numai de vârf, să ne fie zmulsă sau ruptă de mai multe ori. Nu e nimic. Dacă peştele e mărişor şi s'a spurcat la bucăţele el va revenì şi se va arde la sigur odată; e al nostru. La râma scurtă însă dacă a simţit fierul, rezistenţa, neputinţa gustării fructului, el o va şterge, va fugì sau se va ţineà în pază; l'am pierdut. Râmele mici, pentru peşti mari, le vom înţepà, una sau două, la mijloc sau în două locuri; le vom trage până la strună şi în lungul unghiţei vom pune o alta cum am arătat mai sus. Râmele mari, puse în unghiţi prea mici, se smulg şi scapă adesea, singure. Se împedică acăţându-le în limbă printr'o apăsare de deget.

Asupra prăsirii râmelor, în cazuri şi împrejurări când nu le putem găsì sau aveà în cantitatea dorită, d. Roule, reprodus de d. Guénaux, în cartea sa de pisciculturâ, ne dă următoarele poveţe: Se sapă un şanţ, de preferinţă la un loc mai dosnic, umbrit şi umed, de vr'o 50 cm. lărgime şi adâncime. Se împarte şanţul cu scânduri, în mai multe cutii sau cotete, pe cari, una din două, ca să avem una

goală, alta plină, le umplem cu pământ negru, gunoit, de preferință cu pământ de frunziș sau de lemn putrezit. Vârfuim bine gropile cele pline, cam de o jumătate metru deasupra lor; le semănăm cu câteva râme, le acoperim cu frunziș sau cu pae putregăite, punem peste acestea bolovani și din când în când, în timp secetos, le udăm cu apă. După câteva săptămâni râmele s'au prăsit și se pot recoltă. Pământul scos din gropile pline se aruncă în cele goale împreună cu râmele mici; se acoper la loc ca mai sus, și după alte câteva săptămâni avem o nouă recoltă. Întâmplător, pietrile se pot înlocuì cu ghivecele de flori cari ne pot asigurà o prăsire mult mai repede și mai bogată.

Ca momeală, cu mai puțin succes însă, ne mai pot servì: coropișnițele, lipitorile, bucățile de săpun, creeri și momițe; apoi, cu o șansă din ce în ce mai mare: vermi de scorburi, de putregai, de mătase, cei de cărăbuși din urma brazdelor de plug, acei din cocenii mucegăiți sau putregăiți de porumb, vermușii de tărâțe, carii de lemn—cari se pot păstrà cu săptămânile fără nici o hrană, muștele, albinele, lăcustele și, în sfârșit orce vierme și insectă moale, nepăroasă, fără scoarță. Din coropișnițe nu se pune decât partea dinapoi; capul, de pe la curmătură, se aruncă.

Babița. — În fruntea tuturor acestor viermi și insecte momeli însă — pentru mreană și cegă mai cu seamă—stă *Vetricea* (într'unele părți la Dunăre), *Răsura* (pe la Călărași) *Rusaliile* (Măgurele), *Mitilica* (prin Deltă, la ruși și lipoveni), *Gândacul, goanga* sau *viermele de nomol* (pe Olt, în Ardeal), *Babița* (la București) etc. Ea nu e mai prejos altor momeli nici chiar la ceilalți pești. La mreană însă e superioară orcăreia și la cegă e singura cu care se poate prinde. Posibil ca ciocul acesteia să fie condiționat scormonirilor după babițe sau că, o neîntrerută scormonire să-i fi forțat creșterea lui. Tentației acestui vierme nu rezistă nici unul din acești doui pești. Pipăiri, încercări, târcoale și nazuri ca la alte momeli — mai puțin obicinuite sau plă-

cute de ei — nu fac nici odată. Îmbucă lacom de cum o văd sau simt. Singurul ei cusur e permanența ciuguliturilor pescuților mici cari ni le devorează fără a-i puteà prinde. Scutirea de ei e numai dând la adâncimi mai mari.

Goanga sau viermele acesta, albicios-gălbui la corp și pă-



6. Rusali. — Babiță.

tat în negru pe botișor, cu o sumedenie de picioare ca de urechelniță, cu coada lungă, din trei fire — răsfirate în apă și îmbinate, în formă de spin când e scos afară, ud — cu două mustațe sau lăbuțe de asemenea foarte lungi, are forma unei mici coropișnițe și înfățișarea unui pui de rac.

Trăește în mare număr prin mala dela fundul marginilor de ape curgătoare, cu maluri înalte și surpăcioase ; și mai puțin numeros prin bălți, gârle și văi repezi, pe sub pietri, rădăcini, cociocuri, liber sau în ghioci tari pe cari și le face singur ca melcul. Se hrănește cu părticele vegetale și animale, cu mici viermi, insecte și icre de pește pe cari le stinge. D-l Guénaux ne spune că în Irlanda, într'un stabiliment de pisciculturâ, ele au distrus în câteva zile 70.000 icre de somon. În acelaș timp însă atât gândacul cât

şi musca lui e una din cele mai preţioase hrane pentru peşti.

Gângania aceasta e larva sau gândacul din care ies rusalile sau lăcustele de apă, adică acele felurite musculiţe trecătoare (efemeride) de prin Maiu-Iunie, ce se văd săgetând şi mai cu seamă în joc săltăreţ pe luciul apei.

Forma acestor muşte, lungi, cu aripi mari, e a unei mici lăcuste în zbor. Au câte patru aripi, unele străvezii, altele întunecate, (opace), unele deschise altele colorate, aripi cari le stau întinse, în sus, chiar când musca s'a oprit din zbor. Toate au cele două labe sau mustăţi dinainte foarte lungi, coada de asemenea, foarte lungă şi tot numai din trei fire răschirate, ca o furcă: În sfârşit forma larvei înaripate. Cele mai obicinuite şi numeroase din aceste muşte (Ephemera vulgata, E. danica, Palingenia longicuada, etc.) sunt acele cari apar pe la Rusalii, prin ultima jumătate a lunei Maiu. De aci şi numele unora şi altora — larve şi muşte — de *rusali* pe unele locuri. Unora din aceste larve le trebuesc trei ani până la maturitatea de a se preface în muşte, iar altora numai unul singur.

Prin Maiu, natura prefacerei lor le împinge a urcà sau ieşì afară de-asupra apei, pe mal, pe ierburi, rădăcini, etc., unde aripile lor — învelite într'o pojghiţă ca pânza de păiangen — mai mult sau mai puţin formate li se desvoltă de cum li se usucă de apă. Toate însă, din cauză că nu pot mâncà, avându-şi organele gurei nimicite (atrofiate) nu trăesc decât o zi două, pân' ce îşi împlinesc chemarea împerecherii şi vărsării seminţei. De aci şi numele lor grecesc Efemera (de-o zi, trecător). Amândouă faptele acestea ele le săvârşesc chiar în aer şi din zbor. A doua zi cel mult după împlinirea chemării împerecherii ele cad moarte, spre marea bucurie a peştilor cari se aruncă asupra lor ca ereţii. Această sămânţă a lor căzută în apă, pe ierburi, rădăcini, etc., sau legată de pietre şi rădăcini printr'un tort de păengeniş secretat şi tors de către goangă însăşi, clocеşte şi dă naştere babiţei. Unele din acestea — căci atât ele cât şi muştele cari le dau naştere sunt de mai multe feluri, prea puţin

deosebite între ele de altfel — odată înviate şi duse de apă încep a-şi căutà un sălaş prielnic, dacă nu-l au încă. Altele, în văi, prin mătasa sau materia secretată îşi fac o legătură cu care se leagă de pietre sau rădăcini, etc., sub cari se ascund şi de cari se ţin spre a nu fi luate de curent. Iar o altă parte din ele, în bălţi mai ales, din aceeaşi materie secretată, îşi impietresc o ghioace de adăpost, lungueaţă, tare, din care nu-şi scot afară decât capul.

Babiţa se poate aflà în toate apele fără să ştim. Bine înţeles într'unele părţi ale lor şi nu pretutindeni. Dacă musca se vede prin Maiu săltând pe o apă, fără îndoială că trebue să existe şi babiţa sau larva ei în ea.

La Dunăre ele se scot dela adâncimi mari prin lopeţi, sape, dârguri sau sonde speciale. În bălţile, râurile şi gârlele mici se scot mai în totdeauna cu mâinile; sapa şi lopata nu se întrebuinţează decât dacă apa e prea rece. Cu nu importă ce în sfârşit se întorc rădăcinile gâliilor de ierburi crescute în apă sau se scoate pământul moale, terciuit, dela fund, de pe sub malurile mai înalte, mai adânci, abrupte, surpăcioase, în cari bate apa, şi în ele râcâim cu degetele. Dacă dăm peste babiţă o clătim şi o punem într'o cutie cu nisip, fin, uscat, iar dacă nu cercetăm mai departe. Dacă nisipul s'a udat, la plecare îl premenim din nou.

Păstrarea lor mai mult de două-trei zile e foarte grea. Peste tot pe unde am putut cercetà (pe Olt, Murăş, Dunăre, etc.), nu se întrebuinţează decât nisipul. La căldură ele mor din prima zi, chiar pe nisip. Din acest singur fapt, al păstrărei lor, generalizat peste tot cum vedem, ne putem dà foarte uşor seamă de câte experienţe trebue să fi uzat poporul ca să nu ajungă pretutindeni decât la acelaş rezultat! Dar, câte încercări, câte veacuri şi mii de victime nu trebue să fi costat sfaturile şi unele leacuri bătrâneşti, nesocotite şi disprețuite la început de o fluşturatică ştiinţă?

Cele mai obicinuite şi sigure locuri de a găsi babiţa, în râuri, gârle şi văi, sunt părţile cu maluri înalte, abrupte, surpăcioase, din pământ mălos sau fărâmicios, maluri în

cari bate vâna apei şi le surpă uşor. Acì intrăm în apă şi pipăim până ce dăm peste gâliile, pământul sau bulgării prăbuşiţi şi terciuiţi surpaţi din mal. Caracteristic acestui pământ e asemuirea la pipăit cu a unui moşiroi de sobol, proaspăt, moale, ud. Soatem din acest pământ afară şi în crăpăturile lui sau malului acestuia prăbuşit vom aflà aproape la sigur babiţa, stând cu capul la suprafaţă şi cu coada adânc înfiptă în el sau crăpăturile lui. Râcâind bine acest pământ, din când în când zărim goangele mişcând ca nişte mormoloci de broască în ochiurile mlăştinoase.

Prin lunie şi lulie babiţile se răresc şi pe alocuri dispar cu totul. Cele mature au făcut aripi, au zburat, şi în locurile lor adesea nu mai aflăm decât din cele mai mici cari nu devin mature decât peste un an doui. În schimb, în iarba sau rădăcinile vre-unei gâlii surupată de curând sau de vre-o lună două ne va scârbì şi minunà în acelaş timp furnicarea micilor babiţe de 2, 3 mm., cât nişte viermi de brânză.

După ce v'aţi făcut suma de babiţe fiţi oameni prevăzători şi cuminţi şi nu lăsaţi pământul forfotind în sumedenia seminţelor de babiţe ca să se prăpădească pe mal. Aruncaţi-l la loc în apă; căci altfel, la anul, o să vă treacă o mie de năduşeli până ce să daţi peste o babiţă, în loc ca în fiecare pumn de pământ să găsiţi o mulţime.

În undiţă babiţa se înfige de sub bărbie sau de după ceafă. Capetele celor mari şi deci foarte tare, unii pescuitori l'-l rup pentru ca unghiţa să se poată înfige mai uşor. Procedeul ne pare greşit, întrucât pe de o parte babiţa se fărâmă şi peştii ne-o smulg uşor, apucând-o de cap, iar pe de alta, astfel ucisă ea nu mai poate atrage prin zvârcolirile şi zbaterile coastelor ei simţul şi lăcomia peştelui în acelaş grad ca pusă întreagă, vie.

Lăcustele acestea efemere sunt de asemenea foarte hrănitoare şi foarte mult preferate de către peşti. Puse de vii — fără aripi — în undiţă ele sunt deci o excelentă momeală.

Când sunt număroase, în stoluri sau nouri, se pot prinde întinzând seara pe marginile apei pânze lungi şi late de tifoane, rari, subt un felinar două. A doua zi se strâng, se usucă şi se păstrează în sticle bine astupate. Prefăcute apoi în prafuri şi aruncate în apă ele sunt una din cele mai neîntrecute hrane, în prima lună, pentru plodurile sau plevuşca pisciculturilor artificiale.

Vermuşii de iarbă. — La mreana mică aceştia sunt aproape tot atât de buni ca şi babiţa. Dovadă e faptul că în apele chiar bine populate, pe când cu râma aşteptăm cu ceasul, cu babiţa şi cu vermuşul nu aşteptăm adesea decât clipa până ce unghiţa s'a aşezat la fund. Singurul lor cusur este că sunt cam rari de găsit şi că plictiseala aşteptării cu râma e întrecută adesea de enervarea schimbărilor dese, la cari ne supun fâţele mici când ne şterpelesc vierme şi babiţa pe fiece clipă.

Viermuşul acesta ne pare a fi larva micilor cărăbuşi de April, cari mişună prin ierburi în această lună. E de un cenuşiu închis, moale ca puful, în mărimea unei jumătăţi de omide mijlocii, rotunjite la ambele capete. Se găseşte prin Martie şi Aprilie pe sub rădăcina ierbei de pe malurile joase ale apelor, ierburi crescute pe paraziuri — nisipuri fine depuse de ape. Smulgând sau răsturnând aceste gâlii, în rădăcina lor sau pe locul rămas se vede vermuşul mişcând ca un cap de râmă, de 1 sau 1 $^1/_2$ cm. lungime.

Pentru ei vom întrebuinţă unghiţi din cele mai mici şi agere. În ele se trag învârtindu-i puţin între degete, ca vârful să poată pătrunde cât mai uşor. Altfel ei se răsfrâng şi se terciuesc fără a-i puteà înfige.

Peştişorii. — Pentru prinderea peştilor mari răpitori vom întrebuinţà ca momeală numai din aceştia. Mărimea lor variază după a celor năzuiţi a fi prinşi. Ei pot fi dela mărimea acului până la 20 cm. sau o palmă bună lungime, pentru somnul mare de pildă. În belşugul tuturor soiurilor îi vom preferà în ordinea următoare: Mai întâi obleţii şi beldiţele, cari prin săgetarea şi sclipirea lor strălucitoare

atrag pe răpitori dela mari distanţe. Au însă cusurul de a muri foarte repede. Vin apoi vârlugile şi ţiparii, prin marea lor vitalitate şi uşurinţa de a puteà fi lung timp păstraţi şi transportaţi vii. În urmă sau în lipsa lor vom uzà de săbiţe, porcoi, petruşei, roşioare, baboi, scobărei, clenişori şi crăpceni. În sfârşit de orce pescuţ afară de lin, lăteaţă şi pălămida de baltă — dacă nu i-am rupt ghimpii.

Peştii aurii. — O bună şi sigură reuşită s'ar puteà aveà de asemenea cu crăpceniĭ aceia roşcaţi cultivaţi ca podoabă prin vase de sticlă, aquarii şi bazinurile grădinilor. Originari din China şi aduşi în Europa prin secolul al XVIII-lea, ca dar doamnei de Pompadour, ei sunt răspândiţi astăzi peste tot locul putându-se procurà eftin şi uşor. Sunt destul de gustoşi la mâncare, au aceleaşi obiceiuri şi rost de viaţă cu crapul şi se pot prăsì foarte uşor în orce apă mică.

În râurile mici şi limpezi, un soiu sau altul de peşti răpitori pot fi — proporţional — mult mai numeroşi decât în apele mari şi tulburi. Faptul se explică prin preferinţa ce ei simt pentru aceste ape în cari îşi pot cât mai uşor vedeà şi vânà prada. În raport cu creşterea numărului lor în ele, scad devorate celelatle soiuri, vegetariene. Abondenţa lor deci ne uşurează foarte mult pescuirea. Căci prin numărul lor şi concurenţa la hrana din ce în ce mai limitată ei nu pot fi nici odată îmbuibaţi ci vecinic flămânzi şi în goană după pradă. Aşà că în atari ape se poate pescuì chiar cu pescuţi morţi, ba, la cleanţ, chiar cu bucăţi de peştişori tăiaţi în două şi în trei. Un alt fapt favorabil unui bogat pescuit în atari ape este că în bulbocile sau vultorile lor mici răpitorul chiar când ne vede, foarte rar se poate refugià la o mare distanţă. În nouă cazuri din zece el îşi preferă cotrunul primejdiei şi se aruncă asupra momelei ca uliul. Acì nu-l pândim, nu-l aşteptăm; b'ciuim apa şi-l luăm mai în totdeauna ca pe păstrăv, din zbor. Mai amintim, că în aceleaşi ape, pe cât sunt aceştia de flămânzi şi de lacomi după momeala din unghiţă pe atât sunt ceilalţi — nerăpitori — de îmbuibaţi şi năzuroşi. Aceştia se prind greu, cei dintâi

ușor. Cauza e că ținutul sau regiunea înconjurătoare acestor ape fiind aproape egală ca întindere cu a orcărei ape mari, mana sau materiile hrănitoare produse sau aduse de ape pentru ei poate fi de asemenea egală celei din urmă, cu pești de același soiu înzecit sau însutit mai numeroși însă. Îmbuibarea și pristosul de hrană îi face dar să fie foarte capricioși atât în toanele mâncărei cât și la momeala din unghiță.

În apele stătătoare, domoale sau line, peștișorul se acață de sub aripa dosală ca să poată trăi cât mai mult, cu înfățișarea de libertate. La șivoae, șipote, repegușuri, șteanțuri sau ape clocotitoare îi tragem unghița mai întâi prin gură, o scoatem prin ureche și încă odată prin spate în josul aripei dosale. Curbat puțin curentul apei isbește în această curbătură și-l face să se zvârcolească mai abitir decât unul viu.

La somn și la știucă pluta se pune în primul caz după adâncimea apei; de regulă cam la două-trei palme adâncime. La ceilalți pești se înțelege pluta e de pristos. În matca vultorilor, la somn, se poate dà de asemenea fără plută.

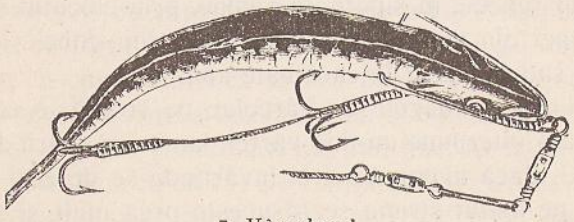
Prinderea pescuților momeală se face cu undiți mici, cu plasa, halăul, sacul, rociul, vârșa, etc., dese, în cari se momesc prin ceva mâncare, de regulă mămăligă fărâmită. De asemenea printr'un borcan, sticlă, oală, cursă, etc., în cari punem ceva mâncare și le afundăm răsturnate în locuri potrivite umbletului lor.

Pentru somn și știucă se mai pot întrebuința ca momeală broaște și pui de pasere mici, golași. Broaștele cenușii, pestrițe pe burtă, sunt cele mai bune. Ele nu mor curând și sunt cele mai preferate de pești. Vin acățate de pelea din spate și lăsate a plutì la suprafață. Puiul se leagă pe o scândurică iar struna și legătura se fixează în crestături făcute în ea.

Vârcolacul sau năluca. — Aceasta e un fel de șoaldă sau momeală artificială care reușește destul de bine în cu-

rentul repede la peştii de pradă şi mai cu seamă la lostriţa şi la păstrăvul mare. El are forma unui peştişor în culori cât mai vii şi ademenitoare. În comerţ, în streinătate, se găsesc atât din aceştia cât şi peştişori artificiali făcuţi gata. Cum însă ultimii sunt prea scumpi, cel puţin un leu bucata, iar cei dintâi, din cauza decolorării se uzează prea curând, şi deci rămân fără efect la prins, şi, ceeace e mai principal, cum unul şi altul sunt greu de găsit în ţară, am crezut nemerit a dà câteva sfaturi prin care fie cine să-şi poată face singur unul mai mult sau mai puţin bine făcut. Procedăm în chipul următor :

Luăm o bucăţică de plumb cât buricul degetului, o sub-



7. Vârcolacul.

ţiem prelung, rotund, cât degetul mic, în forma unui vierme, drept şi subţiat la ambele capete. La unul din acestea îi întărim strâns, printr'un fir de mătase, o codiţă ca aceea de pescuţ, făcută din tinichea sau din alt metal sclipitor. În lungul acestui plumb întindem un capăt de mustaţă sau de sfoară ceruită, cu cel mult 15 mm. mai lungă decât plumbul şi înodată la ambele capete. Peste plumb şi sfoară înfăşurăm bine fire de mătase în mai multe culori, amestecate unde şi unde cu două fire de beteală aurie şi argintie, spre a bate cât mai mult la ochi. Luăm apoi un alt capăt de mustaţă sau de strună, îndoit mai lungă decât cea pusă pe plumb. Îi legăm la ambele capete câte o unghiţă, de preferinţă crăcană sau anghiră (cu doui sau trei craci). Legăm apoi una din aceste unghiţi cu mijlocul penei sau cozei ei exact la coada vârcolacului, iar mustaţa sau sfoara cu cealaltă unghiţă, o îndoim la trei

sferturi lungimea ei așà fel ca această unghiță să vină legată strâns de corpul firului ei taman la mijlocul vârcolacului. Luăm apoi struna undiței, căpuită și ea tot cu o astfel de unghiță la capăt, și legăm de mijlocul coadei sau corpului acesteia capătul vârcolacului în ochiul sau îndoitura celorlalte două unghiți, toate laolaltă. Vârcolacul astfel făcut va aveà trei unghiți, și adică, una drept la mijloc și câte una la cap și coadă. Îl curbăm puțin de mijloc, pentru ca iuțeala apei să aibe unde isbì spre a-l puteà învârtì sau zvârcolì prin ea, și vârcolacul e terminat. Vom schimbà mătasea or de câte ori se decolorează; vom puteà ascunde, dacă vrem, unghițile în capete de râmă, și vom dà astfel în curentul repede, în șipote, în șivoae, prin clocotul și luminișul apei din cascade, prin bulbocile sau dobele lor, sub stânca sau jgheabul în care bate apa.

La două-trei degete de vârcolac pe strună, e neapărat de lipsă a interpune un mic vârtej, iar la un metru distanță un altul, dacă avem. Căci el învârtindu-se de zeci și sute de ori pe minut struna se răsucește prea mult și se rupe foarte ușor. Dacă nu avem vârtejuri vom scoate adesea struna din apă și vom lăsà-o să se desrăsucească. Altfel riscăm a ni se rupe tocmai când ne va părea lumea mai dragă.

Peștii răpitori, orbiți de nesațiul și de lăcomia lor se aruncă ca ulii asupra orcărui mic obiect care prin mișcarea și strălucirea lui le poate atâtà curiozitatea și pofta hrăpăreață. Vârcolacul făcut în chipul arătat întrunește toate aceste calități. Bine făcut, locul bine ales și pescarul bine pitit, spre a nu dà de bănuit vicleniei peștelui, el reușește binișor. Totuși experiența și francheța ne obligă a nu-l recomandà decât la nevoe, în lipsa pescuților naturali cu cari prinderea e mult mai sigură.

La știucă, ca nălucă mai putem întrebuințà orce obiect sclipitor ca liafă de linguriță, frunză de tinichea, fildeș, etc. Toamna mai ales, prin Octomvrie și Noemvrie, când peștișorii mici, hrana predilectă a știucei sunt retrași, ascunși,

şi deci ea flămândă, lacomă, nebună după pradă, aceste şoalde reuşesc întotdeauna foarte uşor. Se aruncă la o mare distanţă şi se trag apoi spre mal, în susul sau în josul apei, bâtâind mereu ţechea sau bastonul ca şoalda să lăcăre cât mai des şi bătător la ochi.

La păstrăv se mai întrebuinţează ca momeală foarte mult muştele artificiale. Cum ele însă nu reuşesc decât mai numai la acest peşte, am crezut nemerit a nu le pomeni decât la descrierea acestuia unde pot aveà o mult mai strânsă legătură decât acì.

Înecarea unui peşte. — Noi ne înecăm în apă iar peştele afară. Deci toată truda, când întâmplător înhăţăm vre-unul mai mare, şi pe care din teama de a-l pierde nu-l putem aruncà cu forţa pe mal, trebue să ne fie de a-l obosì şi a-l scoate cu capul afară ca să beà aer şi a-i luà astfel maù.

S'a spus, că spre a înşelà teama şi bănuiala peştelui unghiţa şi struna trebuesc a fi cât mai fine. Ar fi de pristos a mai spune deci, că cu cât ele sunt mai fine cu atât rizicul de a fi cât mai uşor rupte e mai mare. Finetea lor biruind teama celor mai vicleni, cari sunt şi cei mai mari, greutatea de a-i scoate, când se ard, e adesea — spre desnădejdea pescarului — peste puterile dibăciei lui. Ca dovadă, vom spune că or de câte ori am pescuit cu mai multe undiţi, cei mai mari nu ne-au dat în acele destinate lor, cu strune rezistente, la momeala mare, ci tocmai unde ne aşteptam mai puţin, adică în cele mici din doui-trei peri cu cari dădeam la cei mici. De ce dispreţuiau momeala mare şi preţuiau bucăţica mică de alături? Uşor de înţeles. În acest caz e natural deci, că dacă peştele acăţat trece de două kg. şi mai cu seamă când nu eşti căpuit cu morişca, cu mosorul sau cu struna de rezervă în ghem, e natural zic să scape la sigur. Nici odată n'am putut scoate vre-unul din aceştia afară, mai cu seamă în apele curgătoare, mari, până nu i-am dat drumul cu ţeche cu tot. Ceva a trebuit să se rupă. Ceva mai mult: Când nu eşti tocmai solid căpuit şi în lipsa sfaturilor altora mai păţiţi e greu de scos chiar peştele de un

chilogram. Crapul, mreana, foaca, lostrița, știuca, se zbat și luptă furios, nebunește, desperat, până la moarte. E destul să treacă de un kg. ca să lupte pân' te trec năduşelile. Dacă trec de 3 kg., orcât am fi de trainic căpuiți, mai în totdeauna nouă din zece ne scapă; într'o apă mare sunt cu neputință de biruit. Dacă nimic nu se rupe li se rupe, li se spintecă rana și se smulge unghița. Spre evitarea unor atari neajunsuri deci povestirea câtorva sfaturi, din experiența altora, sunt indispensabile. Le vom povestì la rând după cum știm că ni se prezintă.

Pregătiți cum spusei, cu toate cele de lipsă sau barem cu o parte din ele, ne îndreptăm spre apă. Aruncăm undițile și așteptăm nerăbdători licăririle de plută sau bâțâirile mlădiței. Dacă apa e bine populată, dacă e liniștită și mai cu seamă dacă am făcut un bun vad, nu trece mult și pluta începe să tremure, să licăre. Sau, dacă dăm fără plută, mlădița, adică vârful țechei bâțâe odată de două ori la cei mici, sau se îndoae, se 'ncovrigă, e zguduită și zmucită de cei mari. Palpitând de emoțiune aruncăm repede mâna pe țeche — dacă întâmplător n'o avem în mână. Ușor însă, nu trebue s'o mișcăm și să-i dăm de veste. Așteptăm. Pluta mai licăre odată, se aridică de coadă, se apleacă de cap, dovadă că-i cu momeala în gură. La cea mai mică mișcare de coadă a peștelui însă ea dispare dintr'odată la fund, sau, ne zmucește mai tare or mai ușor când dăm fără plută. Atunci, trebue băgat bine de seamă, repede, se face o bruscă mișcare de mână, ca de biciu, cu țechea din vârf în sus, sau la deal dacă apa e curgătoare. Numai din pumn sau din cot însă; săltând mâna cu tot brațul ar fi prea mult. Chiar un metru de dislocare a unghiței și vr'o doui a vârfului țechei ar fi riscat. Și iată de ce: Pe de-o parte, zmucitura ar fi prea puternică și dacă ceva nu s'ar rupe s'ar puteà totuși întâmplà să i se zmulgă unghița din gură, dacă l'am acățat; pe de alta, mai cu seamă dacă dăm cu râme, el poate c'a apucat'o numai de vârf, și deci i-o luăm din gură, i-o depărtăm, îl gonim sau îi dăm de bănuit geaba și ris-

căm astfel a-l pierde în loc de a-l prinde la sigur. Cu atât mai mult nu trebue tras prosteşte când pluta s'afundă dintr'odată, ca glonţul, fără prevestirea nici unei licăriri. În acest caz eşti sigur că e peşte măricel, că-i prins, c'a luat'o din zbor. Trăgând prosteşte, iar el nebuneşte, amândoi ca doui boi de câteva fire de păr, ele trebue să se rupă, chiar de-ar fi în douăzeci.

Prin licăririle şi mişcările plutei suntem adesea victimele amăgirei pescuţilor mici cari bâţâe struna prin ciupiturile momelii sau apucăturilor râmei de vârf. E foarte adevărat că ei ne pot mâncă momeala de mai multe ori. Dacă prin aceasta ei ne fac adeseori un rău câteodată ne fac şi un bine. Fuioaga lor în stol atrage pe cei mari fie spre a le luă prada din gură, fie la a-i apucă pe ei, cu unghiţă cu tot deodată. Ferind din băţ uşor cei mici se agită, cei mari devin atenţi; sau, când sunt acì, şi când n'au motiv de teamă, ei se aruncă orbiş după prada ce văd că le scapă. Dacă n'au ajuns-o şi n'au apucat-o, sunt totuşi pe urma ei. N'o scapă şi nu-i scăpăm, ca atunci când zmucind prea tare am scoate-o afară din apă.

Prin mişcarea uşoară, bruscă, unghiţa s'a înfipt destul de adânc. E prins, nu mai scapă — dacă ai dibăcia de a nu-l scăpă. De durere şi de spaimă el se aruncă la fund sau încearcă să-şi iă zborul, ca din trăsnet. Dacă n'o face ci se zmuceşte uşor într'o parte şi alta din cap, nu-l forţă; lasă-l în pace, ţine-l domol, uşor, în frâu; obosesţe-l în loc, fie chiar o oră, pân' ce-l scoţi uşurel cu capul afară sau la margine, la mal. La dimpotrivă, ţine-te bine, momentul e suprem, nu-ţi pierde cumpătul. Saltă ţechea în sus, vertical ; ţine-o pe cât poţi astfel. Cum am spus însă : tot numai din pumn, c'o mână ; nu pune amândouă căci te birue, se duce sănătos cu unghiţă cu tot. Dacă ţi-o apleacă salt'o iarăşi; n'o lăsà pe apă, orizontal, căci îşi iă vânt, struna se întinde, se rupe. Vertical ai mlădierea zmicelei şi câţiva metri strună de joc şi biciuit: Ţechea saltă şi se lasă, mlădiţa se îndoae, struna se întinde şi se strânge

şi deci, elanul, avântul sau zmucirile lui desperate neîntâmpinând o rezistenţă dârză îl moae, îl oboseşte, îl birue fără să poată rupe nimic. Adesea însă, peştele mare te birue el; îţi apleacă prăjina şi te trage ca un bivol. În acest caz împotrivirea e nu numai de pristos ci chiar prostească. În lipsa strunei de rezervă dă-i drumu şi ia-te după el până îl oboseşti. E singurul mijloc de a nu-l pierde. În cazul celalalt, prin aduceri din mână şi din teche încerci a-l aduce în roată, în cercuri, a-i tăià direcţia şi a-l abate spre mal. Îl ţinem strâns, în frâu, binişor, în jocuri, ca să nu-şi facă vânt. La râuri ne trudim a-l atrage în oboială, a-l ţine pe cât posibil în ea. În curent, în josul lui mai ales, e pierdut: Apa-i întreeşte forţa şi viteza.

După mai multe încercări zădarnice de scăpare şi de tuliri nereuşite el începe a se zbate furios în loc, în roată, în sus, în jos, în zvârcoliri desperate. Înfrânat şi atras mereu în sus dela un timp el se moae, vine spre suprafaţă sau se opreşte puţin în loc, la fund. Pare biruit şi gata a se predà. Nu te bucurà încă; el e obosit numai, şi nu caută decât puţină odihnă. După asta, când te vede şi îşi vede totodată călăul reîncepe cu o furie şi mai nebună. Inima începe să-ţi bată şi sudorile să-ţi curgă din nou. Păstrează-ţi calmul, fi ca el, cu sânge rece, încă câteva minute barem. Acum el reîncepe să se zbată violent, desperat. Mai în totdeauna aceasta e ultima lui luptă. Apa începe să spumege, să clocote, să bulbucească, să bolboroseasca. Emoţia luptei şi curiozităţei n-i la culme: din când în când zărim capul sau coada pradei. Aici şi la început sunt cele mai critice momente. Pripa şi zăpăceala ne face adesea să rămânem cu buzele umflate. Odată şi acest moment trecut putem fi mai liniştiţi. Dacă undiţa a rezistat un sfert de oră e semn că mai poate ţineà încă trei.

Acum el încearcă mereu să se arunce la fund sau la larg. Ţine-l bine în sus, în zigzaguri. Dacă te birue nu i te împotrivì. Dă-i iarăşi drumul. Dacă-l învingi încearcă a-l scoate cu capul afară. Dacă malul e jos şi lins, şi dacă stru-

na crezi că rezistă, profită de ocazie şi-l trage plaviu până pe sec, la mal, cu capul, unde cu degetele băgate în urechi sau cu piciorul îl aruncăm departe. De strună nu se apucă însă nici odată cu mâna. Apucată din scurt ea îşi pierde din tărie şi elasticitate, se întinde, se rupe uşor. Iar peştele se ştie că e mult mai greu afară decât în apă. Dacă în clipa apucărei cu mâna se zbate, saltă şi-şi face din nou vânt în apă, îl lăsăm, îl ţinem în frâu şi repetăm abaterea.

În trei cel mult patru abateri odată l'am înfăşcat, de ceafă, zdravăn. Îl apăsăm şi ţintuim pe loc, lăsăm ţechea şi-l apucăm — dacă e mare — cu amândouă mâinile. În caz că suntem căpuiţi cu minciog se înţelege lucrul se schimbă. Lupta e scurtă, uşurată, mult în favorul nostru. Dacă malul e înalt şi dacă nu avem minciogul de sprijinit la îndemână, ne putem servì de un cârlig cu care îl apucăm de urechi şi-l aruncăm afară. Prevederea nu strică nici acum. E inteligent a fugì cu el cât mai departe de mal. Aproape de apă, scăpându-ne din mână, în două-trei sărituri el e la el, acasă. Şi pe când vom fluerà sau vom scuipà a pagubă ne vom convinge că el în loc de a fi înecat nu erà nici ameţit în deajuns.

Peştele când voim să-l prindem în mână ne alunecă foarte uşor. Somnul, linul, ştiuca şi ţiparul adesea ne fug din mână ca şarpele. E inteligent deci, mai cu seamă când suntem aproape de apă, a dà mai întâi cu mâna prin ţărână ca să nu ne alunece.

Peştele se apucă de ceafă, dela urechi. Dacă undiţa e prea adânc înfiptă, ne servim cum am spus, de furcuţă. Dacă nu avem sac sau traistă, sau dacă nu-l păstrăm în apă legat, de urechi, îl ucidem fie prin lovituri date în cap, fie dându-l cu capul de ceva. Îl învelim apoi în frunze, iarbă, urzici, sau dacă vreţi, se spintecă şi i se dă sare. Lăsat viu, el ne poate sărì în apă fără să observăm. Odată şi acest lucru terminat putem răsuflà în linişte. Reuşita ne gudură vanitatea şi face să ne crească inima de bucurie. După o luptă de cel puţin un sfert sau jumătate oră însă eşti obosit

şi lac de apă. Odihneşte-te puţin, căci o meriţi. Fă o ţigare, şi pe când o fumezi a-gale, încearcă struna şi aşează momeala din nou.

Toate aceste lămuriri date se referă la undiţile obişnuite sau simple. Cât pentru cele dichisite cu strună de rezervă, lucrurile se schimbă cu totul în favorul nostru. Rizicul şi teama scăpării e aproape înlăturată. De cum s'a prins şi deci o şterge ca o săgeată, i se dă sfoară cât vreà şi cât avem. Isprăvind-o fugim după el, cu ţechea în mână. La nevoe o aruncăm şi pe ea în apă. Deşirarea sforii se lasă aproape liberă, fără nici o piedecă care s'o poată întinde şi deci rupe. Când s'a oprit şi n'o mai trage, şi deci pluta apare la suprafaţă, e semn de oboseală. Atunci uşor, încerci să strângi sau să întinzi puţin struna bălţită, mânuind-o numai cu degetele mânei stângi. Aceasta pe deoparte ca să nu-i dai timp de odihnă, pe de alta a nu-i dà prilej descăţării unghiţei sau acăţării strunei. Dacă vine sau dacă fuge iarăşi ne purtăm după împrejurări, cum am descris mai sus. Teama de a se rupe ceva, mai cu seamă dacă eşti prevăzător şi îndemânatec, e aproape cu totul înlăturată.

VI.

Sfaturi Practice.

Îmbrăcămintea. — Cura Solară. — Răceli. — Guturai. — Ameţeli, Insolaţii. — Înţepături, juliri, zdreliri, ciupituri. — Muşcături de şearpe. — Salvarea unui înecat.

Îmbrăcămintea. — Prima condiţiune ce trebue să întrunească haina pescarului, pe lângă aceea de higienă, potrivită vremei, e de a nu fi în culori prea bătătoare la ochi. Un costum negru, alb sau în culori vii ne alungă peştii la o mare depărtare. Orcât ar fi apa de populată şi orcât ar îndrăsni să se apropie, ei totuşi vor fi sfioşi şi bănuitori la orce momeală. Cea mai potrivită coloare e aceea cenuşie şi verzue, sau cel puţin una care să se confunde uşor cu ţărmul. Ţăranii noştri undiţari înţeleg foarte bine aceasta, când îşi iau la pescuit cele mai uzate şi nespălate din hainele lor albe. Cele negre din acestea ei se pricep a le întrebuinţă ca ciuhă sau sperietoare de paseri în lanurile de bucate, dar nici odată la peşti.

În caz că nu ne vom puteà căpuì hainele în astfel de culori, vom căutà pe cât posibil a ne ascunde cât mai mult vederii peştelui. Ne vom pitì în burueni şi tufe, după mal sau vr'o peatră, sau cel puţin ne vom târâ pe brânci şi astfel vom aruncà undiţa preparată dela distanţă. In neputinţa a-

cestor procedări vom arunca undiţile şi ne vom retrage, păzindu-le dela depărtare. In totdeauna vom luà seama de a nu ne proectà umbra pe apă. Nefiind văzuţi, vom fi mai siguri de o bună pradă; altfel, riscăm să pierdem zile întregi fără senzaţia nici celei mai slabe licăriri de plută. Mi s'a întâmplat adesea să mă târăsc ca şarpele până aproape de mal, şi de acì, printre erburi, stuf, tufişuri, sau de după petri să observ locurile bănuite ca bune vaduri. Ei bine, în totdeauna m'am minunat de forfotirea peştilor ca purceii într'o mlaştină şi de raritatea căderei lor în uneltele de prins. Dumirirea însă e uşoară dacă stăm puţin să cugetăm. La cea mai mică aridicare de cap sau de mână însă, — fie de nevoe, fie din nebăgare de seamă, — nu s'a mai simţit unul toată ziua. De prins... până noaptea târziu, nici vorbă măcar. Şi e penibil, chiar pentru cel mai pasionat undiţar, să aştepte toată ziua fără cea mai slabă palpitare a zmuciturilor de strună. Şi să se ià aminte că apa pmenită mai sus erà aproape tulbure. Ce se petrece într'una limpede, ca vioreaua, din care peştele te vede cale de o poştă? E în mintea omului să înţeleagă. Din acest fapt se va recunoaşte, cred, că toate aceste prevederi sunt neapărate chiar la o apă adâncă şi întru câtva tulbure. Vom preferà deci mai bucuros din când în când câte-o clipă de trudă într'un pristos de precauţiuni, decât plictiseala unei zile întregi pierdută zădarnic. Nici îndoială că nu vorbim de marile tulbureli ale râurilor umflate de ploi. O apă printr'a cărei pătură de cel mult un lat de mână, de pe la margini se poate pătrunde cu privirea însă, nu mai e tulbure. Îi putem zice cel mult tulburată sau candrie; căci dela o adâncime de 2, 3 palme din ea, dacă nu mai mult, peştele ne poate foarte uşor zărì.

Ne vom ferì de asemenea de haine prea largi, cari prin fâlfâirea lor la cea mai mică adiere de vânt ne pot nu mai puţin sperià peştii. Chiar ştergerea sudoarei de pe frunte cu batista trebue făcută cât mai domol şi nu pripit, bruse. Tot astfel, orce mişcare va fi făcută cât mai agale, mai pe

nesimțite. In sfârșit, ați văzut vr'odată cum pândește pisica la șoarici, cum se apropie de paseri pe cari ar voi să le înhațe? Ei bine, atunci cred că ajunge. Doar noi avem mai multă minte ca ea.

Pe lângă coloare, îmbrăcămintea trebue să întrunească, pe cât posibil, și alte condițiuni potrivite. Ea trebue să fie întru câtva largă, comodă, spre a nu ne stânjeni mișcările. Dela genunchi în jos va fi strâmtă, spre a nu nu ni se acață la tot pasul. Căci la pescuit se știe că nu călcăm numai pe roze. Stofa scămoasă, de lână, trebue evitată, căci de ea ni se acață foarte ușor unghița. Vom preferă hainele de dril sau pânză. Intâmplător și dacă ne dă mâna, peste hainele obișnuite putem luă o manta sau un halat.

Încălțămintea va fi trainică, întotdeauna bine unsă. Ciorapul lung, gros, de lână, la nevoe să se poată trage peste pantalon.

Adesea, la pescuit suntem forțați să stăm sau să umblăm mai multe ore prin apă. În acest caz, încălțămintea de piele e costisitoare și întru câtva incomodă. Vom preferă mai bine opinca peste ciorapul de mai sus, sau, mult mai bine, mult mai ușor și mult mai economic *tăpălaga*. Aceasta e ciorapul de mai sus tălpuit cu o bucată de postav gros, în forma unei opinci. Tălpuirea e ușoară, se poate coase atât de bărbat cât și de femee. Tăpălaga e foarte practică: e ușoară, comodă, se poate transportă ușor chiar în buzunar până la apă, și, prin bătucirea nisipului în postov e întru câtva destul de trainică. Tot atât de buni sunt de asemenea pantofii de postav, italienești, făcuți la nevoe chiar de undițar însuși, din postavul hainelor vechi, groase. La păstrăv, în lipsa încălțămintei trainice, țintuite, sau cel puțin a opincei tălpuite și tot țintuite, cu ținte ciupercuțe, acest pantof, după experiența noastră, e cel mai practic. Cu el zbori, nu altceva. Căzăturile și alunecările, atât de dese cu orce altă încălțăminte, cu acest pantof sunt foarte rari, chiar pe mușchiul petrilor și pe mătasea de apă. Natural, la pescuitul prin apă, din diferite motive, majoritatea veți preferă să

umblaţi desculţi. Cum însă nu toţi putem aveà pielea atât de groasă, spre a înfruntà petrile ca acele de pe la munte şi jepii, lipitorile ba chiar şarpele la baltă, am crezut a nu nesocotì sfaturile de mai sus.

Pe cap, cel puţin la câmp şi pe căldurile mari, vom preferà pălăriile de pâslă, la nevoe chiar de pae, cu pereţi sau borduri largi, în colorile descrise mai sus. Colorile prea deschise nu sunt tocmai practice, căci ele, pe lângă că atrag bănuiala peştilor, ne apără în acelaş timp foarte puţin de căldura şi lumina soarelui, ale cărui raze le străbat mult mai uşor decât prin acele în culori închise. Tot nepractice sunt şepcile, cari la ploae se fac ciupercă pe cap, producându-ne ferbinţeli şi guturai, iar la soare nu mai puţin călduri, ameţeli şi chiar insolaţii.

Cură solară. — Printre costumele enumărate mai sus, mai recomandăm, pentru suferinzi mai ales, pe acel al lui moş Adam. Nicăeri pe plaje şi în sanatorii nu se poate face mai practic, mai eftin, mai atrăgător şi cu mai mulţi sorţi de isbândă o cură solară decât la pescuitul cu undiţa. Persoanele istovite în munci intelectuale, acele lovite de răstrişti, desperaţii şi îndrăgostiţii, bolnavii de nervi, neurastenicii, reumaticii şi chiar ofticoşii, în sportul pescutului cu undiţa şi în cura lui solară îşi pot aflà dacă nu tămăduirea, cel puţin unul din cele mai alinătoare balsamuri. Evitând excesele, se înţelege, prin acest sport-cură organismul orcăruia se fortifică în chip miraculos. O singură zi sau două sunt de ajuns ca să se vadă rezultate îmbucurătoare. Suferindul uitând chinurile şi gândurile boalei sau ale morţei îşi recapătă veselia şi dorul de viaţă. Soarele, acest dătător de viaţă, prăjind pielea scoate din ea toate materiile nesănătoase, le arde, o curăţă, o purifică, iar razele lui străbătând prin ea ucide mare parte din microbii sau vermii nevăzuţi cari ne rod şi ne răpun cu ogodul. Pe deasupra, se ştie că în toate aceste boale imaginaţia, gândurile, au un rol foarte mare în a le agravà şi în a-şi exagerà propria lor stare bolnăvicioasă. Concentrate în permanenţă asupra

aceluiaş punct disecat la infinit ea sau ele au o influenţă din cele mai dezastruoase asupra stomacului şi mistuirei — pe care numai veselia şi o bună dispoziţie o favorizează — şi deci prin stomac şi indigestii asupra întregului organism. Paralizând efectul orcărui medicament şi tratament, mai cu seamă când nu se poate distrà sau abate prin nimic, ea sau ele fac progresul unei boale mai mult decât cei mai temuţi microbi. De aceea deci, în mărginirea cunoştinţelor noastre recomandăm cura pescuitului cu undiţa ca cel mai bun remediu spre uciderea gândurilor negre cari descompun organismul odată cu pofta de mâncare. Cu ochii mereu ţintă la licăririle de plută, şi în aşteptare ca apa s'o înghită, eul dispare ca şi când s'ar trage cu buretele peste creerul frământat şi torturat de-o imaginaţie bolnavă.

Pentru cură vom alege cele mai frumoase şi călduroase zile din vară. Localităţile vor fi cele mai ferite de vânt sau curenţi, vadurile preferate nu mai puţin părţile de apă cu ţărmul cât mai bogat şi întins în nisip sau paraziu în care, la nevoe, să ne putem tăvăli, învelì şi jucà întocmai ca şi copiii. Dacă în apropiere avem nomol vom puteà împestriţà cura de paraziu cu aceea de nomol, în care, după ce ne-am năclăit, prin perpeliri pe nisip îl vom lăsà să se usuce şi să ne strângă ca în chingi.

Persoanele slăbite şi suferinde vor puteà începe cura în cămaşă. Durata în prima zi va fi de-o oră şi progresiv cu o oră sau o jumătate în zilele următoare. Neurastenicii robuşti pot înfruntà fără nici o teamă toată după amiaza, chiar din prima zi. Seara, e adevărat, ei vor simţì un fel de friguri caracteristice, necunoscute încă. Vor simţì pielea şi muşchii contractaţi, zgârciţi, ca sfârâind pe foc, strângându-li-se ca'n scuturi de zale, gata par'că să le intre prin oase. Fie însă fără teamă. Ieie un ceai cu rom, tare, sau un pahar bun de vin fert, ferbinte, şi culce-se fără nici o grije. A doua zi nu vor aveà decât pielea roşie ca macul şi cel mult dorinţa de a repetà viaţa primilor oameni. După

câteva zile pielea li se va spuzì şi cojì ca aceea de pe cartofii noi, ferţi. — Ce nu face soarele ?

În această cură vom dà toată atenţia acoperirei capului. Pălăria va fi cât mai largă şi uşoară, în culori cât mai închise. La cea mai mică căldură sau durere de cap ni-l vom răcorì cu apă; iar dacă inima ne dă brânci ne putem aruncà pentru câteva clipe cu totul în ea. Se înţelege nu lângă undiţi. Eşind afară şi îngropându-ne în baea de nisip fin, moale, cald, vom simţì că ne creşte inima şi sufletul.

În reumatismul picioarelor baea de soare şi de nisip se va perindà cu aceea de apă. Vom şedeà cum-va astfel ca undele apei curgătare să ne gâdile până pe la genunchi. Perindările vor puteà fi dela un sfert la o oră, mai lungi sau mai scurte, după cum ne place.

Răceli. — Cu toate prevederile luate de a ne scutì de unele indispoziţii sau răceli ni se întâmplă totuşi adesea că nu le putem evità. Cauza e, pe vremueli şi în timpul nopţei, înfierbântarea şi răcirea sângelui, bruscă şi repetată, mai cu seamă în împrejurări de pescuit bogat. Cele mai dese din aceste neajunsuri, inevitabile orcărui sport de altfel, când comitem neglijenţe bizuiţi pe forţa de rezistenţă a corpului, sunt guturaiul, bronşita, răcelile şi ameţelile când ne expunem prea mult arşiţei soarelui. Spre a ne scutì pe cât posibil de toate acestea ne vom ferì de-a alergà, de-a ne înferbântà şi înăduşì fără vr'un motiv scuzabil. Vom schimbà cămaşa, îmbrăcând în schimb numai haina, or de câte ori vom simţì-o udă de sudoare. Ne vom frecà bine corpul, în lipsă de altceva, cu părţile uscate ale cămăşei, şi vom pune-o apoi să se usuce. În neputinţa acestora vom face totul ca după înăduşiri să nu stăm în loc, în frig, în curenţi sau vânt, căci aceştia sunt în totdeauna cauza răcelei; ci vom face mereu mişcări spre a menţine căldura corpului. Sângele nefiind astfel brusc răcit şi sudoarea năsădită în piele, în pori, răceala e în totdeauna înlăturată. Când sângele nu e aprins, ci într'o temperatură normală,

vom puteà stà în apă şi în ploaie pân'ne dârdâe membrele şi dinţii în gură şi nu vom aveà nimic. La dimpotrivă însă aprinderea de plămâni e gata.

Nu se face nici odată nesocotinţa de a merge la pescuit fără o pelerină de ploae, fără o umbrelă sau cel puţin o glugă mare. Se înţelege că ne putem scutì de ele când vadul de pescuit e aproape sau când în preajma lui avem adăposturi de aciuire.

Tot în cazul de mai sus, e nechibzuinţă a plecà fără ceva merinde, fie la nevoe chiar numai o bucăţică de pâine, pe care în caz de pristos, vom puteà-o aruncà ca momeli în vad. Căci la pescuit timpul nu se socoteşte nici odată. În caz de vânat bogat patima ne stăpâneşte atât de mult, încât nici nu observăm că a trecut z'ua şi că poate fi chiar miezul nopţei. La un moment dat ne simţim lihniţi, sleiţi de puteri şi foame, încât nu mai putem face un pas. Atunci o coaje de pâine pare cozonac chiar şi celor obicinuiţi numai cu brioşi. Un gât de ţuică în asemenea momente sau când frigul ne strânge în spete, cel puţin ca întrămător moral dacă nu pentru corp, de asemenea nu poate stricà.

În caz că o răceală n'a putut fi înlăturată vom căutà a o combate spre a nu se înrăutăţì. Astfel, când întorşi acasă vom simţì că ne ià cu frig şi cu călduri, vom luà un c'ai cu rom sau în lipsă un pahar de vin fert, ferbinte, ne vom culcà în pat şi ne vom învelì cu toate ţoalele din casă ca să putem înăduşì cât mai curând, cât mai mult şi bine. Când vom schimbà albiturile ude de sudoare, spre a ne premenì cu alte rufe uscate, vom aveà grije de a nu răcì din nou, fie prin curent, fie prin răceala din casă. De se poate, ne vom şterge corpul şi ne vom premenì chiar sub plapomă.

Un alt mijloc de abaterea răcelei când se manifestă pr'n friguri e acel prin comprese de apă rece:

Când ne ià cu frig, muem şi stoarcem în apă cât mai rece un rând de rufărie, le îmbrăcăm ude, reci, luăm apoi peste el alţi ciorap', pantaloni şi cămaşe uscate, învelim capul păn' la ochi cu un prosop tot astfel stors şi apoi

cu altul uscat peste el şi, repede, ne aruncăm în pat cu toate plapomele sau ţoalele pe noi. Alături ne vom prepară un rând sau chiar două de rufe curate pentru schimb. În caz că vom dormì greu şi mult, rufele muiate se vor uscà şi reudà din nou, cu sudoare, pe noi.

În amândouă încercările acestea de tămăduire putem năduşì de două şi de trei ori pe noapte. Va fi bine deci să se pună rufe uscate la îndemână. În casă, pe cât se poate să nu fie prea frig, ca să nu răcim mai rău, din nou, fie când ne schimbăm, fie în neştire, prin desvelire în timpul somnului.

Guturai. — Tot astfel vom purcede cu un simplu guturai sau troană.

Atât în caz de răceală cât şi de simplu guturai vom evità pe cât posibil de a eşì a doua zi în vânt, în răceală. În caz că răul n'a trecut vom stà două-trei zile liniş'ţi, în pat; în caz de înrăutăţire, de junghiuri în coaste, etc., vom chemà doctorul în grabă.

Ca leac pe dinăuntru vom luà un bulin a $^1/_2$ gr. chinină seara şi altul dimineaţa, în caz de răceală; şi, un ceai, un bulin (aceeaşi cantitate) de aspirină, apoi la o jumătate sau o oră un altul de chininà, înainte de culcare, în caz de guturai.

Ameţeli, insolaţii. — Căldura ne poate face câteodată tot atât de rău ca şi răceala. În timpul marilor călduri de vară, când pescuim în arşiţa dogoritoare a razelor de soare, cu capul prea puţin umbrit, ni se poate întâmplà adesea să simţim mari călduri şi ameţeli la cap. Dacă prevederea de-a preîntâmpinà sau combate atari ameţeli ne lipseşte, ele ne pot trântì la pământ în nesimţire; ba, ne pot chiar ucide în câteva minute. De aceea, când împrejurările sau patima pescuitului birue în noi răsfăţul tolănelii dela umbră vom purtà pe cap pălării largi, pleoştite, spre a fi cât mai la adăpost de prăjirea soarelui. Iar dacă cu toate acestea simţim cumva ferbinţeli şi ameţeli, ne vom spălà repede capul şi obrazul cu apă rece, ne vom retrage la

umbră sau ne vom face cel puţin un umbrar din umbrelă sau din haină, şi vom stà liniştiţi, culcaţi, o oră-două sau chiar până dă umbra. Evitând insolaţia ne vom redobândi astfel atât sănătatea cât şi farmecul celui mai prielnic timp de pescuit.

Înţepături, Juliri sau Zdreliri. — In sportul nostru suntem adesea foarte mult expuşi acestora. A ne lovì, julì şi înţepà ni se poate întâmplà la tot pasul; iar de înţepăturile ţânţarilor cari ne fac groaza pescuitului pe la amurg, când ne îmbobocesc pielea în blânde sau noduri cât nuca, de ele nu scapă nici chiar ţăranii bătrâni cu pielea groasă şi arsă de soare.

Spre a ne scutì de toate aceste neajunsuri vom fi prevăzători şi ne vom păstrà în totdeauna sângele rece. Vom lucrà şi vom umblà calm, domol, fără a ne pripì şi zăpăcì — dacă ar fi posibil (!) Pescuind la depărtări mai mari nu strică să fim căpuiţi cu o mică sticluţă de tinctură de iod, colodiu, arnica, apă de colonia sau fie chiar cu simplu spirt, şi, cu un briceag cu două limbi, dintre cari cea mai mică să tae ca briciul. Cu acesta ne servim la multe pe toată clipa, cu lichidul din sticluţă argăsim rana căpătată ca să nu se învenineze şi ca să se vindece cât mai uşor. În micile zdreliri, înţepături şi tăeturi noi preferăm colodiul (dela orce farmacie sau droguerie) care zbicindu-se şi întărindu-se îndată pe rană o împedică mai mult decât orce leac de a se infectà, deschide şi sângerà din nou, la cea mai mică mişcare sau atingere; în plus, ne mai scuteşte de neajunsurile legăturilor.

În toate aceste cazuri se spală şi se stoarce bine rana, dacă n'a avut ceva strein în ea cum e un ghimpe care trebue mai întâi scos, se lasă puţin a se zbicì şi se atinge sau se pică tinctura, colodiul, spirtul. În cazuri mai rele se pune vată sau o bucăţică de cârpă, se toarnă din cele de mai sus şi se leagă bine.

Pişcăturile de ţânţari, căpărăturile omidelor de frasin, etc., se combat prin frecări cu spirt sau cu oţet şi se preîn-

tâmp'nă prin spălarea cu soluţiuni amare ca ghinţura (gentiana), etc. O apă amară putem face din multe burueni sau chiar din fierea de peşte. În apropierea serei ne ungem cu ea pe mâini, pe faţă şi pe gât. E mai practic şi mai comod decât mănuşile şi îmbrobodirea capului cu cârpe. Fumul din ţigare sau de foc alungă puţin ţânţari, însă nu îndestul ca să nu ne lase urme.

Muşcăturile de şarpe. — Acestea sunt foarte rari, şi mult mai rari pe la noi acelea otrăvitoare. Totuşi, cum umblăm mai mult prin locuri sălbatice ele ni se pot întâmplà fie nouă fie altora. Nu strică deci să avem cât de puţine cunoştinţe despre ele, căci e mai bine să ne înşelăm în zece cazuri bănuite decât să riscăm unul singur otrăvitor, în care putem dà ortul popii.

Primul lucru, la muşcăturile de şarpe, va fi de a stoarce cât mai mult, cât mai tare şi cât mai curând locul, rana. Dacă nu suntem cumva răniţi în gură o vom puteà suge, scuipând mereu; întâmplător putem aplicà o lipitoare, dacă o putem aveà la clipeală. Vom luà apoi îndată briceagul ca briciul şi vom crestà pielea chiar cruciş, chiar adânc, prin rană; vom băgà-o în apă, şi vom stoarce, vom stoarce. La cel mai mic semn de umflare a locului şi împrejurimilor ranei, observat după operaţia stoarcerei, vom legà degetul, mâna sau piciorul mai sus de rană strâns. Nu prea de tot tare însă, ca să nu ne înegrească, cangreneze sau tăciuneze partea legată. În caz că umflătura se întinde, mult, vom dà totul ca să ajungem cât mai repede la doctor sau la o farmacie, unde să ni se facă o injecţie cu contraotravă. Aceasta se face în braţ, în coastă, în buca dinapoi sau în pulpa piciorului. Se apucă pielea cu degetele, ca la o pişcătură, se trage, şi sub pielea astfel întinsă se înfige acul ars şi răcit al seringei împingându-i-se conţinutul înăuntru. Şerpii veninoşi au de regulă mai numai cei doi colţi, găuriţi, în falca de deasupra, prin cari îşi varsă otrava. Ceilalţi îi au mai numeroşi. Deci când vom observà că rana muşcăturei de şarpe poartă numai două înţepături,

vom tăià îndată, adânc şi fără milă, o bucată din piele şi carne.

Salvarea unui înecat. — Din cauza mulţimei apelor şi neprevederei oamenilor cazurile de înecare sunt foarte numeroase la noi. Ele se numără cu sutele pe fiecare an. Singură Capitala, şi numai în lacurile mărginaşe, ne dă anual între 2 şi 5 înecaţi. Dar faptul regretabil nu e atât numărul cât acela că din lipsa răspândirei peste tot în popor a unor elementare sfaturi, nouăzeci la sută din aceşti nenorociţi mor cu zile, deşi cu puţin ajutor dat la timp ei ar puteà fi cu siguranţă readuşi la viaţă. În această ordine de păreri ar fi de dorit deci ca toate acele sfaturi practice, prin cari la un moment dat se poate salvà munca, sănătatea şi viaţa unui om chiar, să nu lipsească din programul nici unei cărţi didactice şi şcoale, fie ea chiar primară, de cătun. Ba, ceva mai mult: toate aceste sfaturi ar trebuì repetate şi combinate cu instrucţiuni sau experienţe practice, căci numai astfel ele nu vor dispare din mintea copiilor nici chiar la bătrâneţe. A nu se face nimic şi a se lăsà poporul, — din apropierea apelor mai cu seamă — în aceeaşi stare de cunoştinţe de acum cincizeci sau cinci sute de ani, găsesc că n'am făcut nici un progres în instruirea sau mentalitatea poporului.

Instrucţia publică care nu înarmează absolut cu nimic poporul în lupta pentru existenţă, în a-l povăţuì să-şi îmbunătăţească soarta, conserve sănătatea, apere viaţa, a trage toate foloasele posibile din harurile naturei puse lui brut la dispoziţie, etc., sau întâmplător spre a li se puteà împotrivì vitregiilor ei păgubitoare, o atare instrucţie ne pare de pristos întrucât e numai o povară. A se instruì de pildă copiii dela baltă în fabricarea cărbunilor la munte şi pe acei de acì în facerea rogojinilor la baltă, sau pe unii şi pe alţii în a ştì doar diferenţa dintre brădiş şi brădet, etc., le poate împăcà curiozitatea la 95 din sută, dar nici de cum burta sau capul barem restului de cinci. O astfel de instrucţie perverteşte dar nu instrueşte, nu civilizează. Noi, cei

mai în vârstă, pe vremea noastră nu prea aveam idee de mulțimea manualelor didactice de azi. Ele erau toate concentrate în mintea unui dascăl care își considerà slujba un apostolat și nu doar o ocupație rentabilă sau asigurătoare de viață. Fiecărei regiuni deci i-ar trebui adaptate sfaturile și instrucția foloaselor proprii ei. În plus, atâte rătăciri de pristos învățate pe de rost astăzi, s'ar puteà înlătură fără mare pagubă pentru 90 la sută din poporul de jos. Dar, să lăsăm acestea. Căci lumea instruită nu se va lăsà niciodată convinsă de neinstruiți chiar când ea însăși ar recunoaște dreptatea lor. Ea va rațională vecinic după rostul vieței ei rezumat în jertfirea utilului și strictului necesar pentru pristosuri și haihuerii. Tainele sau noianul de fapte, de mizerii și de lucruri cuprinse într'un cuvânt, că acela *înecat* de pildă (!?) — Fleacuri! Principiul, care trebue să primeze, din palat până'n bordei, e, de a se ști, și încă pe de rost, ce fel de *vorbă* sau de *verb* poate fi acel cuvânt. Să revenim.

E foarte rar ca un pasionat undițar să nu deà peste un caz de înecare în toată viața lui. Și ce regretabil când, întâmplarea scoțându-i în drum o astfel de nenorocire ar rămâneà cu brațele încrucișate și n'ar ajutà decât cu lacrămi la bocetele soției sau sărmanilor copilași! Și ce mândrie și mângâere altfel, în urmă, când redându-li-l vieței, viu, ar fi aridicat în slavă prin mulțumiri și sărutări de mâini!

De aceea am crezut de cuviință că oarecari modeste și elementare sfaturi n'ar puteà fi de pristos.

Un om înecat se poate readuce la viață chiar după o oră și mai mult. Dacă nu e înțepenit se mai poate sperà încă; totul nu e pierdut.

Primul lucru, și se înțelege că cel mai greu, lucru care adesea costă jertfa unei noui vieți, e scoaterea înecatului afară din apă. Dacă înecatul nu e un copil ci un om mai corpolent, mai puternic decât noi, și totodată dacă nu suntem un înotător și scufundător de forță, ne vom păzì de a ne apropià corp la corp cu el, atâta timp cât e în zbateri.

căci ne vom înecà şi noi la sigur. În caz că înfruntăm totuşi toate aceste primejdii, vom luà cu noi, în mână sau în dinţi, pantalonii, cămaşa, în sfârşit orce spre a i le întinde, să se apuce de ele, ca să-l putem trage mai uşor, mai fără pericol. Fără acestea vom încerà, pe cât zăpăceala ne va îngăduì, a-l apucà de păr, de picior, de mână, de subţioará cu stânga, ţinându-l astfel pe coastă spre a puteà înotà cu dreapta.

Ne vom păzì de a-i venì în faţă, căci ne va apucà, ne va împedicà orce mişcare, ne va înecà. Apucătura cea mai primejdică ar fi cu picioarele. Însă atâta timp cât el se zbate e periculoasă. Căci de cum ne acupă el se va urcà pe noi ca şarpele, până la gât, ca să ne sugrume par'că, ca să-i servim de plută. Dacă a reuşit, singurul lucru de scăpare e a ne scufundà cu el cu tot sub apă, unde prin lovituri, împinsături la cap sau strângeri după ureche să-l forţăm a ne dà drumul. Dacă am atins fundul, dacă apa nu e cu mult mai adâncă decât noi şi mai cu seamă dacă nu ne-am pierdut încă cunoştinţa, vom încercà, pe sub apă, câţiva paşi spre mal.

Spre a ne scutì deci de toate aceste neajunsuri şi chiar nenorociri, şi mai cu seamă când nu ştim să înotăm, vom alergà la clipeală după vr'o barcă, luntre, lemn lung, prăjină, trestie, frânghie sau chiar o sfoară la capăt cu o peatră, cu cari vom încercà a-i întinde o mână de ajutor. Dacă avem undiţile de crap sau de peşti mari la îndemână le vom strânge pe toate laolaltă snop, şi spre a-i scăpà viaţa, chiar cu rizicul de a-i scoate ochii, vom încercà a-l ajunge cu strunele dacă cu beţele nu se poate. Cu strunele şi cu unghiţele mari, groase, plumbuite cu peatră, vom puteà pescuì înecatul chiar dela fund. Când bănuim aşezarea unghiţei pe fund o tragem sau o scoatem ca şi la pescuit, prin zmucituri, aşà că unghiţa să intre în piele. Se poate apoi uşor trage, căci prin apă greutatea corpului e mai numai aceea opusă de urnirea sau deplasarea apei. Dacă unghiţile au intrat în piele adânc, ele ne mai putând fi scoase pe la vârf se vor tăià strunele şi se vor trage pe la cotor.

Scos afară după vr'o câteva minute dela înecare el mai dă încă semne de viaţă. În acest caz readucerea în simţiri e uşoară. Îl vom aşezà pe spate, cu mijlocul pe ceva mai ridicat, de pildă pe piciorul nostru întins cruciş în dreptul burţei. Îi vom aşezà capul cu gura într'o parte, ca să nu se înăbuşe din nou, şi vom apăsà apoi pe pântece, de jos în sus spre coşul peptului, ca să verse apa din el. Dacă dă semne de viaţă şi începe să răsufle îl vom frecà cu ceva de lână pe picioare, pe mâini şi coaste, îi vom dà să înghiţă puţin coniac sau rachiu spre a-l întări şi încălzi, îl vom învelì bine şi-l vom lăsà liniştit. În caz că nu dă nici un semn de viaţă, vom urmà cum arătăm mai jos.

Dacă înecatul e scos după mai mult timp, când nu mai dă nici un semn de vieaţă, se va încercà, cum s'a arătat mai sus, prin apăsări pe pântece, a i se scoate de se poate ceva apă. Apoi, se va căutà pe cât posibil a-l aşezà pe spate, pe pietre sau pe nisip cald, fierbinte, sau cel puţin cu picioarele până la mijloc în vr'un ochiu sau băltoacă mică cu apă înfierbântată de soare. Acì, dacă suntem mai mulţi inşi, unul îl vom frecà cu ceva de lână, cu mâna băgată în pantalon sau pe mâneca hainei de pildă, pe picioare, altul pe mâini, coaste, piept şi burtă, lovindu-l în acelaş timp din când în când uşurel cu palma peste coaste; iar al treilea, cel mai dibaciu, îi va descleştà gura, îi va vârî între dinţi, în marginea ei un dop, cocean sau cep de lemn, şi, cu o cârpă sau cu batista îi va apucà limba şi va trage de ea cât mai mult şi bine afară. Îi va da apoi drumul, spre a se duce iarăşi la loc. In acest timp, cum stă călare deasupra lui, îi va luà braţele, i le va duce în spre cap în sus şi alături de el, şi le va readuce iar în jos în lungul trupului. In acest interval limba s'a tras; o apucăm, o tragem din nou afară şi-i dăm iarăş drumul, spre a-i apucà şi mişcă braţele, şi tot astfel mai departe, timp de 10 până la 15 minute; adică, cam atâta timp până am obosit bine. Prin tragerea limbei şi mişcarea mâinilor i se umflă coşul peptului şi i se lărgeşte răsuflătoarea, uşurând intrarea aeru-

lui care îi poate dà viaţă. Dacă începe să răsufle, vom lăsà limba în pace, căci el n'o va lăsà să i se tragă. Vom şedeà repede jos, ne vom vârî repede piciorul sub mijlocul lui, îi vom întoarce capul cu gura cam în jos şi într'o parte, şi prin apăsări de jos în sus pe pântece vom încercà a-i dà restul de apă afară. Nu se va lăsà nici odată capul cu gura în sus; căci el respirând, prin bulbuucirea apei se poate sufocà din nou.

Dacă cu toate acestea după 10—15 minute n'am reuşit a-l readuce la vieaţă, vom urmà cum am arătat cât de mult timp mai departe. Şi, pe deasupra, printre aceste mişcări, frecări şi trageri de limbă, vom mai perindà sau adăugà mişcarea picioarelor, adică aridicarea şi aducerea lor spre burtă şi întinderea lor la loc, şi, mai cu seamă, după fiecare mişcare provocându-i o răsuflare artificială. Anume, după ce l-ani spălat sau l-am şters bine la gură cu o cârpă sau batistă udă, vom suflà cu gura în gura lui, din răsputeri, după fiecare retragere de limbă, ţinându-i, se înţelege, nările strânse, astupate. In acelaş timp, dacă suntem mai mulţi, pe când unul ne vom ocupà cu limba, altul cu mâinile, altul cu picioarele, nu vom nesocotì frecările prin cari îi putem redà căldura corpului şi circulaţia sângelui.

Revenit în fire îl vom lăsà liniştit pe loc, dacă locul e potrivit şi cald, învelit cu toate hainele lui şi ale noastre. Dacă locul e rece şi nepotrivit, îl vom duce repede acasă, la căldură, în pat. In lipsa unei tărgi, uşi, scânduri, etc., spre a-l puteà transportà culcat, ne vom apucà doi inşi de mâini, îi vom vârî stângile sub spete, la ceafă, dreptele sub şale, şi al treilea ţinându-l de picioare, vom păsì cu acelaş picior, într'un pas, spre casă. Nu-l vom luà niciodată pe umăr, căci, cum el de abiă îşi trage sufletul, prin sugrumări şi apăsări şi-l poate foarte uşor dà din nou. Ca întăritor îi vom dà îndată un păhărel de coniac, de rachiu sau ţuică caldă; iar după vr'o oră două un pahar de ceai, tei, flori de soc, isnă, matăcina, vin bun, fiert, cald.

PARTEA A DOUA

I.

UNDIȚA DE MAL. — UNDIȚA LIBERĂ, DE SUPRAFAȚĂ. — UNDIȚILE DE MAL ȘI DE FUND. — SFORILE = PRIPOANELE = CĂRMĂCUȚELE. — CÂRLIGELE=CARMACELE. — SAPARINA.— UNDIȚA DE SCRUMBIE. — UNDIȚA DE GUVIZI.

Undița de Mal.

Aceasta se numește astfel pentru că vine legată de mal. Căpuirea ei e din cele mai simple. Anume :

Se ia o sfoară de câțiva metri lungime și de grosimea unui vârf de paiu. La un capăt îi înădim un sfârc, de două palme, din strună sau ață subțire, căpuită cu unghiță. La două trei palme de aceasta legăm alta, la fel, și între ele o peatră sau un plumb greu. Momim și aruncăm în vad, la loc potrivit, la adâncimea și depărtarea voită. Capătul opus al sforei se leagă de ceva la margine. Se fac mai multe din acestea și se aruncă unde și unde seara pentru a le cercetà dimineața.

Undița liberă sau de suprafață.

Cu aceasta nu se vânează decât pești mari, dela 1—2 kg. în sus: Somn, știucă și clean. Sfoara ei va fi cât mai lungă și rezistentă. Căci pe lângă o știucă de 3—4 kg. ne

poate dă un somn de douăzeci. Şi dacă acesta e molatic ca mişcări, nu trebue uitat că poate fi o namilă cât şi pescarul. Aşă că lipsa zbaterilor violente comune altor peşti mai mici, la el pot fi întrecute de greutatea enormă. Deci struna — ceruită — va fi de cel puţin grosimea paiului.

La capătul acestei strune de 10—15 m. lungime, se adaogă — zgarda — o palmă două de strună sârmuită, de vioară, sau în lipsă din simplă sârmă bine călită. De aceasta se leagă unghiţa, cât mai mare, dacă nu avem din acelea duble sau triple, cari sunt mult mai bune. Fără zgardă perderea celor mai frumoşi e de neînlăturat. Sutele lor de dinţi retează struna chiar într'o luptă de cinci minute.

În laţ, la mijlocul acestei strune, se leagă un cotor de cocean sau altceva ca plută, pe care se înfăşură struna dinspre unghiţă până la o palmă două de zgardă sau de struna sârmuită. Momeala atârnă astfel la o adâncime de două trei palme. Spre a nu se desfăşură, din cauza mişcărilor pescuţului momeală, struna se fixează într'o crestătură făcută în plută. Se leagă apoi capătul opus de vârful unei prăjini înfiptă vertical sau aplecată în pământ, se momeşte şi se aruncă la locul hotărât. Ne pitim, ne depărtăm, sau, dacă nu temem furtul o putem cercetà tocmai dimineaţa.

Apa şi greutatea strunei dintre unghiţă şi teche face adesea abaterea plutei dela locul potrivit spre ţărm. Leacul în acest caz e aplicarea mai multor plute cari s'o susţină la suprafaţă.

Pândirea undiţei poate face de pristos înfăşurarea ei după plută. In acest caz însă un plus de 10 metri strună e de neapărată lipsă. Căci prada ne dă în undiţă ca din trăsnet, şi goana ei apoi nu e glumă: e zbor, e fulger. De emoţiune adesea ne prinde groaza.

Cele mai sigure undiţi de suprafaţă însă sunt acelea libere, nepriponite de nimic. In apele în cari nu se teme furtul, pierderea, acăţarea sau încurcarea lor, ca printre stuf de pildă, acestea sunt de preferat celeilalte. Prin ele teama şi bănuiala peştelui de odgonul întins, pe care îl ocoleşte

speriat, e întru câtva învinsă. Diferența între prima și acestea e că nu se leagă de nimic și că din ele putem arunca ușor cât de multe. La ele în loc ca pluta să fie legată dela mijlocul strunei, ca la cea de sus, se leagă și se înfășură tocmai dela capătul opus unghiței. Când peștele dă în unghiță, struna se desfășură și pluta rămâne la suprafață. Pluta, se înțelege, va fi cât mai mare spre a puteà fi cât mai ușor găsită. Struna de asemenea, cât mai lungă, de cel puțin îndoit adâncimea apei. Singura lor parte rea, în schimbul atâtora bune, e că fără luntre sau fără a fi buni înotători nu ne putem ajunge pluta și prada. Dar, orcare pescar sau amator citind acestea își va zice zâmbind: Să deà numai, și lasă-l pe mine.

Până la o sută de metri depărtare pluta se poate prinde prin coinacul cu sfoară aruncat ca din praștie.

Ca momeală, la somn mai ales, se mai pot întrebuința broaștele și puii golași. Se vor preferà însă mai mult peștișorii cu cari șansa prinderii e mult mai mare.

Undițile de Mal.

La capătul unei sfori de 4—8 metri se leagă o peatră, un plumb sau o piuliță, — iar între acestea și mijlocul strunei dela 4 la 10 unghiți cu nade sau sfârcuri de păr, mustață, mătase sau ață ceruite. Lungimea acestora e de două palme, iar distanța între ele pe strună atât încât să nu se atingă și acațe. Cotorul strunei se leagă de ceva la mal, de regulă de vârful unui băț mlădios înfipt vertical în pământ. Mișcările acestui băț ne prevestesc de acățarea celui mai mic pește. Momim și aruncăm apoi plumbul sau peatra în punctul dorit. In părțile apelor curgătoare ea se aruncă costiș, în josul apei, ceva mai jos de locul unde stăm.

În pescuitul de seara pentru dimineața, când temem furtul mai ales, capetele undiților se pitesc în apă legate de

ţăruşi sau bolovani. Spre a nu le greşi locul se face apoi un semn în mal. Vom fi prevăzători însă ca nu cumva prin semnele acestea sau prin bătucirea pământului să ne trădăm altora vadul undiţilor sau al vârşilor.

Undiţile de Fund.

Acestea, cu mici deosebiri, sunt aproape aidoma celor de sus. Deosebirea constă în numărul unghiţilor, dela 5 la 15; în scurtimea nadelor, cel mult de o palmă şi numai din mustaţă sau 4—6 fire de păr; în legarea petrei d'andoaselea, la cotor; şi în aşezarea lor în josul curentului sau apei.

La vârf, în jos, punem un plumb, a cărui mărime şi greutate variază după natura fundului şi iuţeala curentului; iar pe sfoară, unde şi unde, câteva alice mai măricele. Acestea bine înţeles când vroim ca undiţile să steà pe fund. In cazul când le vrem jucătoare, după cum experienţa ne va arătà cari anume sunt mai avantajoase într'un anumit loc, în cazul acesta înlăturăm plumburile şi în locul aceluia dela vârf punem o coadă de lingură de cositor sau aşà ceva de tinichea mată, nu strălucitoare însă, prin care sfoara stă înt'nsă şi clocotelile curentului n'o încurcă. Unghiţile jucând astfel între două ape avem şansa de a puteà prinde peşti de tot soiul, mai cu seamă dacă am momit cu momeli diferite.

Undiţile le legăm cum am spus de o peatră — cât mai mare nu strică — pe care o aruncăm la un loc hotărât. In urmă aruncăm restul, întins în josul apei. Câteva undiţi din acestea sunt pentru un modest cămin ca o vacă cu lapte.

Un alt chip al aşezării undiţilor de fund mai e următorul, întrebuinţat mai ales la mihalţ în părţile de jos ale râurilor. El e iscusit şi poate fi folosit la orce peşti unde apa şi locul ne sunt prielnice.

Luăm o peatră, o legăm de vârful strunei şi apoi o aşe-

zăm pe o scândurică sau pe o bucată de lemn plutitoare. De pe vr'un pod, pinten, obstacol, pisc sau cot de pământ cari formează vultori, lăsăm să plutească în jos până la punctul dorit sau până ce s'a isprăvit toată struna. Atunci zmucim puțin de capătul ei rămas în mână, și peatra, dela larg sau din mijlocul vultorii se răstoarnă de pe scândură, se duce la fund cu struna astfel întinsă. Capul din mână, se înțelege, e dinainte legat de pod, de o rădăcină, țăruș sau mare bolovan aflat în apă. Pentru ca scândurica să nu fie atrasă de vârtejuri în vultoare, i se dă drumul mai la adânc, în vâna apei, slobozită încet de pe o lopată sau furcă, când nu putem intră în apă. Undițile acestea, la râurile mari mai ales, unde avem loc chiar pentru 50 de undiți pe o sfoară, încetează de a mai fi undiți și se pot numì mai nemerit — ceeace și sunt — sfori sau cărmăcuțe.

Din cauza grosimii strunei sau sforii undițile de fund se aruncă mai mult seara, spre a le cercetà dimineața. Când apa e prea limpede, a le aruncà ziua însemnează perdere de timp zădarnic. Cel mai potrivit timp de pescuit cu undițile de fund și de mal, chiar ziua, e pe tulbureli, în urma ploilor, a furtunilor și a creșterii pripite de apă. Pe un astfel de timp peștele nu e speriat la vederea strunei și se prinde ușor. Ca să putem fi siguri de o bogată pradă, pe un astfel de timp, aruncăm trei-patru undiți, adică șiruri, în locuri nu prea depărtate unele de altele, și dacă se poate chiar în vaduri făcute dinainte. Cercetarea lor o facem des, la fiecare oră, perindându-ne dela una la alta. Aceasta pe de-o parte spre a curățà strunele și unghițile de năgara adusă de ape și prinsă de ele, iar pe de alta de a nu dà timp peștilor prinși să se descațe sau să ne rupă strunele. Căci pe tulbureală și la creșteri de apă subite, mai cu seamă dacă le-am brodit toana mâncării, prinderea e nebunească, nu putem prididì în a-i scoate. In Olt, pescuind cu patru undiți de mână pe un astfel de timp, ni s'a întâmplat să ne deà în toate patru de-odată. În urmă nu mai puturăm prididì decât cu două. Toana nu ținù însă decât vr'o două ore.

Tot restul zilei fu pierdut geaba; apa păreà pustie. Luaţi aminte acestea.

Cercetarea undiţilor de fund se face de obiceiu, ca şi a vârşilor, printr'un cârlig cu care tragem struna. Bolovanul nu se mişcă din loc, căci prin scoaterea şi rearuncarea lui se sperie peştii. Când stăm lângă undiţi, sau la dimpotrivă, când nu temem furtul, cercetarea o facem altfel, mai practic, mai inteligent. Anume, facem bolovanului o legătură de sârmă, d'n care formăm un ochiu pentru trasul sforii. Prin ochiu tragem o sfoară, întreit mai lungă decât distanţa dintre mal şi locul unde vom aruncà peatra. De mijlocul acestei sfori şi chiar de lângă ochiul de sârmă înodăm bine capătul strunei. Însemnăm printr'un nod sfoara de care am legat struna, astfel ca la cercetarea acesteia să nu tragem de hăţul opus; înodăm apoi capetele celor două sfori, le dăm după un ţăruş înfipt în mal, aruncăm peatra la adânc, în urmă undiţile bine întinse şi totul e terminat. În chipul acesta cercetarea se face uşor, în linişte, ca pe scripet ; pe de-asupra, avem la îndemână un capăt de strună de rezervă neapărată la hăţuirea unui peşte mai mare. Mai vreţi ceva? Puneţi atunci un clopoţel sau o zdrăncănea pe sfoară lângă ţăruş şi veţi aveà chiar semnalul de alarmă.

Două vorbe încă asupra legării plesnelor, nadelor sau sfârcurilor de strună.

Legătura acestora se face mai întotdeauna ochiu în ochiu. La vârf însă, cum s'a arătat, se petrec capetele unul peste altul şi le înodăm amândouă într'un singur nod obicinuit. Ochiul nadelor se face îndoind cotorul lor ca de trei degete şi înodând îndoitura o singură dată. Astfel am făcut ochiul nadei. Dacă corpul sau struna undiţilor e din sfoară, spre a-i legà nadele, o înodăm la fiecare jumătate metru, într'atâtea noduri câte unghiţi voim să aplicăm, fără a strânge nodurile însă. In ochiurile acestora băgăm pe al nadei, într'al acesteia tragem unghiţa şi pleasna, strângem din toate trei şi legătura e făcută. Dacă struna e de păr de cal înodările sunt de pristos. Ea are des-

tule noduri, peste cari să putem înodà plesnele făcute laţ, spre a nu alunecà din loc.

Sforile=Cărmăcuţele=Pripoanele.

Acestea sunt tot un fel de undiţi de fund, compuse însă d'n cel puţin 25 de unghiţi fiecare. Se deosebesc de celelalte prin faptul că se întind la adânc, în mijlocul apei, şi numai cu luntrea sau cu barca. Când apele sunt mici, calde şi de adâncimea unui stat de om însă, se pot luà pe o prăjină de către doui oameni desbrăcaţi şi se întind de către cel d'n urmă. În acest caz scoaterea lor e mult mai grea.

Spre a le confecţionà luăm o sfoară groasă, bine ceruită sau smolită, şi de lungimea numărului unghiţilor ce vroim a-i legà. La un metru şi ceva dela capătul ei începem legarea nadelor cu unghiţi în chipul arătat mai sus, şi la o depărtare de 90 cm. sau un metru una de alta. Sfârcurile sau nadele, de preferinţă din mustaţă sau din 4, 6, 8 fire de păr de cal, alb, şi numai la nevoe din sfoară bine ceruită, trebue să aibe 40-50 cm. lungime, astfel ca întinse să nu se ajungă şi deci acăţe una de alta. Lungimea aceasta a nadelor e neapărată pentru ca momeala să plutească la oarecare depărtare de sfoara groasă, care altfel ar dà de bănuit peştilor.

Sforile sunt unelte de pescuit predilecte mai mult pescarilor de meserie. Spre a pescuì cu ele vom fi nevoiţi a ne conformà în totul practicei acestora. Facem deci un pescuit în mare, cu cel puţin 2-3 sfori, căci numai cu una ar fi perdere de muncă şi de timp nici odată în deajuns răsplătită pentru doui oameni. Calea sau procedeul de urmat ar fi următorul :

Strângem sforile, făcând din fiecare un zmoc, o ciulea sau jirebie, cu unghiţile una lângă alta buchet, cu nadele şi struna atârnând în jos. Ne preparăm momeala, râme, mămăligă, peştişori vii, din cari vrem sau din toate deodată dacă dorim. Ne căpuim cu doui bolovani mari, lungueţi, cu

atât mai mari cu cât iuțeala apei e mai mare, și cu alte pietri mai mici, tot lunguețe, ca pe mână grosime. Ajunși în luntrea legată de țărm desfășurăm sforile pe lăturoi, adică pe laturea ei, în zig-zag, în șerpuire, cu unghițile în afară și corpul sforei înăuntru, în barcă. Legăm bolovanii la capetele sforii, iar petrile, în ochiuri, la distanțe egale, din șase în șase unghiți, după tăria apei sau curentului. Momim și plecăm apoi la larg. La locul hotărît lăsăm bolovanul la fund și, pe când cârmaciul mână luntrea, de-a curmezișul, în josul și spre malul opus al apei — când e curgătoare — noi întindem sfoara, care se deapănă singură de altfel, o întindem ținând de petrile înșirate în lungul ei. Ajunși la capăt, dăm drumul și celuilalt bolovan și ochim un semn în mal, după cum am făcut și la capătul de sus, spre a nu-i greși locul. Dacă nu temem furtul, atât spre a o scoate cât și spre a fi găsită mai ușor, ne servim de o plută, dintr'o bucată de lemn sau de scândură legată de bolovan. In lipsa plutei se scoate cu un cârlig. Turtucăenii întrebuințează ca plute mai mult tidvele de dovleac, uscate.

Sforile întinse fără luntre se așează pe o prăjină dusă de doui inși pe umeri, iar în mâini cu cei doi bolovani. La scoaterea sforei acesteia un coș mai mare, în care să putem sprijini repede peștele prins, e de neapărată lipsă. Fără coș riscăm a-i perde pe toți. De asemenea, în amândouă cazurile, minciogul de sprijinit, cât mai mare, e indispensabil. Fără el cei dela două trei kgr. în sus sunt la sigur perduți.

Sforile se așează de regulă seara și se scot dimineața, în zori. Peștele odată acățat rămâne ca și amorțit până la ziuă, când începe să se zbată spre a scăpa. Astfel că dacă nu le scoatem de dimineață parte din peștii prinși se descață sau scapă rupând fie struna, fie carnea de care sunt acățați. Sforile se pot pune și pe tulbureală, însă riscăm a le pierde prin înăgărire sau prin creșterea neprevăzută a apei.

Trebue luat seama ca sforile să fie bine întinse, şi nadele să nu rămână înfăşurate după corpul sforii. Altfel ele se încurcă şi apa le duce uşor pe după petri şi rădăcini. Pe lângă aceasta nada fiind înfăşurată şi momeala neavând înfăţişarea libertăţii, peştii mai mari o tem; în loc s'o înhaţe, ei fug, şi ea rămâne pradă ciugulirii pescuţilor cari o devorează pe îndelete.

Cârligele sau Carmacele.

Acestea sunt unghiţile mari, groase cu cari se prind somnii la Dunăre, morunii şi nisetrii în Mare, pe Dunăre şi la gurile ei.

Carmacele vin legate cu nade de câte 50-60 cm.; 25-30 din acestea sunt legate pe o frânghie, iar frânghiile sunt lăsate la fund sau la suprafaţă prin plute din butoae sau buturugi mari. Se întind zeci şi sute de frânghii din acestea, ale căror carmace foarte fin ascuţite, unul sau mai multe deodată acaţă namila de peşte de o parte a corpului, în care, graţie zvârcolirilor lui, se înfig din ce în ce mai adânc şi mai multe.

La descrierea nisetrului şi a morunului vom lămuri, după d-l dr. Antipa, întreg acest pescuit mai pe larg.

Saparina.

Aceasta e tot un fel de undiţă de mână cu care se pescueşte scrumbia, stavridia şi barbunul. Ea se obicinueşte mai mult prin porturi, la mare, de pe diguri, şi cu ea se face adesea un pescuit foarte bogat.

Construcţia acesteia e o prăjină de 5-8 metri cu o strună de aceeaşi lungime la vârf. Struna e din mustaţă (numită aci meşină) groasă, aleasă şi foarte rar din păr de cal. La capăt e prevăzută cu o greutate de plumb sau fer, ascuţită la ambele capete, ca să poată cât mai uşor stră-

punge apa, în forma şi mărimea degetului mijlociu al unui băiat de 15 ani. Dela greutate în sus, la distanţe de 20-30 cm. una de alta, sunt înşirate 10-15 unghiţi cu flutur sau muscă mare, artificială, legate de corpul strunei în nade sau sfârcuri a vr'o 10-15 cm. lungime.

Capătul prăjinei se ţine pe şoldul drept, şi cu mâna dreaptă se leagănă prăjina în dreapta şi în stânga, săltându-se totdeodată în sus şi în jos. Struna tae astfel apa brusc, repede, continuu în toate direcţiile. Aceşti peşti, foarte răpitori, crezând că musca ce flutură prin apă e hrană se aruncă pe ea şi cad, când se dau sau când au *bătae* după hrană, mai mulţi de odată. Iar în timpurile bune când se dă peste cârdurile lor, saparina chiar fără fluturi pe undiţi, se scoate încărcată de fiecare dată. Unghiţile îi apucă de nu importă ce parte a corpului.

Când toanele în milioane de scrumbii se abat în călătoria lor prin porturi, după *hamsii* (mici pescuţi), hrana lor favorită, pescuţi de cari aceste ape forfotesc, ele sunt atât de lacome, de nebunatice şi de numeroase, încât valurile le aruncă chiar pe diguri şi pe ţărm. In acest timp dacă saparina dă peste ele le curăţă, nu alta.

Undiţa de Scrumbie.

Aceasta e o strună a 10-15 metri din 5-6 fire de păr de cal, alb, răsucit. Un capăt al ei se leagă de chiotoarea hainei, iar celalalt cu unghiţa, potrivită şi momită cu hamsii sau eterine, e aruncat ca din praştie, cât mai departe. Se lasă sau se aşteaptă să se scufunde puţin, căci scrumbia nu umblă mai la adânc de noui metri, şi, dacă nu se simte nimic, se lasă să se ducă la fund, pentru guvizi, sau se trage din când în când câte un braţ de strună, pentru scrumbie şi barbun, spre a dă pescuţului momeală o aparenţă mişcătoare şi vie. Peştele lacom vede, se aruncă, se arde, undiţarul simte, palpită, trage, dapănă în goană la

strună. La apropiere peștele flutură prin apă ca o fâșie argintie și e tras afară.

Pescuțul momeală se trage în unghiță mai întâi spre coadă, apoi, pe la mijloc sau spre cap se mai înfige încă odată în el, lăsându-i-se puțin din vârf afară. Dacă pescuțul e prea mare, mult mai lung decât un băț de chibrit, el se tae în două și se pune de două ori din el.

Acestui sport, în marele nostru port Constanța, din bărci sau de pe marele dig, au început a se dedà nu numai tineri și persoane de o bună condiție socială, ci chiar multe dame în toalete elegante.

Undița de Guvizi.

Aceasta e aproape la fel aceleia descrise mai sus. Deosebirea constă în faptul că e plumbuită, și că la despărtări egale, de 10-15 cm., se pot aplicà două și chiar trei unghiți. Căci două guvidii de odată se prind destul de des. Momeala e aceeași.

Struna de asemenea poate fi mult mai groasă. Căci pe deoparte — cum guvidia umblă mai mult pe fund — la 4 sau 8 metri adâncime ea nu poate fi văzută și temută ca la suprafață, iar pe de alta, că tot în ea ne pot dà Limba sau calcanul.

Hamsiile, aterinele și creveții sau micii răcușori — întrebuințate ca momeală — se pescuesc mai mult cu un fel de halae mari, făcute dintr'un cerc mare de fer, de 3-4 metri cruciș sau diametru. Prin trei patru baeri cercul e atârnat de o frânghie, prin care, pe scripetul unei macarale fixate pe dig se lasă și se scoate din apă. Mijlocul pânzei e prevăzut cu un sân spart dar legat cu un sac. Scos afară sânul se desleagă, se dă drumul pescuților prinși în coș, se leagă la loc și se pescuește din nou. Ca momeli pentru ei se pun m'dii, scoici, etc. zobite și împrăștiate pe rețea.

Coadele sau țechile se întrebuințează foarte mult la ambele undiți. Cele din trestia noastră de baltă, roșii, sunt cele mai potrivite. Orcari altele au cusurul de a fi prea obositore. Căci acì, sunt de neapărată lipsă de cel puțin 4-5 metri, cari împreună cu cei 5-6 de strună să ne poată îngăduì la nevoe aruncarea momelei cât mai departe.

La scrumbii plumbul e înlăturat; e neapărat însă la guvizi. Pluta, dacă dorim — cel mult din gustul de emoțiuni — se pune cam la un metru în primul caz și exact cu adâncimea apei în ultimul.

Agitarea neîntreruptă a plutei și a momelei, când n'o agită valurile — mișcări prin cari i se dă o aparență ispititoare și vie — mărește întotdeauna șansa prinderei.

II.

UNELTE DE REŢEA

HALĂUL. — TÂRBOCUL = CÂRLIONŢUL. — ROCIUL. — POCLĂUL. — PROSTOVOLUL. - PLAŞCA DE MÂNĂ. — PLAŞCA DE LUNTRE. — MREAJA. — PLASA = ZĂGAŞTINA. — NĂVODUL. — SALTEUL. — TÂRÂTOAREA.

Cum se lucrează reţeaua s'a arătat mai sus, la pagina 44. Mai jos vom încercà să lămurim cum şi cari sunt uneltele ce se pot face din ea.

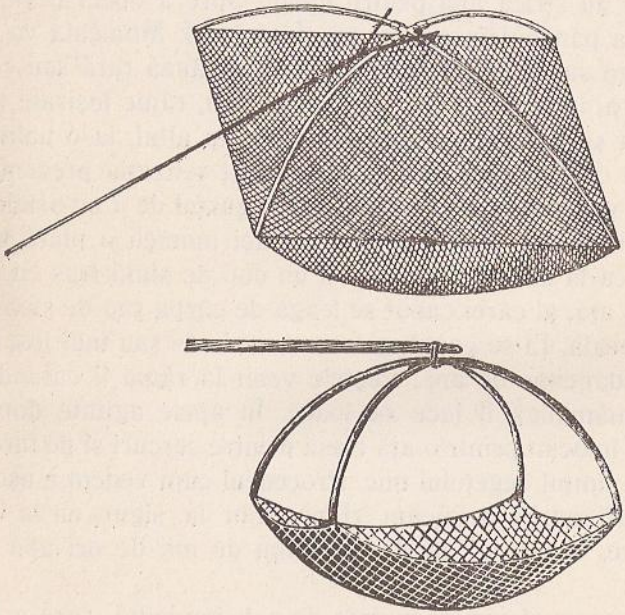
În primul rând, cel mai uşor de mânuit şi de făcut este halăul.

Halăul e o pânză în forma unui cearşaf patrat, a un metru cel mult doui de fiecare latură. Prin ochiurile marginilor pânzei tragi o sfoară groasă, pe care la colţuri o faci în laţ. Iei apoi două nuele, de regulă de alun, cât mai subţiri şi lungi, cât mai drepte şi proporţionate ca grosime la ambele capete. Lungimea lor e cam încă odată latura pânzei. Le cojeşti, le usuci, le vopseşti sau le afumi cel puţin, ca albeaţa lor să nu pară prea bătătoare la ochi, şi le dai o formă încovoiată. Se leagă apoi cruciş, strâns, bine, drept la mijlocul lor, după ce s'au cumpănit bine pe deget la locul de legat. Se crestează la capete, şi, îndouindu-le în jumătate cerc se strânge în crestături leaţurile baerilor pânzei. Se căpue în urmă o furcă, cât mai uşoară şi mai lungă, înădită la nevoe, ale cărei coarne se leagă, după ce

s'au cumpănit iarăşi, sub mijlocul cercului de jos la încrucişarea lui cu cel de sus. Şi e gata.

Acesta e halăul, hălăul sau ălăul, unealtă cu numele împrumutat — se zice — dela Unguri, dacă nu ei dela noi şi noi dela Greci.

Cu halăul se pescueşte în apele liniştite, în ochiurile, cumpenele şi oboelile apelor repezi. Pescuirea se face strecurând apa. Se aşează în apă, la fund, se lasă cinci sau



8. Halae.

zece minute şi se aridică apoi cât mai lin, mai încet. Aridicările repezi, brusce, pripite, nu sunt de recomandat. Ele prevestesc peştele de primejdie şi mişcarea lui de scăpare e mult mai fulgerătoare decât a noastră de aridicare. Uneori se impun totuşi şi excepţii. Anume: când pânza halăului e la vr'o două palme de suprafaţă; într'o apă prea puţin adâncă şi cu un halău lipsit de un sân adânc; şi, mai

cu seamă, dacă se simte isbitura peştelui făcută în primul moment de groază, în care el se aruncă desperat spre fund. In aceste cazuri se înţelege că se face o smucitură de săltare bruscă, repede, spre a nu i se dà timp şi prilej de scăpare pe deasupra, peste băerile pânzei.

Pescuitul cu halăul se face mai mult noaptea şi pe ape tulburi. Un timp pri'ncios e acela după ploi şi creşteri pripite de apă. In ape limpezi şi ziua e mai rar încununat de noroc. Peştele vede, ocoleşte, se ţine în pază.

Vadul nu strică nici pentru halău. Spre a opăci peştele deasupra pânzei lui vom momì chiar în el. Momeala va fi mămăligă sau porumb fiert puse într'o pânză rară sau reţea deasă, legată la mijlocul pânzei; sau, râme înşirate pe o sfoară şi legată cruciş dela un cerc la altul, la o palmă înălţime dela pământ. Dacă dorim atât senzaţia prezenţei peştelui şi a licăririlor de plută cât şi gustul de a nu aridicà halăul mereu în vânt, aplicăm acestei momeli o plută întocmai ca la undiţă. Ea poate fi un dop de plută tras cu acul pe o aţă, al cărei capăt se leagă de cârpa sau de sfoara cu momeală. El se potriveşte uşor, mai sus sau mai jos, la fie ce adâncime de apă. Peştele venit la râmă îl cufundă, iar la mămăligă îl face să joace. În apele agitate dopul poate fi înlocuit printr'o aţă trasă printre cercuri şi pe furcă până la simţul degetului mic. Procedeul cum vedem e uşor. Prevestiţi astfel aridicăm şi pescuim la sigur, nu la întâmplare, ca atunci când strecurăm de mii de ori apa în vânt.

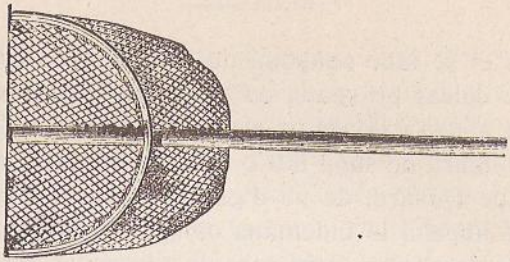
Pânza sau sfoara ei înainte de a fi împletită, spre a nu se putrezì şi îngreuià de apă, e bine a se smolì sau fierbe într'o bae de ulei sau de untură de peşte.

Când nu ne servim de el de asemenea se ţine desfăcut din cercuri. Altfel acestea se moae şi pânza se coace.

Cârlionţul = Târbocul *(la turtucăeni).*

Forma acestuia e la fel halăului. Deosebirea e într'aceea că pânza vine cusută înăuntru, pe cercuri, şi că pes-

cuitul cu el se face anapoda de cum se face cu halăul. E un halău culcat pe spate, cu cercurile și cu furca pe pământ, cu pânza căldare pe ele. Se pescuește cu el ca și cu o mare lingură de supă într'o oală. El e folosit mai mult în porturi, pe Dunăre, de pe diguri, pontoane, bărci, etc., la adânc. E unealtă la îndemâna oamenilor sărmani din porturi și de pe șlepuri, prin care, la repezeală, fac rost de-o ciorbă sau saramură de albitură măruntă.



9.

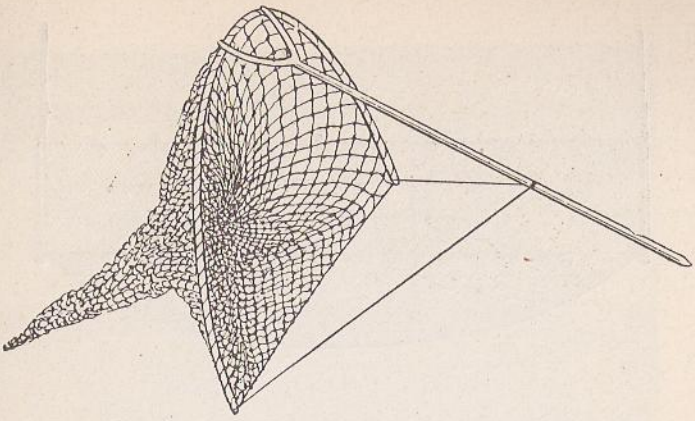
Sacul.

Acesta e tot din rețea, în forma unui sac, larg la gură și mai strâmt la fund. Gura lui e în forma unei jumătăți de cerc, cu o destindere jos, la bază, de un metru, unu și jumătate cel mult doui.

Ca să-l facem, luăm un cerc, ca cel de halău și-l încovoiem de capete pe cât vrem și pe cât e sacul. Pe acest cerc coasem sacul cu o sfoară mai groasă, prin ochiurile lui din margini. În partea de jos sfoara se trage prin ochiuri și se leagă capetele cercului spre a-l ține îndoit. De mijlocul sforei de jos se leagă coarnele unei mici furci, de 1.50 m. de obiceiu, iar cotorul ei se leagă de cerc. De această furcă se ține sacul la pescuit.

Pescuitul cu sacul se face mai mult prin apă, mergând după el sau târșiindu-l pe alături. Cu el se pescuește deci foarte slab și numai în apele mici, cu o adâncime de cel mult un metru. De aceea e prea puțin răspândit.

La păstrăv însă, dacă e mânuit cu dibăcie, pe tulbureală mai cu seamă, el poate fi clasat printre cele dintâi și mai bune instrumente de pescuit. Atât numai că cere două persoane. Una ține sacul, la un pas-doui în josul bulbocilor și oboelilor formate după bolovani sau în coada dobelor, iar celalalt, cu un mătăhuz sau pămătuf (poloage, fâșii de piele din încălțăminte vechi bătute într'o prăjină) zgândără pe sub bolovani, pe sub stânci și rădăcini, după cum se poate face de altfel și în alte ape la alți pești. Păstrăvul atins, speriat din partea de sus o tulește în jos, nemerește în sac, mânuitorul acestuia simte, îl aridică, îl prinde.



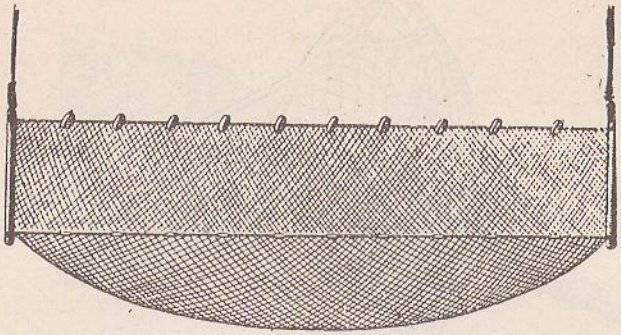
10.

Rociul.

Rociul e tot un fel de sac, ca cel de sus, cu diferența că furca e cât se poate de lungă și vine legată de partea de sus a cercului; iar la un metru dela cerc în spre coadă, furca se leagă cu mijlocul unei sfori ale cărei capete legate la colțurile rociului și de capetele cercului ni-l susțin ca pe un fel de dârg sau greblă, cu care greblăm apa din spre larg spre mal. Fundul sau sânul rociului e de asemenea mult mai adânc, mai lung și mai îngust decât al sacului. Pe când la acesta un sân de 60-70 cm. și din aceeaș mărime de ochiuri poate fi suficient, la rociu dimpotrivă, spre a nu riscà scăparea peștelui, sânul trebue să aibă 1.20-1.50 m. și se termină printr'un gât de 20-30 cm., strâmt ca pe mânecă și din ochiuri cât mai dese.

Cu rociul se pescuește de pe mal greblându-se prin apă, prin cociocuri și găuri, pe sub rădăcini, stânci și bolovani, unde, când se ajunge lângă sau sub ele se zgândără, se bate apa, așà că peștele pitit în găuri, pe subt ele se sperie, încearcă să fugă și dă în rociu.

Rociul e practic chiar la pescuitul de raci și scoici. El poate fi mânuit chiar din barcă.



11.

Polcăul.

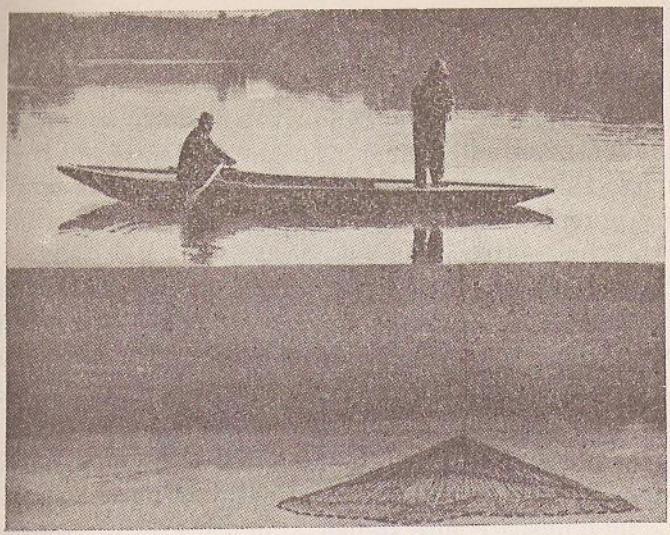
Acesta e o unealtă întrebuințată mai mult în Moldova și foarte puțin răspândită în celelalte părți.

Forma pânzei lui e aidoma sacului și rociului. Deosebirea lui de acestea constă în aceea că e mult mai mare, de două, de zece și chiar de douăzeci de ori, și că în locul cercului și furcei are pe laturi, cât adâncimea apei, două prăjini de cari e purtat prin apă de către doui oameni desbrăcați; se poate trage și de funii, de pe maluri sau din două luntrii. Pe scurt: o mică plasă cu sân adânc.

Dacă curentul apei e repede marginea lui dela fund vine plumbuită, iar cea dela suprafață susținută deasupra prin plute.

De fundul sau sânul lui se leagă o sfoară numită strajă sau semnal, pe care unul din mânuitori o ține legată de degetul arătător; prin ea omul e prevestit de intrarea vr'unui pește mai mare în poclău.

Poclăul, mare mai cu seamă, dă roade foarte îmbelșugate, mai ales dacă s'a făcut și s'a ales bine vadul și dacă fundul nu e accidentat.



12. Prostovolul aruncat în apă.

Forma prostovolului e a unui sac de 2, 3, 4 metri lungime când e strâns şi a fundului unei căi de fân — în lipsa altei asemuiri mai potrivite — când e aruncat sau întins. Spre a-l fasonà începem reţeaua rotogol, pe un inel de fier de lărgimea degetului mare. Începem cu 50 cel mult 100 de ochiuri. Mergem cu ele crescând, fără a micşorà ochiurile sau a schimbà speteaza însă, până ce prin această lărgime şi lungime ajungem la acelea dorite. Adică, ca el să aibe la gură o lărgime, cruciş sau în diametru, de vr'o doui metri. Prin ochiurile părţei de jos înşirăm o frânghiuţă, pe care, la intervale de 10 cm. cel mult o palmă încleştăm alice de plumb în mărime cât buricul degetului. De sfoara cu plumbii legăm apoi, la depărtări egale, 18 pedici sau nade, cam de 2 palme lungime fiecare; apoi pe câte trei-trei din acestea le legăm de câte o baeră, care, împreună cu nadele au aproape lungimea prostovolului. Capetele acestor şase baeri sunt legate apoi de o frânghiuţă, de regulă târsână de

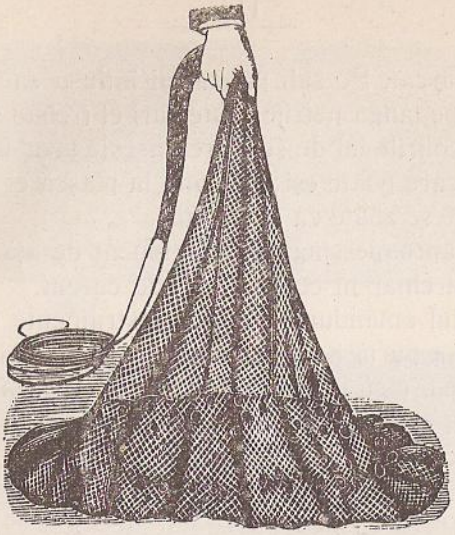
păr, a 3-5 metri, al cărei capăt făcut leaţ se trece după pumnul stâng spre a nu fi scăpat când se aruncă.

Pedicile, baerile şi frânghiuţa vor fi, dacă se poate, numai din târsâni, adică din păr de capră. În lipsă pot fi şi din bumbac zmolit sau ceruit. Din cânepă sau din in sunt mai puţin practice: sunt grele, bătoase, se răsucesc şi se încurcă uşor atât uscate cât şi ude.

Ca să pescuim cu el îl jirebim, adică strângem sfoara şi apoi pânză în mâna stângă, în îndouituri cât braţul de lungi. Lăsăm partea de jos cu plumbii să atârne cam de 50-60 cm., aşà ca să nu se târască, şi, când voim să-l aruncăm, dăm o parte din pânza ce atârnă, aproape jumătate, pe umărul stâng, iar de sfoara cu plumbii a celeilalte jumătăţi apucăm cu dreapta. Facem apoi cu toată partea de sus a corpului o mişcare spre stânga, şi în urmă, brusc, repede, o alta spre dreapta, când facem vânt prostogolului în apă. El se destinde, cade în roată, şi apucă sub el tot ce a putut îmbrăcà. Dacă în locul aruncat s'a brodit un peşte, fapt de care putem fi aproape siguri dacă îl aruncăm într'un vad bine ales şi bine făcut, în fuga lui de scăpare el atrage partea uşoară, de sus, a prostovolului toată pe el, îi face sân şi totodată o cuşcă pe cât mai mare pe atât mai greu de scăpat din ea. Tragem încet de sfoară, cele de jos adună plumbii, îi aridică la gât, iar peştele se zbate în sânul format de jur împrejurul lor.

Aruncarea prostovolului ca şi a plăştii de mână cer oarecare îndemânare. Chiar dacă am văzut cum se aruncă, totuşi nu vom puteà reuşì dela primele aruncături. Ca să nu batem apa în piuă vom face deci mai multe încercări pe sec, pe iarbă, şi numai după ce am reuşit a-le aruncà bine desfăşurate vom plecà la pescuit.

Cu prostovolul se pescueşte mai mult în bălţi şi în partea domoală a râurilor.



13.

Plaşca de mână.

Ca pânză, ca formă, ca procedare la aruncat plaşca e aidoma prostovolului. Deosebirea e numai în lipsa sforilor din năuntru cari sunt înlocuite printr'un sân stabil, şi în ochiurile dela vârf, din partea de sus, cari treptat, de jos în sus devin din ce în ce mai mari.

În partea de sus, de ochiuri, legăm târsâna legată ca şi la prostovol, de mâna stângă. Partea de jos, cu plumbii, o îndouim cam de 20 cm., o palmă bună înăuntru şi o legăm astfel în zigzag de corpul pânzei cu piedici, adică cu sfori sau baeri de o şchioapă lungime. Astfel că la strângere înăuntrul plăştii se formează sânuri în cari peştele dând cu capul nu mai poate scăpă.

Pricina acestei deosebiri între plaşcă şi prostovol, din cari, orcând vroim putem face unul sau alta, e hotărîtă de natura apelor în cari pescuim. Plaşca e potrivită apelor repezi, iar prostovolul numai acelora domoale. Curentul repede al unui râu adună prostovolul mototol, pânză peste pânză, fără a se puteà formà vr'un sân în care peştele să

poată fi încurcat. Pe sub pânza lui întinsă sau mototolită astfel ca şi pe lângă petrile peste cari el trebue strâns, peştele în svârcolirile lui de scăpare găseşte uşor un loc sau o gaură prin care poate eşì; pe când la plaşcă el cade în sânul ei în care se zbate ca în traistă.

Plaşca e aproape singurul instrument de aţă cu care se poate pescuì chiar în cel mai repede curent.

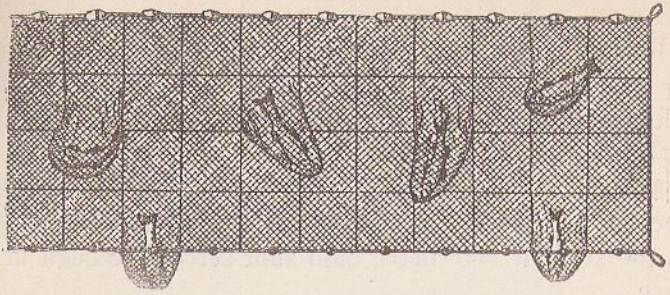
În pescuitul amânduror acestor instrumente de aruncat, ne vom ferì a purtà haine cu nasturi sau bumbi. Cauza, se bănueşte cred, e că ochiurile acăţate de vr'un nastur la aruncare ne pot trage în apă, unde, încurcaţi în pânza lor ne putem înecà chiar la o apă mică.

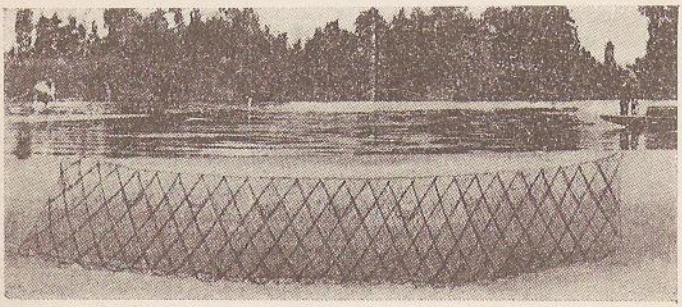
Plaşca de luntre.

Aceasta e la fel aceleia de mână. Diferenţa între ele este în mărimea acesteia de luntre, de 10-20 ori mai mare decât cea dintâi.

La pescuit, marginile acesteia se aşează pe luntre, şi la locul hotărît jumătatea lor se lasă în apă ca să răzue fundul. Luntrea merge astfel pe apă în jos, aşezată de-a curmezişul ei, iar după 50-100 metri parcurşi se dă drumul şi celeilalte jumătăţi de plaşcă care acopere tot ce se află sub ea. Partea de sus a plăştei e legată de luntre, cu o frânghie, de care se trage spre scoaterea ei afară.

Vânatul cu acest instrument, ca şi acel cu plasa sau cu năvodul, e un pescuit în mare şi, se înţelege, adesea din cele mai bogate în pradă. E greu, obositor însă; de aceea e practicat numai de pescarii de meserie.





14. Mreji.

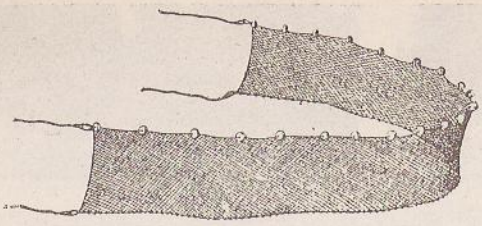
Mreaja e compusă din trei rețele puse una pe alta, cu marginile înșirate pe frânghii. Cele două rețele de pe laturi, numite radine sau rariți, au ochiurile foarte rari, de o palmă și chiar mai mult, după mărimea peștelui bănuit a puteà trece prin ele. Pânza din mijloc, dintre radini însă, dimpotrivă are ochiurile cât mai dese și e făcută din sfoară cât mai fină și ușoară. Partea de jos a mrejei vine plumbuită, iar cea de sus înșirată pe o prăjină când se pescuește de-a mână, sau susținută la suprafață prin tocălii sau plute când se pescuește cu ea din bărci sau luntrii.

Cu mreaja se pescuește lăsând'o în jos, vertical, în lungul sau în latul curentului, râului, bălței.

Pânza ei se face de preferință din bumbac pescăresc, care fiind mai puțin bățos decât cânepa, ușurează foarte mult intrarea peștelui cu ea în cap printre radini.

Peştele, în goana lui, sau speriat de o parte şi alta a mrejei trece prin ochiurile ei rari, se isbeşte în ochiurile ei dese, şi cu ele în cap intră într'ale aceleia opuse unde se încurcă ca într'un sân sau traistă.

Mreaja de mână e de 2-3 m. lungime şi cât adâncimea apei în lăţime. Cele de luntrii sau de bărci pot aveà până la 100 şi chiar 500 metri, cum sunt *setcele* de cegă la Dunăre.



15.

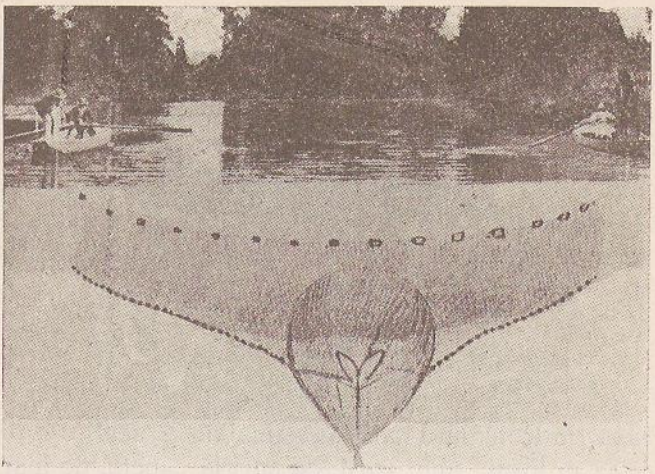
Plasa.

Plasa (în România) sau zăgaştina (în Ardeal) e o pânză de reţea în forma unui gard, cu pari la capete, de lungime felurită şi de lăţimea adâncimii apei în care se pescueşte de regulă. Prin ea se închide apa sau unele părţi ale ei şi se trage apoi la mal, de obiceiu prin mai mulţi oameni desbrăcaţi.

Lungimea ei variază dela 3-4 metri până la câteva sute. Prin ochiurile marginilor de sus şi de jos se trag frânghii, legate la capete şi la rari intervale prin pari. Ei servesc la mânuirea plasei. Bucăţi din lemn uşor, de brad sau tei, numite plute, poşte sau tocălii, înşirate pe frânghia de sus o susţin la suprafaţă. În apele repezi partea de jos se plumbueşte spre a nu se deslipì de fund şi a nu lăsà prea mari goluri când frânghia trece peste gropi sau bolovani.

După împrejurări şi ape plasa poate fi cu sau fără sân.

Pentru ea ca şi pentru orcare alt instrument vadul poate făgăduì foarte mult.



16.

Năvodul.

Năvodul e gogeamite plasa, mai în totdeauna cu sân lung la mijloc. Ca formă e unul şi acelaş. El poate fi de cinci sau de cincizeci de ori mai mare decât ea. Poate atinge chiar un chilometru cu peste 10 m. înălţime. Pe margini, streangurile sau odgoanele pot fi de grosimea mânei. Sânul sau matiţa e mare, lungă, adâncă.

Năvodul se desfăşoară şi se lasă din lotcă sau barcă. Cu el ca şi cu plasa se închid apele şi se trage de obiceiu la vărsături sau la mal.

La mijlocul apelor se trage de regulă cu două năvoade, unul contra altuia. Când tuspatru capetele de năvoade se ating, se strâng dela capete, se face cerc din ce în ce mai mic strângând tot peştele în matiţi. Când sunt lipsite de matiţi sau sânuri, se petrec capetele năvoadelor unul pe lângă altul, strâng tot peştele în oborul unuia, petrec iarăşi unul din capete pe lângă celalalt, şi strângând din ce în ce acest cerc îl reduc la un mic ţarc, de câţiva metri, din care peştele e scos cu minciogurile.

Când pescarii observă că năvoadele au îmbrăcat o mare mulțime de pești, cari se trădează sărind pe deasupra năvodului dela gura matiților, atunci unul din ei se ține cu barca deasupra matiței. Peștii speriați de acesta se dau la fund și nu-și mai încearcă scăparea prin sărituri pe deasupra năvodului.

Plasa și năvodul sunt unelte de pescuit la baltă, în ape liniștite.

Ele cer un fund întrucâtva regulat și lipsit de bolovani, rădăcini și acățături. Când se trage spre mal de asemenea se caută o margine unde să se poată trage cu ușurință.

În pescuitul mare se înțelege că fundul vadurilor bune se curăță de tot ce poate rupe năvodul și stânjenì pescuitul.

În bălțile cu stuf se închide acesta cu năvodul și apoi se bate stuful cu prăjinile. Peștele speriat o ià la goană și cade în năvod.

Salteul.

Acesta poate fi făcut din plasa și năvodul îndouite și cusute pe margini, la mijloc. Principiul și forma sunt ale halăului, așezat la fund și săltat în sus, de unde, în lipsa altui termen, lăsăm a-i derivà și numele.

Deosebirea de halău e în lipsa cercurilor și în mărimea înzecită și însutită chiar.

Forma, mai lungă sau mai lată, i-o dăm după împrejurări și după apă. Dacă e mânuit de doui oameni, sau de unul singur când partea opusă e legată de un par sau copac, el poate aveà 5-10 metrii de latură. În acest caz ochiurile capetelor de aridicare vin înșirate pe două prăjini spre a nu se ghemuì. Dacă e săltat de patru oameni, trăgând fiecare sprijinit pe după câte un par bine fixat în pământ, prăjinile lipsesc, iar salteul poate aveà 20 m. lățime și 40—50 lungime. Această mărime poate fi îndouită și întreită când săltarea se face prin vârtejuri, scripete sau macarale, de stâlpi, dacă locul și împrejurările o permit.

Cu acest instrument, în bălți, în gârle, în răstoci, în ochiuri, în râurile domoale, etc., se poate face un pescuit în mare și foarte bogat în acelaș timp.

Spre acest scop vom alege un loc cu fund potrivit, în care mai multe zile — 10-15 — în șir, vom face un vad cât se poate mai bun. Peste zi vom lăsă selteul la fund, cu câteva săculețe sau legături din pânză rară, cu momeală, legate unde și unde. În toana de mâncare, de seara, de noaptea sau dimineața, peștii obicinuiți la mâncarea din vad vor veni și vor dà târcoale momelei închise, până ce, încet, se vor trezì la suprafață de unde îi vom strânge cu minciogul. În timpul pescuirii într'un loc, secătuit sau speriat curând de altfel, de sigur, vom aveà atâta minte de a face vad în altul.

Scochinile și salteul nu le-am văzut și auzit să se întrebuințeze nicăeri. Nouă însă, deși în mic, ne-au dat roade destul de bune.

Târâtoarea sau Trandadaia.

(După d-l dr. Antipa)

„Acesta este un instrument special pentru a scoate cega din gropi. El este format din 2 leațuri de lemn ca de 1.40 m. fiecare, împreunate la un capăt al lor astfel încât să facă un unghiu ca de 90° între ele. Pe rama astfel formată se întinde o bucată de setcă (cu trei plăși, ca la mreajă) care la marginea de jos e lăsată mult mai lungă și pe camăna ei de jos sunt din distanță în distanță înșirați plumbi alternând cu oase de cal (fluere dela picioare). Dela capătul de sus unde sunt împreunate cele două leațuri se leagă o frânghie de care se ține tot instrumentul în suspensiune. Pescarul ține frânghia în mână și lasă Trandadaia să se târască cu camăna ei pe fundul Dunării. Ea fiind lungă, intră prin gropi și ià forma lor, iar oasele de cal făcând sgomot sperie Cega care sare în sus și se încurcă în radinele plasei.

Acest instrument se zice că s'a introdus mai întâi din Serbia, el este astăzi însă peste tot introdus la pescarii noştri".

Cum se vede, această mreajă aşezată pe două cobile sau crăcane ar convenì şi ar dà, credem, foarte bune rezultate la mreană, în toate râurile noastre repezi şi cu fund bolovănos.

* * *

Afară de aceste instrumente, pescarii dela Dunăre şi din băltì mai întrebuinţează şi altele tot din reţea, ca: ave, tifane, orii, cobce, lăptaşe, setce, etc. Parte din acestea fiind speciale pentru anumiţi peşti, le vom descrie, după d. dr. Antipa, pe fiecare la peştii pentru cari ele se întrebuinţează.

Încheem acest capitol prin repetarea sfatului dat mai sus de a se smolì, ceruì sau unge toate instrumentele de reţea. Acelea mari, dela urmă mai cu seamă, costând fiecare sute şi mii de lei, a nu ni le păstrà şi face cât mai trainice şi mai uşoare la mânuit şi totodată a ni le expune putrezirii în cel mult un an ar însemnà a ne bate joc de propriul nostru avut.

După fiecare întrebuinţare uneltele de reţea se întind pe garduri, pari, sub şoproane, etc. ca să se usuce. Lăsate grămadă, ude, ele petrezesc în foarte scurt timp.

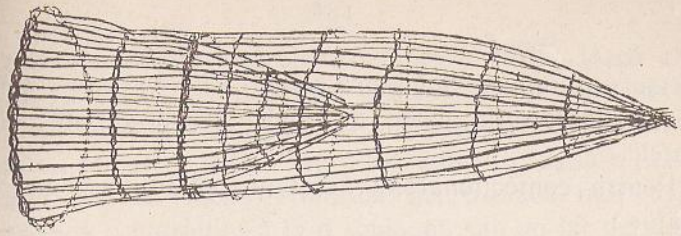
III.

UNELTE DE SÂRMĂ, NUELE, TRESTIE

CURSA. — VÂRȘA. — COȘUL. — CURSA DE RACI. — COȘURILE, VINTIRELE. — COTEȚELE. — LEASA. — SELNICUL. — SCOCHINILE. — GARDURILE.

Cine nu știe ce-i o mică cursă, de sârmă, pentru prins șoarici? Aceeași formă, însă cu mult mai mare se înțelege, o are cursa de prins pești. În lipsă de sârmă ea se poate face d'n nuele de răchită și chiar din trestie.

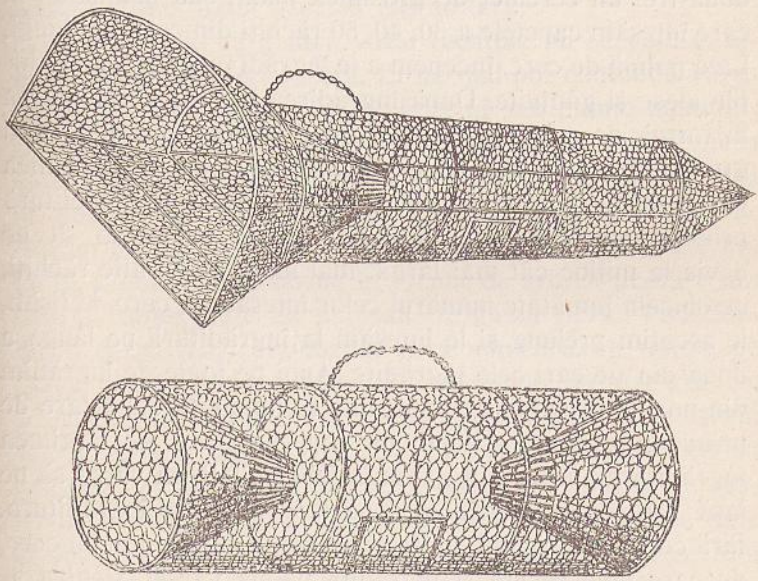
Îi facem și ei vad; momim înăuntrul ei, cu mâncarea legată la mijloc, sau prin râme înșirate pe sfoară și legate în crucișul cursei; îi punem înăuntru, sau mai bine îi legăm de fund patru petri sau ceva greutăți, o aruncăm la adânc, la loc potrivit, și o cercetăm seara și d'mineața.



17.

Vârșa.

Prin acest cuvânt, pe cât de mult răspândit pe atât de puțin priceput, anume că ce însemnează, se înțelege o unealtă de pescuit făcută din sârmă sau mai obicinuit din nuele de răchită.



18. — Vârși de sârmă.

Forma ei, lungueață, e a unui sac legat la gură și deschis la fundul, care vine înfundat cu o pâlnie de cursă. Cele de nuele au forma rotundă, celor de sârmă li se pot dà una în semicerc, lățăreață la partea așezată pe pământ. Aceste

forme sunt impuse de natura apelor. Cursa convine apelor line, stătătoare, în oboeli, pe când vârşa în curenţi, la repezeli.

Pentru confecţionarea vârşei procedăm în chipul următor :

Tăem răchiţile toamna, după căderea frunzei, când seva sau mustul lemnului e închis şi deci el nu se coace şi nu putrezeşte uşor. Iar în timpul iernei, în lipsă de alt lucru le împletim pe îndelete.

La împletit, alegem mai întâi câteva răchiţi din cele mai roşi şi lipsite de noduri, din cari gânjuim, adică răsucim două-trei, spre a le face mlădioase. Formăm din aceste două-trei un cerculeţ de grosimea mânii sau pumnului, în care înţesăm capetele a 30, 40, 50 răchiţi din cele mai lungi. La o palmă de cerc, începem a le îngrădi cu două din răchiţile alese şi gânjuite. După îngrădirea tuturor şi îmbinarea în formă de con sau corn, luăm o răchită sau două mai groase, din cari, făcând un colăcel sau cerc de lărgimea vârşei la îngrăditura făcută, îl coasem în ea de împletitură printr'o nouă răchită gânjuită. Pentru ca vârşa să ne devie la mijloc cât mai largă, mai luăm acum alte răchiţi, de obiceiu jumătate numărul celor înţesate în cerc, le tişim, le ascuţim prelung şi le înţesăm la îngrăditură pe lângă a doua din fie cari cele îngrădite. Apoi pe toate, le îngrădim din nou la o palmă cel mult una şi jumătate depărtare de prima îngrăditură. Facem un nou cerc tare, de lărgimea îngrăduturei, pe care îl fixăm la fel celuilalt, ca vârşa să ne iasă rotundă. La aceeaşi depărtare repetăm îngrăditura, fără cerc însă, şi apoi o alta şi ultima, a gâtului, tot cu cerc, de care vine cusută şi îngrădită pâlnia vârşei. Pentru aceasta, luăm 10-20 rechiţi din cele mai mici, însă nu tocmai subţiri la cotor. Le tişim, le îngrădim la trei degete dela cotor, le formăm în cerc, cu tişitura răchiţilor înăuntru, cu gaura sau gura pâlniei de lărgimea mâinei sau a pumnului, şi chiar mult mai largă dacă o facem mare, pentru peşti mai mari. Dacă vrem, mai facem o îngrăditură, exact cu

lărgimea interiorului cercului dela gura vârșii. Dacă grădelele pâlniei ne ies prea rari, mai întesăm și ei richiți tot cum am făcut la vârșă și, când am terminat-o, o vărăm în aceasta, de care o legăm sau o îngrădim strâns la o palmă de gura pâlniei. Dacă o vroim cât mai trainică, mai putem trage încă o îngrăditură la o schioapă sau un lat de mână depărtare de cerc, mai lârgită decât acesta și din toate nuelele laolaltă. La o palmă de această îngrăditură îndoim, adică frângem două vârfuri, le împletim în cerc rotund după celelalte, și când le-am isprăvit frângem alte două și le îngrădim la fel. Apoi altele și altele, la rând, până le terminăm pe toate. Iar cu ultimele 4 sau 6 din vârfurile rămase, după ce le-am gânjuit bine, încheiăm și terminăm legând strâns toată această îngrăditură.

Luați aminte că pentru vârși rechițile nu se cojesc, albeața acestora sperie peștii. Ei nu mai pot confundà vârșa cu niște simple și obicinuite rădăcini sau plante aquatice.

La mijlocul vârșei facem o mică ușă tot de grădele, prin care scoatem peștii și băgăm mai multe petri ca să steà la fund. La cercul al douilea, la vârf, printre grădele, vârîm un bețișor, de lungimea lărgimei ei, surcel în care am înfipt capetele unei sârme în forma de arc, și pe care am înșirat râme, mațe de pui sau de găină fierte, etc. Sau, într'o cârpă mai rară legăm ceva mâncare, cu miros, pe care o acățăm în fundul vârșei. Legăm apoi, printre grădele și dela cercul vârfului un curpen (viță sălbatică), o sârmă sau în lipsă o sfoară groasă de 4-5 metri lungime, cu un bolovan cât mai mare la capăt. Aruncăm apoi la loc potrivit și în curent nu prea repede, unde el ne-o poate rupe și deci luà, aruncăm mai întâi peatra și apoi vârșa. Mai azvârlim ceva momele spre atragerea peștilor în jurul vârșei, și venim dimineața ca s'o cercetăm.

Scoaterea vârșei se face cum am spus, printr'un cârlig. Cu el se apucă vârșa de gură, și nici de cum de vr'o altă parte, de unde, pe lângă că se poate rupe, mai riscăm și

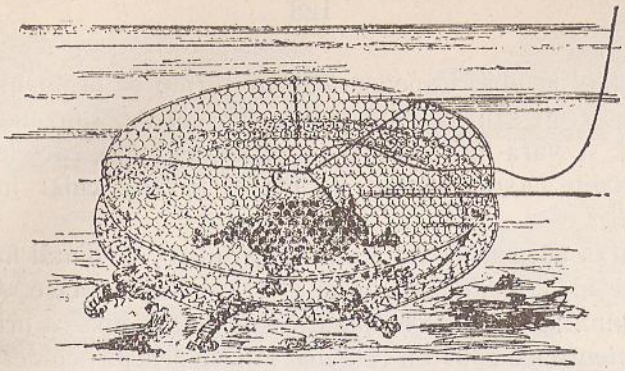
scăparea unei părți din peștii prinși, cari speriați au prilej de a nemeri gâtul pâlniei.

Coșul.

Cu acesta se pescuește mai mult în bălți și în părțile stătătoare ale rîurilor.

Forma lui e a unei putini scunde sau jumătăți de butoi, tăiat în două, prin vrană, cu o gură pâlnie de cursă deasupra și alte două sau trei pe laturi. De obiceiu se face din nuele de rechită sau din sârmă.

I se face și lui vad, se pune de mâncare înăuntru, se lasă pe fund și se cercetează seara și dimineața.



18.

Cursă de raci.

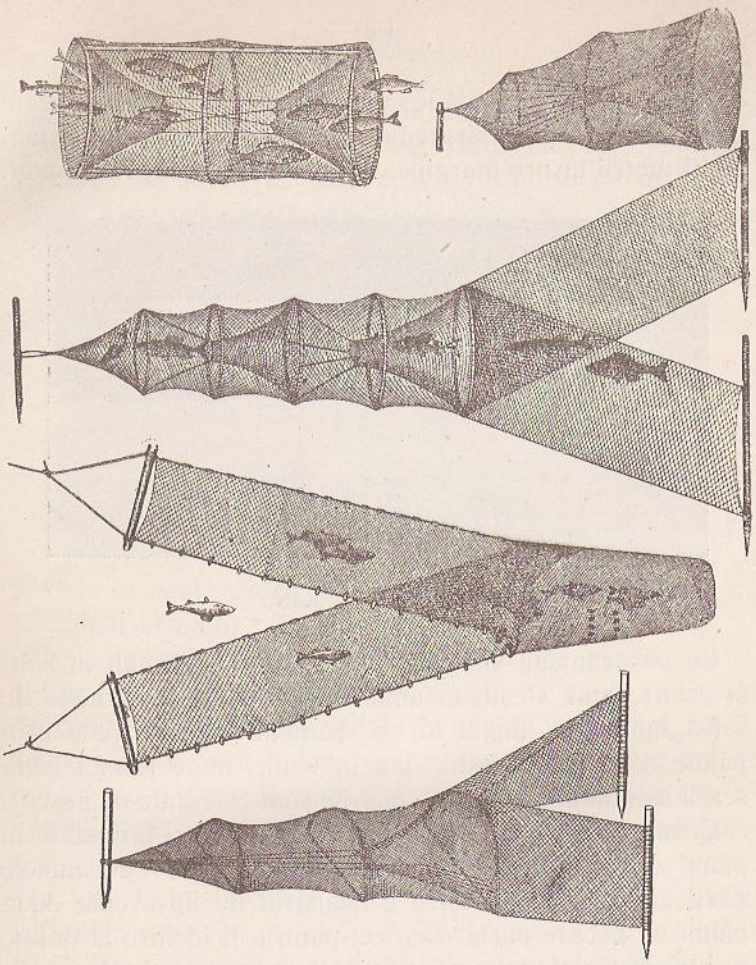
Ca formă, după cum se poate vedeà din figura de mai sus, aceasta e la fel aceleia mici de şoareci sau de peşti descrisă la început. Se face din reţea de sârmă sau din sfoară, întinsă peste două cercuri a 60-90 cm. cruciş sau diametru şi la 15-25 cm. înălţime unul de altul. De regulă, când pânza e de sfoară, cercul de jos e numai de fier, spre a se puteà uşor cufundà, iar cel de sus şi dela mijloc, al pâlniei, numai din lemn uşor, spre a stà aridicat şi cu pânza întinsă. Gura din mijloc, deasupra, poate fi cu sau fără pâlnie. În orce caz ea nu va fi mai adâncă decât jumătatea înălţimii cursei. La nevoe cercurile pot fi din acelea vechi de butoi, menţinute la depărtarea voită prin trei beţişoare. Cursele se pot face şi din nuele; însă din cauză că racul nu poate vedeà şi simţi momeala din ea cu aceeaşi uşurinţă ca prin cea de reţea, şi de sârmă mai cu seamă, care e cea mai bună, vânatul e mai puţin bogat decât cu acestea.

Drept la mijlocul ei, sub gură, se pun ceva momeli, de regulă o broască-două jupuită, şi fie din barcă fie printr'o prăjină, dacă apa e mare, se lasă la fund în locul potrivit. O plută mare, legată cu sfoară, ne arată locul şi ne uşurează scoaterea.

Pentru cursele portative, demontabile, cercurile vor fi numai din sârmă groasă, bine călită: adică înroşită şi ră-

cită apoi în apă. Capetele acestor sârme se prind în câte două cărigi sau legături mobile din sârmă, sau, mai nemerit, se vâră într'o țeavă de cartuș de pildă, care le ține încercuite. Astfel făcute ele pot fi purtate chiar într'un jurnal.

Cursa aceasta poate fi clasată printre cele dintâi instrumente în pescuitul raculuĭ și al crevetelui la Mare. Anină de numărul lor și de belșugul racilor într'o apă ca prin ele să putem face unul d'n cele mai întinse pescuiri comerciale.

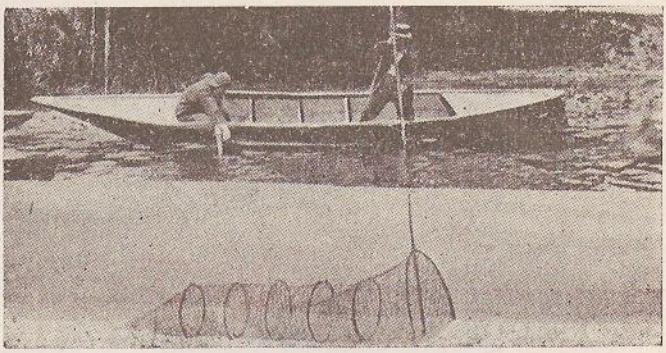


19

Coşurile. — Vintirele.

Acestea sunt aproape aidoma vârşilor de nuele. Obicinuit se fac din reţea şi sunt întinse rotund prin cercuri legate înăuntru, iar în lung prin sfori şi ţăruşi înfipţi în nomol. Se deosebesc de vârşi prin aceea că au înăuntru, după lungimea lor, două şi chiar trei pâlnii, întinse înspre vârf prin trei patru sfori; şi, de asemenea prin două braţe

de rețea de lățimea adâncimei apei sau jumătății ei, brațe cari pleacă costiș lărgindu-se dela gura vintirului mai mulți metrii înspre marginea și mijlocul bălței printre stuf.



20. — Vintir de mână.

Cu coșurile sau vintirele se pescuește mai mult în bălți și printre stuf. Peștii în umbletul lor opriți de brațele de rețea înoată în lungul lor și, bănuind că pot trece prin pâlnie ca printre trestii, dau în v'ntir, unde rămân până seara sau dimineața când coșurile sunt cercetate de pescar.

Coșurile se pot face și duble, adică cu guri înfundate în pâlnii și cu brațe — de opăcirea peștelui — de ambele părți ale apei. La acestea e neapărat de lipsă câte două pâlnii de fiecare parte, sau, cel puțin a fi închise la mijloc printr'o rețea. Altfel peștii pot intră pe o parte și eși pe alta.

La baltă, în cele mai multe părți celor de nuele sau de trestie li se zic *coșuri;* celor de rețea *vintire.*

Cotețele.

Acestea sunt mijloace de pescuit proprii mai mult pentru gârle și bălți, printre stuf. Procedeul e următor :

Printr'o rețea, ostrețe sau gard de trestie, împletit cu papură și înfipt în nomol, se închide balta în lat dela o

margine la alta. Din distanţă în distanţă se formează din acelaş gard cotețe, ronduri, cât sacul sau cât o putinică lărgime, rotunde, cu câte o deschizătură de un lat de mână, când de-o parte când de alta a gârlei. Peştii, în năzuinţa lor de a circulà se isbesc de gard; în căutarea unui loc de străbatere merg în lungul lui, dau de gura cotețului, intră şi-i dau târcoale până ce vine pescarul şi-l scoate cu minciogul.

Leasa.

Leasa ca şi cotețele e tot un fel de zăgaz. Prin ea se închid bălţile, gârlele, văile, rîurile mici sau braţele celor mari, a căror adâncime nu trece de statura unui om, ca peştele să poată cădeà în capcană. Pe cât ştim, ea se face în chipul următor :

Dela ambele margini ale apei se pleacă piezişi, costişi, prelung, în josul şi spre mijlocul apei cu două gărduşuri de trestie sau de nuele bătute în ţăruşi (pociumpi, pari). La apropierea sau îmbinarea lor iau forma unui iaz de moară, cu o gură de câteva palme. Între două ape din această gură, se aşează orizontal un lemn, pe care se sprijină capătul unei lese sau gratii făcute din nuele, trestie sau laţi. Celalalt capăt al ei, exact de lărgimea iazului, se lasă sau se fixează la fund, în el, prin ţăruşi sau bolovani. Apa curge astfel atât prin cât şi pe leasă, în jilip, ca pe scoc, ca pe un iaz de moară. Aşà că peştii în goana lor în jos sunt constrânşi să treacă prin el. Sub acest scoc sau iaz se pune un coş, sau de regulă un sac de reţea, lung, adânc, în care peştii odată căzuţi rămân prinşi la cherimul pescarului. Au *căzut în leasă* s'a isprăvit cu ei.

In caz că dorim o pradă mai grabnică şi mai bogată, nu avem decât să batem apa, adică să speriem peştii dela deal gonindu-i la vale, în jos.

Se va pricepe credem, că forma şi dimensiunile date mai sus se referă la lesele din ape mai mici. La bălţi şi rîu-

rile mari forma şi mărimea lor diferă întru câtva; principiul sau rostul însă e acelaş.

Selnicul.

Ca formă acesta e la fel cu leasa. Deosebirea între unul şi alta e în lipsa sacului şi în lungimea îndouită a gratiei, făcută numai din trestie sau din nuele. Pristosul acesteia de lungime, a 2-3 metri, e lăsat prelung afară, în sec, ca un scoc sau iaz uscat, acoperit dacă vrem. Dela un metru din apă, gratiei i se dă o formă încovoiată, de albie sau troacă, pentru ca peştii să nu poată sări sau cădeà de pe ea când în goana lor în jos au ajuns în sec. In goana sau ţişnirile lor în jos, fulgerătoare, pe jilipul de pe leasă, pe care apa se scurge treptat, ei ajung ca aruncaţi de un resort pe sec, unde, prin zvârcoliri şi salturi continui înaintează din ce în ce pe leasa uscată sau cel mult udă. Acì ei se zbat până ce mor sau până când sunt aridicaţi de pescar.

Selnicul, leasa şi coteţele, al căror rost de pescuit se bizue pe închiderea totală şi permanentă a apelor, împedicând libera circulaţiune a peştelui sunt oprite în mai toate statele.

In unele părţi leasa se confundă cu selnicul, în altele în chip greşit ea poartă numele lui.

Scochinile.

E ştiut că peştii îşi au şi ei culcuşul lor. Ca orce animal hărăzit cu oarecare inteligenţă ei şi-l caută de preferinţă prin găurile aflate în mal, pe sub petri, stânci, rădăcini, trestiiş, etc., unde timpul de odihnă să le poată fi cât mai linìştit şi la adăpost de căldură, de frig, de nelinişte şi de primejdii. In lipsa acestor culcuşuri ei se aşează prin sco-

biturile din adâncul apei, în cari, prin apele bine populate ei formează teancuri de mii şi mii de bucăţi grămădiţi unii peste alţii.

Spre a-i prinde deci, pe cei mai mari desigur, căci numai ei ne pot fi de un cât mai mare folos, şi totodată de o îndoită pagubă dacă îi lăsăm în ape, unde sting pe cei mici, fie mâncându-i, fie rozându-le hrana şi împiedecându-i astfel a deveni cât mai curând şi cât mai mulţi maturi, buni şi de folos pentru noi la rândul lor, spre a-i prinde cât mai uşor zic, e destul să ne arătăm mărinimoşi în a le oferi falşe culcuşuri sau nişe adăposturi artificiale. Spre acest scop ne putem sluji de jumătăţi de vârşi, simple sau duble, — opace, întunecoase însă — cu câte două guri mari, cât adâncimea apei şi în forma unui coviltir de căruţă. Prin greutăţi le aşezăm fie pe fund, la adâncimi, fie alipite cu latul de malurile drepte, abrupte, adânci, cu jumătatea pâlniei în afară, în josul şi în susul apei. Peştii, în căutarea culcuşului pe fund sau pe lângă mal, dau de gura scochinei, văd şi simt apa liniştită şi un loc aciuit, se vâră, sunt prinşi, stau liniştiţi până seara, la apusul soarelui, când cercetăm scochina.

Corpul sau scheletul scochinei se face din 3-4 arcuri, semicercuri sau scânduri crestate des pe jumătatea părţei dinăuntru şi încovoiate în jumătate cerc. Capetele lor se prind prin cuie în capetele a trei patru stinghii sau laţi, de un metru, mai mici sau mai mari, după lărgimea voită. La capetele acestor stingi batem cruciş alţi doui laţi, în lung, de 2, 3, 4 sau 5 metri lungime, iar între ei, pe temelia acestui coviltir, prindem tot în cue, nuele sau laţi mai subţiri. Sau, mai nemerit, acoperim golul în lung prin pânză de sârmă, de sac sau de reţea groasă, prin care la cercetare apa să se poată scurge uşor. Iar boltitura sau coviltirul se acopere cu scânduri subţiri, pânză deasă sau mai bine prin tinichea veche, a cărei greutate la scufundare ne poate scuti de mai mulţi bolovani. Motivul acestei acoperituri întunecoase e liniştea, adăpostul în obscuritate cău-

tat de către peşti în timpul zilei. Altfel ei s'ar sfiì de a intrà; sau, intrând chiar, lumina, zgomotele, agitaţia apei, o umbră, de pe mal, i-ar sperià şi constrânge să caute eşirea şi deci să ne scape. Se ştie că ei nu au pleoape; deci dorm sau se odihnesc numai cu ochi deschişi. Aşà că e natural să-şi caute de culcuşuri numai locuri întunecoase.

În gurile acestor scochini se aşează, ca la vârşă, jumătăţi de pâlnii făcute din scânduri, pânză, nuele sau laţi subţiri. Fără ele pescuitul ne poate fi de tot slab.

Atât earna cât şi vara scochiniile ne pot dà o pradă din cele mai bogate şi din cei mai frumoşi peşti în acelaş timp.

Gardurile.

Gardurile sunt mijloace de pescuit comercial, mare.

Prin ele, făcute din trestie sau din nuele se închid gâturile de comunicaţie dintre bălţi, dintre acestea şi Dunăre sau Mare, adesea pe întinderi de mai mulţi kilometri. La mijlocul lor sau unde şi unde li se fac intrări, treceri, cu limbi sau pâlnii, prin cari peştele e redus să intre ca să poată trece dintr'o apă în alta. In partea dinăuntru a vârfului acestor pâlnii, dela o parte de gard la alta, se fac cotețe, ţarcuri sau oboare mari, în cari peştele intrat prin pâlnie rămâne ostatic până ce e prins de pescar.

În dreptul peştilor prinşi prin atari mijloace vom aveà prilej de a lămurì toate acestea.

IV.

PESCUITUL CU MÂNA, CU TRIDINȚU (ȚAPA, OSTIA), CU VĂPAIA, PE GHEAȚĂ, PE SUB GHEAȚĂ.

Pescuitul cu mâna.

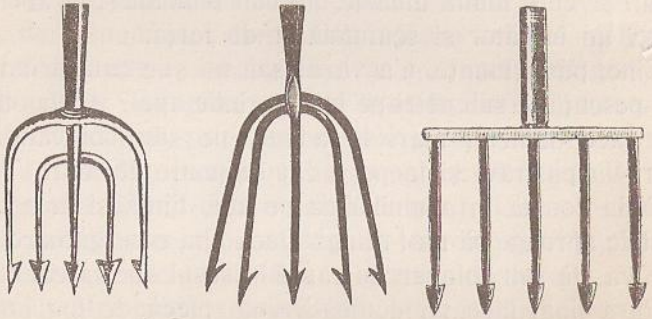
Pescuitul cu mâna nu-i decât un fel de pescuit în scochini. El cere multă dibăcie, un bun plumân și la apele adânci un înotător și scufundător de forță.

Cine, pe la munte, n'a văzut sau nu știe cum prind copiii pescuți pe sub petri pe la marginile apei? Acelaș lucru pot face oamenii mari la adânc, pe sub bolovani mai mari, la păstrăvi și la pești cât se poate de mari. Toată dibăcia constă în a umblà ca pe ace, tiptil, și în a dibuì peștele aproape să nu-l atingi. Dacă apa e curgătoare peștele va stà sub bolovan cu capul în susul apei. Deci cu pipăitura lină, înceată, domoală vom plecà de jos în sus. Atingându-l ușor, în somnolența lui peștele chiar dacă simte, ià pipăitura drept mângâierea unei țâșnituri a șivoiului de apă. De-o ușoară pipăire în lungul lui, mai cu seamă când nu ne-a văzut, peștele nici nu se sinchisește. Cea mai mică apăsare însă îl trezește, îl face să tresară și să fulgere ca din senin. Cu degetele puțin răschirate vom plecà deci cu pipăitul în spre cap, unde, ajungând la urechi, îl apucăm strâns și repede îl aruncăm pe mal. La păstrăv ne servim adesea și de picioare. Cu ele închidem eșirile în părțile de jos de pe sub bolovani. Noaptea mai

ales, după o lungă experienţă se înţelege, se pot face frumoase şi bogate capturi.

In acelaş chip şi mult mai uşor procedăm prin găurile şi rozăturile formate în malurile înalte, adânci. Greutatea e însă dacă adâncimea apei e mai mare decât statura omului. Găurile acestea, făcute de vidre, de undele apei cari sapă vinele de nisip de prin malurile argiloase, sau nomoloase, pot fi mult mai bine făcute de om însuşi. Se scotocesc apoi seara spre a recoltă de fiecare dată câte o bună pradă.

La Florească, lângă Bucureşti, am asistat la un român care în mai puţin de o oră a scos astfel, cu mâna, vr'o 5-6 ciortani între o jumătate şi 1 kg. bucata. Bine înţeles că nu e tocmai lucru uşor şi plăcut, mai cu seamă când apa e rece. Practicat însă cu succes odată sau de mai multe ori devine atrăgător şi-şi are farmecul său.



21.

Tridinţul.

Pescuitul cu acesta se practică mai mult cu facla sau văpaea mergând cu ea prin apă. Toamna şi earna însă se poate pescui cu el şi din luntre sau din barcă, la adâncimi mari, unde bănuim că se poate dă peste teancurile de peşti năsădiţi unii peste alţii, în amorţirea somnului lor ernatic.

Tridinţul, (ostia în Moldova, ţapa, ţăpuşa, suliţa în Ardeal), e un fel de furcă sau furcoi cu 3-4 sau cinci coarne

drepte, agere, prevăzute toate cu urechi sau limbi ca cele dela unghiță. Astfel că odată intrate în pește nu pot ieși decât foarte greu. El vine pus într'o prăjină cât mai lungă când pescuitul se face din luntre, și cât mai scurtă când îl mânuim prin apă cu văpaea.

Din luntre sondăm cu el fundul pe unde bănuim peștii aciuiți, și când dăm peste ei îi scoatem ca din oala de ciorbă.

In acelaș chip se procedează de pe gheață. Se fac ochiuri, copci, burdufuri în locurile potrivite scopului și în ele pescuim ca mai sus. Noaptea vom puteà întrebuința și văpaea.

Pescuitul cu văpaea.

Pe nopțile întunecoase, cu văpaea în mână și cu ostia sau țăpușa în alta, se merge tiptil prin apa rîurilor limpezi, cu o adâncime dela genunchi până la brâu cel mult. Orbit de lumina masalalei peștele se lipește buimăcit și pironit de fund. Scrutând bine fundul îl zărim, îl înțepăm, și-l aruncăm la traistă.

Pescuitul pe gheață.

Unde bănuim prezența peștilor strânși spre ernare, sau unde am așezat vârșile mari de toamnă spre a le scoate întâmplător întesate earna, tăem gheața pe cât dorim, cam 2-3 metri pătrați. Scoatem bucata tăiată afară sau îi dăm drumu pe dedesubt, cercetăm fundul cu țăpușa, și dacă nu dăm de nimic băgăm halăul și noaptea, aprindem văpaea. Peștii vin atât la lumină, cât și ca să răspire apa aerisită dela spărtură, de unde sunt aruncați pe gheață.

In lipsa halăului, se poate aruncà prostovolul, plașca, rociul, sacul și rociul.

In urma pescuirei se pot aruncà ceva momeli, mâncare,

ca a doua zi, tăind din nou gheaţa să se poată face o pradă mult mai bogată.

Pescuitul pe sub gheaţă.

Acesta e unul din marile pescuiri comerciale pe timpul ernilor grele când apele sunt înghețate. Pe cât ştim el se face în chipul următor :

La locuri potrivite sau bănuite ca bine populate cu peşti se tae un partal patrat de gheaţă, de întinderea năvodului sau plasei, şi pe sub el se trage cu acestea.

Dacă acest loc e în apropierea malului, se tae mai întâi gheaţa dela mal de întinderea năvodului şi se scoate zoburile de gheaţă afară. Dela ambele capete ale acestei spărturi se tae apoi paralel, în spre largul băltei, câte un şanţ cam de un pas lărgime şi cât mai lung sau mai departe posibil. Capetele acestora se unesc apoi printr'un alt şanţ, în care, năvodul lăsat la fund e tras de frânghii pe sub gheaţă, prin cele două şanţuri paralele spre spărtura largă dela mal.

Dacă locul ales e la larg, departe de ţărm, se trage ca de regulă cu două năvoade sau plase, una contra alteia. Spărtura vine atunci la mijloc. Când parii ambelor capete de năvoade se ating, se petrec unul peste sau pe lângă altul, se strâng în cerc din ce în ce mai mic, din care, peştii cuprinşi de năvoade sunt prinşi cu târbocurile sau mari mincioguri.

Sunt cazuri, ca cel pomenit la început, când la o singură dătătură din acestea se pot prinde până la două vagoane de peşte.

PARTEA TREIA

PEŞTII

I

GENERALITĂŢI, BOALELE, PĂSTRAREA, TRANSPORTUL, PREŢURILE, PRĂSIREA, POPULAREA, PISCICULTURA ARTIFICIALĂ, Etc.

Înaintea descrierei fiecărui peşte în amănunt f'e-ne îngăduit a încercà să spunem câteva cuvinte despre ei în genere.

După umila noastră părere, şi după rostul cărţei, ei se împart în trei mari grupe. Anume:

De Mare; de ape dulci (nesărate) adică de râuri, văi, bălţi şi lacuri, şi, în migratori sau călători, cari trăesc atât în apa sălcie şi sărată a mărei cât şi în aceea dulce a râurilor şi bălţilor, în cari intră la sorocul bătăii sau lepădării icrelor. În cartea de faţă se va vorbì mai mult de aceste din urmă două grupe.

Oamenii de ştiinţă însă îi împart în neamuri, familii, soiuri, anume pe fiecari după natura, înfăţişarea, structura, înrudirea sau asemuirea lor între ei.

A intrà în toate amănuntele acestei clasificări şi tot odată într'ale denumirilor lor ştiinţifice, ar fi, se înţelege, de pristos şi ne la locul lui.

* * *

Peștii sunt animale de apă, vertebrate, cu circulația sângelui simplă, cu temperatura variabilă, cu respirația de apă prin urechi cari, în aer, prin zbicirea apei din ele le aduce asfixierea, moartea.

Unii pești sunt acoperiți peste tot corpul, afară de cap, prin solzi mari, cari prin restrângere sau zburlire le pot dà uneori impresia schimbărilor de coloare; iar alții, ca somnul, mihalțul, țiparul, vârluga, glăvoaca, guvidia, anghila, dacă au, ei fiind foarte mici par a nu aveà de loc și nu se văd decât atunci când pielea le e uscată.

Pentru mișcare ei au mai multe aripi, cari în cazuri de primejdie îi ajută a săgetà aproape un chilometru pe minut.

Spre cumpănirea, săltarea și menținerea în sus și nu pe coaste a formei lor lungurețe și lătărețe, au, sub șira spinărei, o băsică plină cu aer, numită băsica înotătoare, care voluntar își mărește sau micșorează volumul, după cum înoată mai la fund sau mai la suprafață. Această băsică proporțional mărimei peștelui e mult mai mică la peștii de fund decât la cei de suprafață.

Cu băsica de morun, sub denumirea de clei de pește sau de morun, se face un comerciu și o întrebuințare destul de întinsă. Anume se utilizează la: limpezirea vinurilor, la prepararea mâncărilor gelatinoase, la brilantarea și scrobirea întăritoare a gazurilor și țesăturilor de mătase fine, la fabicarea și scrobirea taftalei, la lipirea lucrurilor tari ca porcelanul — prin topirea cleiului în esență de oțet, etc.

Fierea de pește, cine știe de când... înaintea chininei, unii țărani o întrebuințează — cu multă isbândă — ca leac în contra frigurilor. Se înghite întreagă.

Mațele lor pot servì de hrană altor pești, iar fierte, topite cu tot ce aruncăm din ei, ne pot dà unsoarea de pește întrebuințată în felurite industrii și pentru ungerea hamurilor, încălțămintelor, uneltelor de pescuit și a orcăror scule expuse altfel coacerii și putrezirii.

Peștii au și ei simțuri. Acel al gustului, al mirosului și

mai cu seamă al pipăitului — prin buze, mustaţe şi chiar prin aripi — îl au foarte desvoltat.

Prin presiunea produsă de mişcări, tremurături şi zguduiri asupra băşicei lor ei au şi simţul auzului. Cât pentru acel al vederii, cu ochii lor aproape la toţi lipsiţi de pleoape şi deci mereu deschişi, ei îl au atât de pătrunzător încât ne văd chiar dintr'o pătură de apă tulbure.

Femela are icre, mascurul lapţi. La sorocul bătăii sau frecării ei se adună, se împerechează, se zbat, se isbesc, se freacă între ei sau de petri, de mal, de fund, de rădăcini, de plante, etc. şi astfel femeiuşca îşi varsă icrele iar peste ele bărbătuşul lapţii. O sămânţă sau un spermatozoiu din milioanele vărsate de bărbat nemereşte orificiul sau găurica uneia din miile de icre, vărsate de femee şi lipite de fund, de petri, de rădăcini, de plante, etc. Acì se încuibă, clocește, timp de o săptămână sau de două luni — după soiul peştelui şi temperatura apei — şi plodul începe să miște. La început el e mai mult cap şi coadă. Icra îi rămâne ca o guşă şi-i serveşte câteva săptămâni de hrană, până la complecta lui prefacere când începe să-şi caute singur hrana.

În timpul bătăii peştii sunt ca şi bolnavi. Deci carnea lor e nesănătoasă şi lipsită de orce gust. Iar icrele în acelaş timp nu numai că nu sunt gustoase, dar ne pot strică stomacul şi într'unele cazuri pot fi chiar otrăvitoare.

*

Peştii, ca orce animal de altfel, sunt supuşi şi ei la diferite boale. Pot luà, subt o altă formă, chiar oftica dela om, dacă un bolnav scuipă sau se pune în apă. Bà, adeseori, când din cauza secetei apele sunt prea scăzute şi deci se infectează sau se împut uşor, sau, când otrăvuri de prin fabrici otrăvesc apa, boalele lor pot luà caracterul de molimi cari să pustiască cu totul unele ape. A mâncà atari peşti bolnavi, prinşi când umblă în agonie şi ameţiţi pe la

margini şi pe deasupra apei, sau găsiţi morţi pe la ţărmuri, însemnează a ne primejduì sănătatea şi viaţa în chip nesăbuit. Tot astfel nu pot fi nici gustoşi şi nu mai puţin sănătoşi peştii prinşi prin narcotice ca turta lupului, misliculì sau gogoşi de peşte, etc. E regretabil că pe când în alte ţări comerciul acestei plante e oprit, la noi se mai poate cumpărà încă de orunde.

Cel mai înţelept lucru de făcut, când găsim asemenea peşti, morţi, este, spre a ne ferì atât pe noi cât şi peştii sănătoşi, cari în lăcomia lor se mănâncă unii pe alţii, fie aceştia chiar împuţiţi, este de a-i strânge şi a-i îngropà la o mare depărtare de ţărm. În caz că din cauza mulţimei celor morţi am fi în neputinţa îndeplinirii acestei datorii, ne rămâne aceea de-a vestì autorităţile, — chit şi cu conştiinţa împăcată chiar dacă ele ne-ar râde în nas.

Ei mai sunt de asemenea victimele a felurite paseri şi animale de apă, ca vidra, şi nu mai puţin a nenumărate insecte şi paraziţi cari îi sting când sunt mici şi-i pot ucide chiar când sunt mari.

*

Peştele e cu atât mai gustos cu cât e mai proaspăt. Gătit de viu sau imediat ce moare sau e ucis, el e cu 50 la sută mai gustos decât mort de o zi-două. Moi şi fleşcăiţi când sunt ţinuţi la umezeală şi înţepeniţi băţ când au fost păstraţi la uscătură, ei îşi pierd tot gustul, sau, mai nemerit, îşi pierd trei părţi din bunătate. Un semn caracteristic al vechimei sau stătuţiei lor, bine înţeles înainte de a se stricà sau descompune, este albeaţa sarbădă, aspră, vânătă, la cei albi, de râuri ca scobarul, mreana, cleanul, foaca, obleţul, etc., şi înălbirea veştejită, cenuşie, învineţită a gălbenelii celor aurii, de baltă, cum e crapul, linul, ştiuca, ţiparul şi alţii. În general ei se învineţesc, sunt fleşcăiţi într'atâta că la apăsare degetele se îngroapă în ei, iar roşul sângeros, aprins, al zgârciurilor din urechi se decolorează dela că-

rămiziul spălăcit până la cenuşiu. Înşelătoria colorării acestora de către negustori se trădează pe o batistă sau hârtie albă pe cari roşeaţa artificială se iă la cea mai mică frecare sau apăsare.

Peştii ameţiţi, prinşi sau ucişi prin narcotice, otrăvuri, dinamită, calx, etc., prezintă de asemenea oarecari semne bătătoare la ochi, prin cari îi putem recunoaşte. Ei înţepenesc băţ imediat ce mor. Urechile li se decolorează, se cască, culcarea pielii sau solzilor lor în genere învineţită, zburliţi, gura adesea deschisă, aspri la pipăit, coada şi aripile înegrite, sfârticate, uscate, înţepătoare, cercul luminiţei ochilor humoşi, de porcelan străveziu. Carnea lor fie feartă, friptă sau prăjită e moale, apătoasă, fărâmicioasă, seacă şi lipsită de orce gust. Ei se strică repede, în câteva ore sunt deja împuţiţi.

* * *

Păstrarea şi Transportarea. — Peştii se pot păstrà vii mai multe ore chiar afară din apă. Durata acestei păstrări e cu atât mai lungă cu cât timpul e mai răcoros. Procedeul e următor :

Se învelesc în cârpe, în muşchiu, brădiş, păpuriş, etc. ud; li se vâră în gură o bucată din aceleaşi materii ude; se aşează pe spate, de-a curmezişul unor pături de earbă, burueni, frunziş, păpuriş, pae, trestie, coceni de porumb chiar — pentru peştii mari — de asemenea uzi sau ude; învelim totul în saci sau în aceleaşi materii de asemenea ude, şi astfel, cu cât temperatura e mai rece cu atât transportul poate fi mai lung şi sigur. Procedeul ţărănesc de a-i îndopà în gură cu pâine sau cârpe udate în spirt sau în rachiu e mai puţin recomandabil din cauza perderii calităţii şi schimbărei gustului cărnei.

Graţie căilor ferate transportul peştelui proaspăt e foarte mult uşurat astăzi. În timpul ernei el e lesnicios şi fără nici un neajuns; vara însă, pe marile călduri e întru câtva mai

anevoios. La noi pe astfel de timpuri el se transportă mai mult în gheață. Procedeul e pracitc și comod; are însă cusurul de a produce peștelui o scădere de 20—40 la sută din gust și, în verile lipsite de gheață naturală îi urcă prețul sau ne face a-i simți lipsa. Un transport de 12 și chiar 24 ore, pe nu importă ce timp călduros, peștele îl poate suportă cu toate acestea foarte ușor. Condiția e ca la împachetare să fie neapărat viu, și să nu fie expus direct la soare. Cum distanța Galați-Brăila-București nu e tocmai mare, ea putându-se parcurge într'o singură noapte, transportul s'ar puteà face în totdeauna fără gheață. Natural, împachetarea în acest caz e întrucâtva mai migăloasă decât în gheață, în care peștele se arunca ca din lopată. Mijlocul e următor: Se ià peștele, se înjunghe după ceafă sau se ucide printr'o lovitură de dungă de cuțit mare dată în ceafă; se lasă apoi 30-50 minute la un loc răcoros, să se zvânte de apă, se așează apoi *pe spate,* în coșuri, în pături de pae, papură, brădiș uscat, rumeguș, pleavă, etc.

În privința transportului de pește e regretabil de altfel să constatăm că nu avem, noi țară atât de bogată în bălți și pești, nici măcar un vagon-două frigorifere utilizate de foarte mult timp în Belgia și în Germania. Pe lângă utilitatea practică și publică astfel de vagoane ar ușurà foarte mult transportul prin înlăturarea împachetării, al cărei preț, adăugat la acel al transportului ar scoate costul acestor vagoane într'o singură vară. Pe lângă acestea ar mai fi absolut indispensabil câteva vagoane cisterne pentru transportul peștelui viu. Descărcarea lor s'ar puteà face în marile centre, imediat la sosire, în mici bazinuri construite de către primării. Gustul și calitatea peștelui viu fiind cu mult superior celui mort, prețul aceluia ar fi de asemenea cu mult mai urcat. Un plus de 50 la sută de chilogram ar scoate prețul vagonului — de 7 sau 9 mii lei — în câteva luni.

În astfel de vagoane sau în vase peștele se poate transportà viu la foarte mari distanțe. Se înțelege că până la

destinație mortalitatea e mare printre ei. Cauza e încălzirea și lipsa de aerizare a apei, e stricarea ei prin necurățeniile scoase de pești de prin urechi și mațe, necurățenii cari în 24 de ore pot trece de 1 la sută din greutatea fiecărui pește. Dacă avem mijlocul de a schimbà de 2-3 ori în primele 24 ore această apă, fără a-i hrăni, mortalitatea ar fi foarte redusă; iar premenită la fiecari 2 ore în primele 12, înainte de pornire, și la 3-4 mai apoi, mortalitatea e aproape înlăturată.

Raportul cantității de pește și de apă, într'un vas, umplut numai pe trei sferturi, nu va puteà trece peste 40% pește și 60% apă, adică de 4 kg. pește pentru fiecari 10 litri de apă, decât pe timpurile friguroase. Spre aerisirea apei vom puteà întrebuința pompe, iar spre răcirea ei nu mai puțin gheață.

Transportul păstrăvului e întru câtva mai greu și migălos. El fiind mai gingaș moare la cea mai mică neaerare, încălzire și stricare de apă. În lipsa vaselor cu aparate speciale transportului său apa ar trebuì schimbată, în primele ore mai ales, la fiecare ceas. Spre a se aerisì, mai apoi, când schimbarea nu e posibilă, vasul se va mișcà mereu, se va jintuì sau se va împroșcà adesea cu o pompă în el. Spre a le întreține o temperatură joasă vom întrebuința gheață, cum se va arătà mai jos. Înaintea plecării cu ei vor fi ținuți în vale sau la isvor o zi sau barem câteva ore, fără nici o hrană, pe care de altfel nici n'ar atinge-o, ca să li se poată curățà cât mai bine mațele de murdării. Vasul va aveà cel puțin o gaură la fund, pentru scurgerea apei, o alta mare sus, deschisă sau cel mult astupată cu un zmoc de earbă. Cantitatea de păstrăv la transport nu va trece peste zece la sută din apă decât pe timpul ernei. Ca regulă vom luà un păstrăv pe timp cald și doui la frig pentru fiecare litru de apă. La transporturi repetate, dese, spre o aerisire ușoară și fără trudă se va așezà deasupra vasului un alt vas, din care apa să curgă într'una în cel de jos. Natural, păstrăvii produși artificial sunt mult mai rezistenți la

transport decât acei de ape naturale. În acelaş timp însă mai puţin gustoşi.

În lipsa altor mijloace chibzuite de transport, la noi, mai ales în Capitală şi în oraşele din interior îndepărtate de Dunăre sau de alte ape, e foarte rar când avem norocul de a consumă peştele a doua zi dela prinderea lui. De regulă nu-l mâncăm decât după mai multe zile, când s'a fleşcăit şi când şi-a perdut 75 la sută din însuşirile de gust şi bunătate. Chiar prin conservarea în gheaţă peştele îşi perde — după durată — dela 30 la 50% din calităţi. De aceea puţini bucureşteni pot preţuì gustul peştelui cu adevărat proaspăt.

Sub acest raport mai toate capitalele statelor din Apus stau mult mai bine decât noi. Ba, nu mai departe decât în Transilvania, pe Olt, am cunoscut sate cari căpuite cu lacuri de păstrarea cu lunile a peştelui viu stau mult mai bine din acest punct de vedere decât marile noastre oraşe din interior. Pristosul de peşte prins în tot Postul Paştelui de pildă erà conservat în lacuri de lemn spre a puteà fi vândut cât mai proaspăt şi mai eftin la marile praznice cu deslegare de peşte. Cu puţin bun simţ, ceva jertfe şi multă bunăvoinţă aceste procedeuri primitive s'ar puteà imità peste tot locul unde e posibil.

În statele amintite peştele ajunge viu până în mijlocul marilor lor Capitale şi al altor oraşe. El e transportat în şlepuri sau în vapoare prefăcute în lacuri plutitoare. Astfel că aprovizionarea populaţiei e asigurată în chip statornic atât ca preţuri, cât şi calitativ şi cantitativ. La noi, dacă se prinde mult, peste cerere, ajunge — când e descompus aproape — ajunge la preţuri derizorii, iar când se pescueşte greu sau la praznice mai ales, când cererea e mare, el atinge preţuri fabuloase. Răul cu toate acestea s'ar puteà foarte uşor tămăduì, dacă nu total şi în multe feluri cel puţin în parte, în chipul arătat mai sus. Cu oarecari jerfte, de pildă, Dâmboviţa noastră s'ar puteà canalizà uşor şi în foarte scurt timp. Prefăcută într'un mic canal sau arteră de transport aprovizionarea, cel puţin alimentară, a Ca-

pitalei ar fi foarte mult uşurată şi eftinită în acelaş timp. Un singur cal — ca să ne scutim de pomenirea altor forţe — ar fi de ajuns ca să tragă chiar în susul apei până la o jumătate vagon de peşte, legumi, zarzavaturi, etc.

Două-trei şlepuri-lac din acestea, pe Dunăre, în suveică din Deltă la Severin, prin toate porturile şi capetele de linii ferate principale, ar face nu mai puţin credem foarte mari servicii în aprovizionarea ţărei cu peşte proaspăt. Dar, te pomeneşti că atari lacuri plutitoare lipsesc chiar pescăriilor statului în Deltă, şi că, peştele dela locul de prindere vine tot mort până la Brăila şi Galaţi! Şi să ne mai mirăm de frequenţa intoxicărilor prin peşte ca la noi nicăeri aiurea.

Vasele plutitoare pentru peşti sunt în forma celor obicinuite. Orce barcă, şeică, caic sau şlep de lemn poate fi transformat în vas-bazin. Se desparte doar pur şi simplu vasul prin patru pereţi în cinci despărţituri sau încăperi, se acoper cu chepenguri şi lacul e gata. Cele dela capete şi cei din mijloc rămân goale sau uscate, pentru scule şi oameni, iar cele două dintre ele se umplu cu apă, găurindu-li-se fundul şi laturile, astfel ca apa să poată intrà şi eşi cu uşurinţă. Găurile pe fund, cât mai dese, vor aveà partea interioară ceva mai scobită, astfel ca murdăria intrată sau produsă să nu se poată depune ci să cadă cât mai uşor afară. Acelea de pe laturi de asemenea, vor fi făcute costiş, adică cele din jumătatea părţei dinainte dinafară înăuntru, astfel ca apa să poată intrà uşor, iar cele din partea dinapoia bazinului dinăuntru înafară, aşà ca apa intrată să poată eşi şi fi cât mai premenită. Acestor găuri sau borte, a câţiva cm. lărgime sau diametru, trebue să li se deà o mare atenţie. Căci de perfecţiunea lor anină în bună parte gradul de mortalitate al peştilor transportaţi astfel. Fiecare vas-lac din acestea, după capacitate, poate păstrà şi transportà dela unul la mai multe vagoane de peşte. Dacă e supra-încărcat, tixit de pildă, mortalitatea poate fi mare printre ei. In durata de săptămâni mortalitatea printre ei poate trece de 25 la sută.

De regulă aceştia se ridică de cum se văd cu burta în sus; se sărează sau se vând cei dintâi. Cantitatea de transportat, în ape curgătoare şi la transporturi de scurtă durată mai cu seamă, poate fi chiar de 1 kg. pe 1-2 litri apă. La transporturi şi păstrări lungi, de săptămâni şi luni, proporţia poate fi dela un sfert la jumătatea volumului apei. Se înţelege că la durate ce trec de 10 zile, vom începe a-i hrăni, urcându-le treptat porţia. De obiceiu, vasul se încarcă cât mai mult, căci prin vânzarea treptată, el scade cu timpul din ce în ce.

* * *

Preţul peştelui, dacă s'ar utilizà astfel cât de puţin aceste mijloace de transport şi de păstrare, nici de cum grele şi costisitoare cum vedem, ne bizuim a crede că acest preţ mereu în urcare ar fi pe cât de scăzut pe atât de uniform şi nesupus fluctuaţiunilor.

Piaţa Parisului de pildă, a cărei aprovizionare cu peşte indigen e asigurată mai mult prin acest mijloc de transport, provenit din bălţile din Centrul, Nordul şi Estul Franţei, e foarte puţin supusă fluctuaţiunilor preţurilor de la noi. Pe un şir de mai mulţi ani înaintea acestui războiu cota peştelui în Capitala Franţei s'a menţinut aproape aceeaşi, cu tot accizul de 40 şi 20 la sută impus asupra peştelui de întâia şi a doua calitate. Astfel în Halele lui Centrale soiurile mai însemnate cotau:

Pentru Kg.	Minimum	Maximum
Crap	franci 1.10	franci 2.30
Ştiucă	„ 1.35	„ 3.—
Lin	„ 1.15	„ 1.90
Mreană	„ 1.10	„ 1.90
Porcoi	„ 1.50	„ 3.50
Albitură măruntă . . .	„ 0.50	„ 1.20
Păstrăv	„ 2.—	„ 8.—
Somon	„ 3.50	„ 8.—

Diferența între minimum și maximum de mai sus trebue atribuită mai mult calității și deosebirilor de mărime decât vr'unei lipse sau speculațiuni. Căci se înțelege că nu toate dimensiunile aceluiaș pește pot aveà unul și acelaș preț. De asemenea când negustorului i-a venit altul azi, el vinde cum poate pe acel de eri.

După cum vedem, cu toată raritatea bălților, densitatea populației și distanțele mari între punctele de pescuire și desfacere, prețul peștelui la Paris nu e nici de cum mai scump decât la București.

Din cauzele enumerate, cum se știe, prețul peștelui la noi variază foarte mult de pe o zi pe alta. Iar în timpul acestui războiu el s'a urcat în camerciu la prețuri exorbitante. Spre a se înfrână lăcomia speculatorilor d-l Ministru al Domeniilor, Al. Constantinescu, a luat în 1915 lăudabila măsură ca tot peștele provenit dela Pescăriile Statului să fie vândut printr'un serviciu special cu prețul fixat de minister. Măsura e cum nu se poate mai bună, pentru public, dar dăunătoare pentru Stat, întrucât cheltuiala cu personalul poate atinge profitul vânzării.

Prețul de vânzare cu amănuntul, la compartimentele Pescăriilor Statului din hale și la toate gheretele așezate — de acel serviciu — în centrele mai populate din Capitală, acest preț e în mijlocia anilor trecuți. El e, după cum se poate vedeà din tabelele ce dăm mai jos, în raport cu vremurile și cu scumpetea tuturor celorlalte materii alimentare, e cum nu se poate mai eftin.

Trebue știut însă că nu tot peștele din comerciu provine dela Stat, adică din bălțile administrate de el. O mare parte e produs de pescuitul comercial, particular, din ape de domeniu public sau particular. Așà că cel dintâi nu poate aveà o influență hotărîtoare asupra regulării sau fixării prețurilor. Căci fie din cauza aprovizionărilor armatei, fie dintr'a slabelor pescuiri stânjenite de revărsarea apelor sau de neajunsurile războiului, cu tot timpul favorabil lipsit de îngheț în tot decursul acestei erni, cantitatea de pește produsă

de bălţile statului ne pare mult inferioară anilor trecuţi. Ea nu poate satisface decât într'o slabă măsură nevoile populaţiunei. Într'unele zile el lipseşte cu totul la Stat, iar când nu lipseşte gheretele sunt asaltate, stocurile dispar repede, într'o oră-două. Adesea speculanţii se vâră şi acì, pentru un soiu sau altul, a cărui lipsă se simte şi o pot deci specula.

Astfel stând lucrurile grosul poporului în mare parte e la discreţia negustorilor şi unor speculatori nemiloşi. Bizuiţi pe scumpetea vremei şi pe disproporţia dintre cerere şi ofertă, aceştia urcă uneori cota peştelui la preţuri enorme. De altfel, într'o măsură oarecare aceste urcări nu pot fi decât logice şi îndrituite. Preţul peştelui — comun — în urcare urmează întrucâtva pe al cărnei. În plus, nu se poate cere pescarului să-şi desfacă produsul cu acelaş preţ redus de anii trecuţi, când şi el plăteşte totul mai scump, şi când sfoara, materia principală în uneltele de pescuit, dela 2-3 lei kg. a ajuns astăzi la 15 şi 20. Năvodul sau plasa de acum doui trei ani i-a putrezit poate, şi aceea sau acela care costă atunci o sută sau o mie de lei, îl costă astăzi înzecit, o mie sau zece.

Tabelele de preţuri date mai jos sunt pe Ianuarie 1916. De altfel, la Pescăriile Statului mai cu seamă, în tot timpul acestei erni ele n'au variat decât foarte puţin. Una din tabele e oficială, a Pescăriilor Statului, a doua e comercială, luată dela negustorii din Hale, dela precupeţi şi băcani — pentru păstrăv, clei, peştele afumat şi icrele negre cari nu se vând în hale :

	Preţul pe kilogram	
	La pescăriile Statului	In Hale, la pescari, la precupeţi şi băcani
Crap mare, dela 4 kg în sus	1.45	2.60
Crap mare, dela 4 kg. în sus, sărat. .	—	2.50
Ciorto-crap, dela 2-4 kg.	1.20	2.00
Ciortan, dela 1 la 2 kg.	1.00	2.00
Ciortănică, până la 1 kg.	0.90	1.60
Ciortănică, până la 1 kg. sărată. . .	—	1.20

	Prețul pe kilogram	
	La pescăriile Statului	In Hale, la pescari, la precupeți și băcani
Caracudă	0.75	1.00
Lin	1.00	1.20- 2.00
Mreană, clean, scobar	1.10	1.60- 2.00
Babușcă, Ghiborț, Roșioară	0.60	1.20
Albitură măruntă	0.35	1.20
Plevușcă	—	1.00- 1.20
Biban, Obleți	0.60	1.00- 1.20
Scrumbii de Dunăre	1.10	2.00- 3.00
Avat, Sabiță	0.70	1.20
Șalău, dela 1 kg. în sus	2.00	5.00- 6.00
Șalău mic, până la 1 kg.	2.00	2.00- 4.00
Știucă mare, dela 1 kg. în sus	0.90	1.20- 1.50
Știucă cu icre	—	3.00
Știucă mică, până la 1 kg.	0.65	1.20
Știucă sărată	—	1.20
Fusar, Mihalț	1.30	—
Somn pană, mijloc, dela 10 kg. în sus.	2.00	4.00
Somn pană, mijloc, dela 10 kg. sărat.	—	4.00- 5.00
Somn iarma, dela 4-10 kg.	1.30	2.00
Somn iaprac, dela 1-4 kg.	1.10	1.60
Somotei, până la 1 kg.	0.75	1.20
Morun, mijloc, fără cap	2.85	4.00- 5.00
Morun Batog	—	4.00- 5.00
Clei de Morun cal. I.	—	40.00
Clei de Morun cal. II.	—	25.00-35.00
Nisetru, Viză, mijloc, fără cap.	3.10	8.00-10.00
Păstrungă, Bogzar	2.35	10.00
Cegă, dela 1 kg. în sus	4.85	10.00-12.00
Cegă, dela ½ până la 1 kg.	3.95	8.00
Cegă, până la ½ kg.	3.15	5.00- 6.00
Chefal	1.60	2.00- 3.00
Chefal afumat, între 200-400 gr. bucata	—	0.50- 1.20
Chefal afumat, licurini, bucata.	—	0.10- 0.40

	Preţul pe kilogram	
	La pescăriile Statului	In Hale, la pescari, la precupeţi şi băcani
Guvidii, Barbun.	0.90	—
Cap, coadă, aripi de Morun şi Nisetru.	0.50	—
Calcan, Plătică, Văduviţă.	0.75	—
Cosac, sărat	—	1.20
Icre, limbi şi telemea, sărate, la butoi. .	—	2.00- 3.00
Icre de crap.	2.40	4.00- 5.00
Icre de ştiucă.	3.00	8.00-14.00
Icre de morun, moi, cal. I.	38.40	48.00
Icre de morun tescuite.	33.60	36.00
Raci mari, bucata.	0.15	—
Raci mici, bucata.	0.10	—
Scoici, bucata.	—	0.05- 0.10
Broaşte, duzina.	—	0.30- 0.60
Păstrăv, proaspăt.	—	10.00-15.00
Păstrăv, afumat.	—	16.00-20.00
Lostriţă.	—	25.00-30.00

Mulţi peşti nu sunt decât periodic în pieţe. Preţurile celor cari lipsesc, dacă s'ar fi aflat, în comerciu, ar fi fost cel puţin îndoit acelora dela Stat. Dar, cum se ştie, preţurile la negustorii noştri sunt foarte rar fixe, cu nart; în toate cele de mai sus intră şi tocmeala, bântuiala.

Toate aceste preţuri comerciale în cazuri normale şi de pescuiri bogate pot scădeà chiar sub jumătate.

Cota comercială dată mai sus, din cauza slabelor pescuiri şi deci a rarităţei peştelui, a fost cea mai urcată din câte s'au cunoscut la noi.

Scrumbiile se vând mai mult cu bucata. În timpuri de pescuiri bogate ele scad chiar la 15-20 bani bucata a 100, 150, 200 grame. Cele mari şi când se prind mai puţine preţuesc între 50 bani şi un leu bucata.

Racii, primăvara mai ales, când părăsesc găurile şi deci

se pot pescuì mai uşor, preţul lor scade uneori până la 3-4 lei suta de bucăţi.

Scoicile ca şi racii, se consumă mai mult primăvara, în Postul Paştilor, ca mâncare de post.

Broaştele sunt căutate şi pescuite chiar, mai mult de către streini, italieni mai cu seamă.

Păstrăvul, cel puţin în Capitală, acum 10-15 ani erà mult mai scump. Eftenirea lui astăzi e datorită în mare parte pisciculturilor artificiale.

Eftenirea peştelui sărat, afumat sau conservat, excluzând specula, e datorită faptului că el nu se industrializează decât din pristosurile pescuirilor îmbelşugate. Permanenţa disponibilităţilor îl supun deci foarte rar fluctuaţiunilor de preţuri.

* * *

Prăsirea peştilor e foarte bănoasă şi în acelaş timp destul de uşoară. De altfel, în orce apă prielnică ei se pot prăsì chiar singuri, ca din senin, prin icrele venite lipite pe aripile şi labele paserilor de apă. De bună seamă că nimeni nu-şi va lăsà eleşteul în grija abaterii capricioase a unei paseri.

Cel mai lesnicios şi economic mijloc de a-i prăsì, în mici cantităţi se înţelege, după atâte încercări ştiinţifice mai puţin reuşite şi uşoare, e tot acela primitiv: Se iau buruenile, erburile, rădăcinile, lemnele, pietrele sau petrişul din locurile în cari s'au bătut peştii şi pe cari se văd icrele lipite şi se transportă în apele în cari dorim a-i prăsì. Acì le cufundăm în apă, de preferinţă unde ea e mai mică, mai caldă, mai adăpostită, adică prin ochiurile, gâturile sau cozile ei. Vom îngriji ca icrele să nu rămână pe sec, să nu ne fie stinse de către broaşte, paseri, gângănii, şi, mai apoi, după ce mijigaiul e ajuns cât acul, dacă e nevoe şi sunt în mare cantitate, vom îngriji a le procurà hrana neapărată fie cărui soiu. Celor de pradă le vom dà o hrană de provenienţă animală, din cari s'a arătat la *momeli,* mărunt tocate şi tre-

cute printr'o sită de sârmă, iar celor vegetarieni din cele vegetale. Pentru toți, la început mai ales, vom preferă insecte (fluturi, lăcuste, etc.) uscate și prăfuite. Acestea le priesc și-i desvoltă mai mult decât orcare altă hrană.

Un alt metod, natural și primitiv, de a-i prăsì, e acela al însemânțărei apei prin câteva perechi vii, bine alese, aruncate în ea. Mreana însă în captivitate produce foarte rar icre. Dacă apa e un râu sau o baltă de mare întindere, aceste aruncări sunt de pristos, întrucât, cum s'a dovedit în repetate rânduri prin alte țări, ele nu dau nici odată roade bune. Între atâtea cauze vom pomeni pe acela că bărbătușii rătăciți de femele și greutatea de a se reunì fac părăsirea cu neputință. Lecuirea răului acesta e în săparea unor mici bazinuri, în închiderea unor mici cozi, gârle, iazuri de moară, etc. în cari peștii de prăsilă se țin câțiva ani. In caz că avem de a face cu peștii răpitori, se desparte un loc de preferință la apă mică sau la gura părăiașului de alimentare, prin gard de sită metalică sau chiar prin scânduri, unde pescuții să se poată refugiă spre a nu fi mâncați de cei mari. De acì prăsilei nu i se dă drumul decât după un an, pe la sfârșitul lui Martie, când trebue făcut loc recoltei noui. Atunci se aridică stăvilarul de sită, care i-a reținut ostatici, lăsându-se numai gratarul de oprirea celor mari. Aclimatizați cu apa și cu locul ei se împrăștie prin apropiere și astfel popularea apei e asigurată.

La munte, pentru prăsirea păstrăvuli în astfel de ape închise, e neapărat nevoie de un părăiaș de alimentare cu apă curgătoare, a 10—15 cm. adâncime și cu fundul bine așternut în petriș. Altfel el nu se poate reproduce.

Pentru bălțile puțin adânci, de cel mult vr'un metru adâncime de pildă, improprii altor cuituri, spre a le face productive și pe ele vom întrebuința numai caracudă, lin și țipar.

Prăsirea artificială se face în mai multe feluri. Toate însă sunt mai grele, mai costisitoare, mai puțin la îndemâna și priceperea orcui. Iată unul din cele mai puțin grele :

Prin Aprilie, ne căpuim câteva perechi de peşti vii, din cei mai frumoşi, nici prea tineri nici prea bătrâni. Îi ţinem într'un bazin sau vas mare, de unde prinzându-i cu minciogul le putem observă zilnic apropierea sorocului bătăii. Cu două trei zile înaintea acestuia observăm la femele pântecele lăbărţat şi moale, burtul umflat şi roşu, şi mai cu seamă, că la cea mai mică strângere sau apăsare pe burtă icrele sau laptii — ca laptele sau crema — ţişnesc afară. Adesea e destul să ţinem peştele cu capul în sus, ca icrele să înceapă a se scurge din el. Atunci e timpul să începem operaţia zămislirei. Anume :

Luăm un vas de porcelan sau de pământ zmălţuit, o strachină mare de pildă, goală sau cu puţină apă de grosimea unui deget două pe fund. Prindem o femelă, care pe lângă lăbărţare şi roşeaţa buricului se mai recunoaşte şi prin coloraţiunea mai puţin aprnisă decât a bărbătuşului. O apucăm cu mâna goală sau cu o cârpă de cap, un ajutor al nostru de coadă, şi cu degetele arătător şi mare ale mâneî drepte o stoarcem de mai multe ori uşurel din spre cap spre coadă. Dacă peştele se zbate furios şi prin încordările lui stoarcerea sau eşirea icrelor e anevoioasă, nu-l vom forţă, îl vom lăsă pe mai târziu; îi vom dă drumul la loc şi vom luă un altul. După operaţia uneia, două sau trei femele vom luă un bărbătuş, storcându-i laptii peste icre şi amestecându-i apoi puţin fie cu coada lui, fie cu o pană de gâscă. Deşi câteva picături de lapţi pot fecundă mai multe mii de icre, şi laptii unuia sunt de ajuns pentru icrele mai multora, totuşi pristosul lor nu strică. Nu e rău ca odată cu noi cari stoarcem icrele a două trei femele alţi doui oameni să stoarcă totodată laptii unui bărbătuş, mai cu seamă, dacă e vorba de mreană. Peştele stors îl punem într'un alt vas sau bazin, sau, în lipsă, într'un sac, minciog, etc., spre a nu se amestecă cu cei neoperaţi. Terminând stoarcerea tuturor adăugăm un deget de apă, dacă nu s'a pus la început, nu prea rece însă, mai amestecăm sau cletinăm puţin vasul, îl acoperim şi-l lăsăm astfel o jumătate

de oră. In acest timp zămislirea e făcută. Pot fi spălate şi duse în locurile rezervate pentru clocire sau încuibare, la apă mică, căldicică, potrivită fiecărui soiu. Se înţelege dacă nu avem aparate sau mici bazinuri speciale pentru clocit, cum vom arătà. La peştii de baltă vom adăogà în icre plante, erburi de apă bine spălate, la cei de rîuri nu mai puţin petricele şi rădăcini grele, neplutitoare, de cari icrele se pot lipì. Cantitatea de petricele şi erburi poate fi de jumătatea fiecărei străchini.

Peştii mai mari de un kgr. vor fi ţinuţi între genunchi; vom şedeà jos; pe jos vom aşterne earbă sau ceva moale, ca peştii să nu se rănească dacă întâmplător ne-ar scăpà. Întârzierea clocirei şi transportarea icrelor la mari distanţe se face înconjurând şi acoperind peste tot vasul cu gheaţă. Fără gheaţă ale celor mai multe soiuri nu ţin de câte 5-6 zile; în a şaptea încep să facă ochi: sunt ploduri. Transportarea icrelor, după câte-va zile dela zămislire, se face — mai cu seamă la mari distanţe — numai în pături subţiri, pe cârpe ude, despărţite unele de altele, pe etajere de sită sau pânză, întinse în rame şi oblojite de jur împrjur în brădiş sau muşchiu de apă ud; nici de cum însă grămadă unele peste altele. La destinaţie, înainte de a fi puse în apă, se stropesc uşor, treptat cu apa hotărâtă lor; se strâng, se spală, se amestecă cu o pană de gâscă în această apă; cu alte vorbe le obicinuim cu încetul în temperatura apei de clocit. Trecute pripit dintr'o temperatură în alta ar puteà fi cu totul ucise.

Aparatele şi vasele de prăsire întrebuinţate în alte ţări sunt foarte numeroase. Fiecare negustor sau piscicultor are iscodite pe ale sale proprii, pe cari le recomandă ca cele mai perfecte. Nu e locul a le examinà acì pe toate sau măcar o parte din ele, întru cât ne-ar luà prea mult loc. Or cari şi or cât de imperfecte însă ele pot fi totuşi de preferat lipsei or căruia sau unora rudimentare şi din materiale nepotrivite.

Pe lângă apa mică, de pe la margini, amintită mai sus

ca neapărată la clocire, mai putem întrebuința șanțuri, bulboci, bazinuri, albii, molde, troci mari de scânduri, adânci de 25-40 cm., în cari apa să curgă foarte domol. Din ele e bine ca apa să se poată scurge afară pe toată întinderea sau înălțimea unuia din capete, sau, cel puțin să se poată strecurà atât pe la fund cât și pe deasupra, prin câte o gaură sau spărtură în tablă ciuruită sau în sită mobilă de sârmă. Când plodurile s'au transformat în plevușcă, adică după ce le-a perit gușa de icră, le putem dà drumul într'un loc mai larg. Acì îi hrănim cu râme, sânge închegat, creeri, ficat, splină, cărnuri tocate, etc., toate trecute prin sită. Mâncare li se dă mai bine mai puțină decât prea multă. Atât lor cât și celor mari, în bazinuri sau în ape închise, hrana nu li se dă decât în partea de jos, aproape de scurgere. Altfel prin rămășițele depuse pe fund apa s'ar puteà strică și infectà. Mâncarea li se aruncă de două sau trei ori, seara și dimineața. După 3-4 luni ei sunt fâțe mărìcele, în stare a se puteà hrănì chiar singuri, deci li se poate dà drumul la larg, dacă apa nu e tocmai mare. Acì, dacă sunt în mare cantitate, încât capacitatea de hrănire a apei nu le-ar puteà ajunge, îi vom mai hrănì, pe lângă cele arătate chiar cu cărnuri de epuri de casă, de cal, etc., tocate mărunt, de mai multe ori la mașină.

Pentru prăsirea păstrăvului, lipanului, lostriței, somonului de fântână, lucrul e întru cât-va mai greu. Ei cer instalațiuni sistematice, pricepere, o muncă lungă și migăloasă. Vom face loc mai jos descrierei unei mici instalațiuni din cele mai puțin anevoioase și costisitoare.

Lângă o vale, părău sau mare isvor de preferință, săpăm un șanț cam de 1-2 metri lărgime, 1 m. adâncime și mai mulți (10-15) metri lungime, cu o înclinare de scurgere de 1% adică 1 cm. de fiecare metru. La capătul de jos, pe o întindere de doui metri, îl vom cimentà sau căptușì— cel puțin pe fund — cu scânduri căpuite la fiecare capăt cu câte un stavilar de oprirea apei. Partea aceasta e rezervată hrănirei pescuților și stăvilarele servesc la ușurarea

curăţeniei lui. Altfel, rămăşiţele mâncărei pot infectă apa şi căşună molima în peşti, mai cu seamă în localităţile călduroase. Un mic canal de scurgere, ca pe mânecă, făcut în coasta hrănitoarei ne va uşură curăţirea. Acest şanţ e crescătoarea.

In josul acestui şanţ, la un metru şi chiar doui mai jos, sub deal sau mal, începând chiar de sub stăvilarul de jos al hrăntioarei, se sapă bazinul, doba sau bulboaca pentru fâţe sau păstrăvi. Locul acestuia va fi ales astfel ca apa de alimentare, în cât mai mare cantitate, să poată cădeà în cascade sau şteanţuri, fie din şanţul crescătoare fie dintr'un alt iaz, să cadă dela o cât mai mare înălţime spre a se aerizà cât mai bine. În caz că aceasta n'ar fi posibil, din lipsa înclinării terenului, cursul apei de alimentare va fi cât mai întins — în ocoluuri la nevoe — cât mai înerbat, spre a puteà produce o cât mai mare cantitate de materii hrănitoare naturale. Lacul va aveà 10-20 metri lungime, 3-5 m. lărgime şi 1 ½ sau 2 m. adâncime. El poate fi în peatră, bolovani sau ţiment în pământurile nisipoase; şi numai în pământ în locuri unde apa nu s'ar suge. Căci pe lângă alte avantage malurile de pământ produc plante şi materii hrănitoare. Fundul acestui lac, ca şi al şanţului de altfel, se acoper cu un strat de petriş şi nisip curat, spălat. La capătul de jos acelaş gât sau iaz hrănitoare, cu fundul tot cimentat, şi tot cu două stăvilare pentru curăţenie. Alături sau în coasta acestui bazin vom puteà construì altele, la fel, fie pentru o prăsire mai mare, fie întâmplător spre a permutà peştii din cel dintâi, în caz de molimă. Când aceasta s'ar produce oprim apa dela primul bazin, o dăm la celelalte, — uscate, curăţate, desinfectate — şi când acestea sunt aproape pline şi celelalte nu mai puţin aproape scurse, prindem păstrăvii sănătoşi, cu minciogul, îi clătim la repezeală într'un mare vas cu apă desinfectantă, în care s'a pus ¼ gram permanganat de potasă de fiece litru de apă, şi repede le dăm drumul în noul bazin. Se înţelege că premenirea apei din vas, de două-trei ori, la cantităţi mari e

neapărată. Se scurg apoi bazinurile vechi, se spală, se desinfectează cu var sau cu apă de var, şi se lasă mult timp uscate spre a se stinge toate urmele molimei.

Malurile şi chiar împrejurimea pisciculturei se sădesc cu flori, cu erburi de apă, ca patlagina (Alisma Plantago), hreniţa (Nasturtium officinale), cari cresc prin şi pe malurile bălţilor apelor curgătoare; cu plopi, sălcii, aluni, etc., cari atrag insectele şi deci pot produce materii hrănitoare. Fundul bazinurilor de asemenea, mai cu seamă când sunt lipsite de orce umbră, se seamănă — chiar la 2-3 metri adâncime — unde şi unde prin câteva rădăcini de nenufăr alb, ale cărui frunze late pot procură în zilele cu soare dogoritor umbra necesară peştilor. În lipsa orcărei umbre e absolut necesar a li se face, prin câteva scânduri în apă cel puţin, carecari ascunzători de adăpost. Fără toate acestea cum ei dorm şi se odihnesc cu ochii numai deschişi, desvoltarea lor pe tot timpul călduros poate fi foarte mult stingherită.

La capătul de sus al şanţului se aşează clocitoarea sau prăsitoarea. De regulă ea se face din scânduri. Constă din două sau mai multe molde (jghiaburi, troci, adăpători, albii) mari, puse una deasupra marginei alteia în formă de trepte. În descrierea de mai jos ne vom mărgini la două:

Mărimea fiecărei molde e de 1 sau 2 metri lungime pe o jumătate lărgime şi adâncime. Un capăt al lor vine taman deasupra mijlocului capătului de şanţ, în care curge apa din ele. Astfel că la nevoe se mai pot aşezà alte molde în partea stângă. În partea dinspre noi şi chiar la fund, li se fac câte o gaură ca cepul de butoi, cari se astupă ca şi acesta cu un cep. Deasupra acestor găuri, până la marginea de sus, se fac mai multe găurele mici şi dese, al căror număr şi lărgime variază după vâna sau debitul apei — ca pe creion sau degetul mic de pildă. Cele mari sunt pentru curăţenie, cele mici pentru regularea cursului şi premenirea apei. Locul acestor găurele, în partea dinăuntru a moldei, prin cari altfel s'ar puteà strecurà plodurile, se în-

chide printr'o fâşie din sită de sârmă, albă, a 15 fire pe cm., lăsată de sus în jos pe două rosturi de tablă bătute în ţinte pe ambele latuuri ale găurilor.

Molda vine împărţită întâmplător în două compartimente sau vane. De aceea scândurilor înainte de a se încheià li se fac cu ferestrăul două crestături drept la mijlocul lor, la un interval de două degete una de alta şi de vr'un cm. sau 5 mm. adâncime. Unul din acestea e pentru o tablă de zinc sau galvanizată, prin care, lăsată în jos oprim apa într'o parte spre a puteà spălà molda în alta: iar celalalt rost, e pentru o tablă ciuruită sau o pânză metalică, de sârmă, în 3-4 fire pe cm., prin care plevuşca mică se poate adăpostì şi separà de fâşele mai desvoltate cari i-ar puteà atacà şi stingherì la hrănire. Deasupra fiecărei molde se potrivesc două capace, a unul de fiecare vană; întunerecul besnă fiind de neapărată lipsă clocirei şi primei lor desvoltări. Se astupă apoi găurelele din stânga moldei de sus şi cele din dreapta la cea de jos; cele opuse acestora la ambele molde se lasă destupate. Astfel că dacă se dă drumul apei de deasupra capătului moldei din stânga, ca să cadă prelinsă, încet — sau în şipot într'o cuvetă din care să curgă prelinsă în moldă — ea curge încet şi liniştit în lungul acesteia, se scurge prin găurelele din dreapta în molda de jos, din care, prin cele din stânga ei cade în capătul de şanţ. Dacă apa e de isvor, şi isvorul prea apropiat, deci aproape de loc aerată, e bine ca înainte de a curge în moldă să fie cât mai mult aerată prin câteva şipote căzute în gol, adică fără formare de bulboci.

În moldele astfel făcute aşezăm lesele sau clocitorile. Acestea sunt nişte cutii fără capace sau mai lămurit nişte săltare ca cele de cufăr, în rame de 5-6 cm. lăţime, cu fundul din tablă ciuruită sau din sită de sârmă zincuită, deasă în 9 ochiuri sau 10 fire pe centimetru. Lungimea lor e de 90 cm., lăţimea exact cu interiorul moldei, ca să poată uşor intrà în fiecare vană. Două şipci a 5 cm. înălţime bătute în lungul fundului moldei susţin clocitorile la înălţimea de apă

cuvenită. În caz că apa cade în moldă în şipot, un capăt al clocitoarei poate fi de înălţimea moldei, astfel ca întâmplător apa să nu cadă direct pe icre ci în cei 10 cm. spaţiu gol, rămas între capătul de moldă şi clocitoare. Ca regulă vom aşezà câte o clocitoare de fiecare moldă: una la dreapta, în cea de sus, şi alta în cea de jos, la stânga. La nevoe vom puteà aşezà şi câte două în fiecare. În acest caz însă curăţirea lor e anevoioasă şi deci reuşita întregei prăsili mai puţin asigurată. Am spus că apa sub clocitorie e de 5-6 cm.; tot de aceeaşi înălţime va fi deasupra pânzei şi icrelor: adică puţin peste rama clocitoarei pe tot timpul duratei de clocire.

Odată toate acestea terminate luăm strachina de icre: le stropim, le udăm, le încropim, le spălăm, le obicinuim deci uşurel şi cu ogodul vr'o jumătate de oră cu temperatura apei din clocitoare. Căci trecute brusc dintr'o temperatură în alta ar puteà fi ucise. Oprim apoi apa, le împrăştiem pe leasă cu o lingură de lemn şi, cu o pană de gâscă le întindem uşurel pe toată întinderea lesei în aşà fel ca nicăeri să nu stea unele peste altele. Dăm drumul apei, dacă se poate în debit de doui litri pe minut, îi regulăm cursul şi nivelul dela găuurele, cum s'a arătat, în aşà chip ca pe toată durata clocirei să fie mereu la 10-12 cm. înălţime, acoperim bine totul şi am terminat.

E locul să observăm că la noi ernile sunt grele, gerurile mari. Vom îngriji deci ca clocitorile să fie închise, bine apărate de îngheţ; la rigoarea unor nopţi geroase se vor încălzì chiar. De asemenea vom îngriji a sparge câte un ochiu sau burduf în gheaţa bazinurilor îngheţate, spre a se puteà aerisì apa lor.

Toate acestea, se înţelege, se referă mai mult la un mic debit de apă. Când vâna sau cursul de apă de alimentare e mare, lucrul se schimbă cu totul. Risipa sau belşugul ei ne poate scutì de-a aveà bazin, crescătoare şi clocitoare din acelaş curs şi toate la un loc.

Durata clocirei păstrăvului anină de temperatura apei.

La o temperatură de 7 grade ea ţine dela 80 la 90 de zile. La 3-4 grade durează până la 130. La 10 grade clocirea e pripită. prăsila mai puţin viguroasă. Pe toată durata clocirei o temperatură statornică, întunerecul besnă, o curăţenie mare şi o apă curată, aerată, des premenită e tot ce le poate mai bine prii.

În timpul clocirei multe din icre se pot strica fie prin nezămislire, fie prin vermi, ciupercuţe etc. Le vom examină deci cât mai des. Numai cu lumânarea însă; nici odată cu lampa; ea le consumă oxigenul şi în apropierea sorocului împuerii lumina prea vie le strică foarte mult. Vom observà că icrele vii sunt gălbii, cele moarte albicioase, ca din miez de pâine. Pe cât posibil toate acestea se vor culege şi aruncà spre a înlătură molipsirea celor vii.

Din când în când, atât în timpul clocirei cât şi mai ales în apropierea împuerii sau învierii plodurilor, vom îngriji cât mai des de curăţenia vanelor. Spre acest scop despărţim vanele prin stavila de tablă, scurgem şi curăţăm vana goală dând drumul apei pe cep; astupăm cepul, slobozim apa, ridicăm stavila şi tragem uşurel leasa în vana curăţată. Apoi, repede, stăvilim şi curăţăm la fel vana necurăţată. În tot timpul acestei operaţiuni, atât la spălare cât şi la clocitoare, vom conduce apa printr'un mic scoc făcut din două scândurele îmbinate. Tot printr'un atare scoc pus sub cepul moldelor vom puteà înlătură pe earbă apele murdare dela spălat, spre a nu infectà şanţul sau crescătoarea cu ele.

Sorocul împuierii se constată prin mişcările plodurilor făcute spre rugerea peliţei sau cuştei ca să-şi poată scoate coada şi capul. În timpul acela dacă vom aridicà temperatura apei cu 1 sau 2 grade le grăbim spargerea cămăşei în câteva ore în loc de câteva zile. Eşiţi din ghioace ei se strecoară prin ochiurile pânzei şi de acì cad la fund atraşi de greutatei guşei. Acì se zbat în căutarea unui adăpost de lumină. Ghiocile sau cojile de icre rămase pe pânză, pe lângă cele cu clocirea întârziată, trebuesc strânse şi aruncate cât mai în grabă şi des. Culegerea lor se face prin ac,

paiu sau puzderie de cânepă prin cari le aspirăm cu gura; sau mai bine printr'un tub de sticlă cu o capsulă de cauciuc la capăt, în forma celor întrebuinţate prin farmacii ca picătoare. În neputinţa curăţirei vanei clocitoare vom curăţă pe a doua în fiecare zi, fără a uită sitele dela găuri. O curăţenie dusă până la marginile posibile ne asigură plodirea tuturor icrelor şi înlăturarea orcărei molimi şi mortalităţi. Cea mai mică murdărie, coji de icre sau rămăşiţe de mâncare strică apa producând mucigai, ciupercuţe, etc., cari pot provocă peirea întregei culturi. În caz de ivirea mucigaiului vom curăţă neîntârziat molda cu un burete muiat în soluţie de permanganat de potasă a un gram la litrul de apă. Dacă cu toate acestea se va observă o mortalitate îngrijitoare, se va adăugă în apa plodurilor cinci miligrame permanganat de potasă de fiece litru din apa lor. Acesta împedică desvoltarea molimei fără a vătămă plodurilor, Peste şase miligrame la litrul de apă însă e vătămător. Spălarea vanelor de asemenea, o vom face numai cu soluţie din acelaşi desinfectant, în cantitate de 10 miligrame pe litrul de apă. În lipsa acestuia se poate întrebuinţă şi sarea, mai cu seamă în caz de mucigai, ciupercuţe, muschiu, în doză de 30 grame la litru de apă.

Odată plodirea terminată se aridică clocitoarea, se dublează debitul şi nivelul apei, şi se acopere la loc. Timp de 4 sau 6 săptămâni — după gradul apei — plodurile trăesc prin buric, din vesicula ombilicală, pe care o resorb cu încetul. După trei-patru săptămâni dela împuere ei încep să licăre şi să părăsească fundul după ceva hrană. Observând aceasta începem a le dă câte puţină în fiecare zi, presărată sau strop'tă peste tot. În prima lună mâncarea o înlungim mai întâi cu puţină apă, făcând din ea o zeamă groasă, pe care o împrăştiem apoi pretutindeni. În acelaş timp ferim capacul şi le dăm gradat câte-o rază de lumină. Le îndoim debitul de apă, aridicând înălţimea ei în moldă până la 40 cm., şi le curăţăm sitele dela scursori după fiecare hrănire.

De regulă, chiar dacă nu le-am putut observă acele zvâr-

coliri ale lor după hrană, vom începe totuşi, la 20-25 de zile dela împuere, a le dà barem odată pe zi câte puţină. De odată cu începerea hrănirei, prin care se înţelege că apa se încarcă de murdării, vom dà o mare atenţie curăţeniei Timp de o lună vom curăţà molda în fiecare zi; altfel boala poate dà peste ei căci această lună e cea mai bolnăvicioasă şi periculoasă din viaţa lor. De altfel operaţia aceasta ni foarte mult uşurată acum. Ridicând unul din capace ei fug toţi sub celalalt, la întunerec. Le aşteptăm retragerea, lăsăm stavila, şi dacă la fundul vanei scurse mai observăm vr'un plod îl prindem la cep într'o strachină. Urmăm apoi la fel schimbând şipotul, apa şi peştii, spre a curăţà vana opusă.

Hrana lor, în primele 2 luni de hrănire, constă din creer, sânge, splină şi ficat fie crude, fie bine f'erte. Toate acestea se toacă sau se rad mai întâi cu cuţitul, se p'sează în piuă sau piuliţă, şi în prima lună, cum s'a spus, înainte de-a li se aruncà, se ciureşte mai întâi cu puţină apă. În acelaş timp, dacă se poate, le vom schimbà din când în când hrana prin insecte uscate şi prăfuite, de preferinţă rusalii sau calul dracului, lăcuste şi fluturi. După patru luni sunt fâţe zglobii, le vom puteà dà simplă carne crudă, trecută de două-trei ori prin maşină.

Cantitatea zilnică de hrană pe mia de bucăţi va fi: 2 grame prafuri sau 5 gr. p'sătură în prima săptămână a hrănirei lor; de 10 gr. din aceasta în a doua săptămână; de 20 într'a treia; 40 a patra; 60 a cincea; 80 a şasea, etc. După şase luni le putem urcà creşterea săptămânală la 30 gr., după opt luni chiar cu 40 dacă e nevoe. Astfel că la un an ea va fi de 1½ kgr.; la un an şi jumătate de 2 k.; la doui ani de 3-4 k.; la trei ani de 6-8 k.; şi de 10-12 k. la patru ani. La toate acestea vom mai observà că apa, timpul, anotimpul şi calitatea hranei influenţează foarte mult asupra creşterei şi lăcomiei lor. Ne vom conduce deci după împrejurări şi după cum observaţiunile ne vor lămurì mai bine.

Distribuirea hranei se va face regulat, la ore anumite,

de 3-4 ori pe zi când sunt mici şi de două-trei ori când sunt mari.

După patru sau şase săptămâni dela plodire pântecele sau buricul li s'a tras şi ei îşi încep mişcările mai liberi. De acî înainte nu mai sunt ploduri; până pe la 4-6 luni îi putem denumî mai nemerit *plevuşcă*. Dela începerea acestor mişcări e timpul, cum am spus, de-a începe să-i obicinuim cu lumina. Dacă moldele sunt expuse unei lumini prea vii, la lumina solară directă de pildă, din două în două zile vom începe a înlătură puţin câte puţin capacul şi umplem moldele până sus de tot.

La trei luni, dacă se observă mari deosebiri de mărime printre ei începem a-i despărţi. În acest scop ne servim de stavila de sită dela mijloc. Lăsată în jos, cei mici sau plevuşca se refugiază prin ea într'o parte, pe când fâţele desvoltate neputând trece rămân de alta. Lăsaţi mai departe la un loc aceştia ar puteà atacà sau cel puţin împedicà hrănirea îndestulătoare a celor plăpânzi.

Odată această alegere făcută, în cel mult două zile, se desinfectează molda de jos, se lasă celei de sus a doua stavilă, de tablă, se dă apa la cei mici şi se scurge dela cei mari. Se scoate apoi cepul dela vana acestora şi într'un mare vas cu apă îi sprijinim ca să nu cadă prea de sus în molda de jos. Cufundăm vasul în aceasta şi-l aridicăm numai după ce s'au împrăştiat. Dacă nivelul apei din molda de jos se poate aridicà până la cepul celei de sus castronul e de pristos.

Prin această operaţie am îndeplinit un îndouit scop: Am separat fâţele de plevuşcă şi tot odată le-am dat tuturor largul neapărat de lipsă desvoltărei lor mai apoi.

După alte două sau trei luni, dacă cumva observăm fie deosebiri de mărime fie încăperea prea strâmtă numărului lor, procedăm la fel dând acum celor mai desvoltaţi drumul în şanţ.

Între a doua şi a şasea lună dela naştere hrănirea li se poate face în mici legături sau săculeţe, ca pe deget, din

tifon sau din sită de păr. Atârnate la mijlocul apei ele favorizează tuturor o hrănire egală şi nestingherită. Sub fiecare săculeţ se aşează câte o mică strachină din care rămăşiţele căzute din săculeţ se pot înlătură cu uşurinţă, fără a infectă locul şi fără a ne expune la repetate curăţiri.

La 5-6 luni dăm drumul tuturor fâţelor în şanţ. Acum e vară şi ei ca viitori peşti de pradă preferă foarte mult prada vie. Pe cât posibil deci de acî înainte îi vom hrăni cu muşte, fluturi, vermişori, babiţe, râmuliţe tocate, peştişori, plevuşcă de Snagov, etc. De altfel la această vârstă le putem dă orce carne crudă, cât mai proaspătă însă şi trecută prin maşina de tocat.

In pragul toamnei, la apropierea frigului, dacă bazinul e gol putem dă drumul fâţelor în el. La dimpotrivă nu vom face aceasta decât primăvara când trebue făcut loc pentru noua prăsilă. Altfel, dând celor mici drumul între cei mari aceştia ni i-ar stinge în câteva zile. Căci un singur păstrăv de 3-400 grame ne poate devorà până la 100 de fâţe pe zi. La anul ei au între 10-15 cm. lungime şi 40-50 gr. greutate; sunt deci destul de iuţi şi viguroşi spre a scăpà de urmărirea celor mari.

După doui ani îi putem comercializà, adică vinde. Bine înţeles dacă alte motive nu ne hotăresc la jertfe sau cheltueli pe cari creşterea lor de acî înainte nu le-ar mai răsplătì în deajuns.

In acest timp pe lângă cele arătate îi putem hrănì mai mult cu albitură măruntă sau cu scobărei, a căror prăsire e de asemenea din cele mai uşoare :

Un mic bazin, săpat în josul celui de păstrăvi, şi alimentat cu apa din el, ne va servì de minune. In el vom pune pietrile pe cari s'au bătut scobarii la gura văilor sau râuleţelor, pietri pe care le vom vedeà cu cât mai multe icre lipite pe ele. Plodul, plevuşca şi fâţele lor le vom hrănì cu mămăligă. Mai apoi, ca să-i prindem, tot cu ea pusă într'un vas sau halău des, îi vom prinde spre a-i aruncà pradă lacomilor păstrăvi sau lostriţe. In

plus, peste doui ani, acești scobărei tăvăliți în ou, făină și fripți în unt sau untură ne vor dà una din cele mai gustoase fripturi de pește.

Pentru întreținerea curată a fundului, de rămășițele de mâncare, vom aruncà atât în șanț cât și în bazin vr'o 50 de raci. Căci păstrăvul, cu ochii lui mereu la pândă în laturi și în sus, nu mănâncă nici o dată de pe jos, mai cu seamă o pradă sau hrană moartă. Racii vor trebui mai întâi aclimatizați locului, adică obicinuiți treptat câteva zile cu temperatura apei. Altfel, aruncați brusc într'o apă prea rece și neobicinuită lor vor murì cu toții.

* * *

Populărea sau însemânțarea unei ape cu fățele acestea cultivate artificial se face de asemenea prin observarea câtorva reguli. Intr'o apă curgătoare mai ales, aruncarea fățelor mai mici de un an s'a dovedit a fi neroditoare. Sub opt sau zece luni ei pier din nedestoinicia de a se hrănì și apărà de alți pești.

Slobozirea lor în apa de populat se face numai primăvara. Adică cam între Martie și Aprilie, după trecerea apelor umflate din topirea zăpezei, când ele le pot hărăzì o bogată hrană. Sunt vărsați de obiceiu seara, în brațele, răstocile sau gurile pâraelor mai mici, unde apa e mai puțin repede și adâncă. Lor ca și icrelor, înainte de a-i vărsà le vom încropì mai întâi bine apa. Dacă timpul transportărei a fost călduros și apa din vas destul de caldă, această încropire poate durà chiar două ore. Altfel schimbarea bruscă de temperatură îi poate ucide. Încropirea se face vărsând la fiecare sfert de oră apă din vas și umplându-l la loc cu cea din vale sau pârâu. Mai întâiu vărsăm un sfert, apoi jumătate, trei sferturi și în urmă toată. Umplut la loc, după alt sfert îl cufundăm în apă, și, după un altul, îl răsturnăm și așteptăm să se împrăștie singuri sau venim dimineața să luăm vasul.

Numărul de aruncat anină atât de mărimea lor şi a apei cât şi de bogăţia sau capacitatea acesteia în hrană. De regulă se aruncă pe klm. cam 500 de bucăţi din cei de un an şi 1000 din cei a 5-6 luni.

Repetăm că transportarea lor necesită o apă de isvor, curată, rece, de 5-6 grade. Ea va fi aceeaşi, din aceeaşi sursă, pe toată durata transportului. Cantitatea e de un litru pentru fiecari două trei fâţe de opt luni sau un an. Ea nu se schimbă decât dacă avem din aceeaşi sursă, de rezervă. Căci unei ape streine, fie ea chiar de isvor, nu-i putem cunoaşte natura, calitatea. Aerisirea ei se poate face printr'o pompă, răcirea nu mai puţin prin gheaţă. Dacă gheaţa e artificială, din apă curată, ea se poate aruncà, în mici bucăţele spălate, direct în vas. La dimpotrivă se va pune de jur împrejur sau înăuntru într'un alt vas înfundat. Intr'un transport de 24 ore durată, pe timp călduros, la păstrăv gheaţa e neapărată. Cu cât apa e mai rece cu atât el răspiră mai rar, deci poate trăi cât mai mult.

In transportul plodurilor mici, de două trei luni, în vase de sticlă, de metal sau pământ smălţuit, se vor urmà aceleaşi reguli. Proporţia va fi de 50 ploduri la litrul de apă: vasul numai pe jumătate umplut.

*

Pentru prăsirea tuturor peştilor se pot întrebuinţà chiar icrele peştilor morţi. Se înţelege că mature, din apropierea sorocului bătăii. Ţinute la răceală ele îşi păstrează puterea de zămislire chiar după 48 de ore.

* * *

Stabilimente de pisciculturâ artificială sunt foarte puţine la noi. Afară de două ale unor mari boeri (Brătianu şi Cantacuzino) nu cunoaştem decât una. Anume pe a preotului economu D. Anastase dela Rucăr. Acesta e un modest şi lăudabil început care promite. E de abiâ la pri-

ma recoltă comercializabilă, din care, în lunile trecute (1915) din invidie şi ură i s'a distrus aproape jumătate (12 mii) prin otravă. E aşezat într'o văgăună, sub deal, la marginea satului. Întinderea 1-2 hectare; apa o bogată vână de isvor, ca pe mânecă. Are 42 de bazinuri, în pământ, de mărimi diferite, a 1.50 m. adâncime. Cel mai întins din ele, în partea de sus, e cu prima recoltă, a 2 ani, de comercializat. In celelalte recoltele mai noui în număr de peste 200.000. Cei mari sunt hrăniţi cu peştişori, albitură mărunţă, obţinută dela pescăriile statului cu 10 lei suta de kgr.; iar cei mărunţi cu carne tocată la maşină. Raţia zilnică pentru toţi e de 60 kgr. Alături, pe coastă, o cultură de epuri de casă asigură subsistenţa culturei în cazuri neprevăzute.

Apa comunică dintr'un bazin într'atlul prin scocuri sau burlane de scânduri; iar cu canalul de scurgere fiecare din ele printr'un alt burlan, aşezat vertical la capătul fiecărui bazin. Selecţiunea sau alegerea fâţelor se face în partea de jos a canalului de scurgere. Refugiate pe el din bazinuri, ele cad acî într'o mare vană de ţinc ciuruit, de unde sunt ridicaţi şi repartizaţi apoi după dimensiuni.

La o parte, alături de bazinuri, o clădire serveşte sus de locuinţă conducătorului german, iar jos de clocitoare şi împuere. Subsolul clădirei e de asemenea un bazin. El înlătură perderea fâţelor sau plevuştei căzute întâmplător din clocitori şi molde. Interiorul e: sus, în peretele din spate, un jgheab sau scoc din scânduri, cu mai multe canale de butoi în el. Sub ele scheletul poliţelor, treptelor sau etajerelor pentru clocitori şi molde. Jos punţi de scânduri. Moldele sunt în forma trocilor de porci sau vanelor de spălat rufe făcute din scânduri. Au 2-3 metri lungime pe 30-40 cm. înălţime şi lărgime. Clocitorile sunt în forma aceloraşi troci; au 70-80 cm. lungime pe 20-30 înălţime şi lăţime. La fund, în lung, pe laturi, două scândurele a 5-7 cm. înălţime susţin leasa. Aceasta e un săltar, o cutie fără capac, cu 5-10 cm. mai scurtă decât cea de sus, în care trebue să in-

tre. La unul din capete, pe 10-15 cm. înclinare spre fund, e tişiţă, adică laturile tăiate peziş spre fund. Acest capăt e astupat ca şi fundul prin tablă de ţinc, des ciuruită, ca prin acoiu. Astfel că din scândură sunt numai laturile şi capătul opus, de sus. Leasa aşezată în vană, la 5-7 cm. deasupra fundului ei, mai scurtă cum ştim, lasă între acest capăt al ei şi al vanei un gol de 5-10 cm. în care curge apa dela canà. La celălalt capăt, de jos, tişitura lasă un gol numai deasupra iar nu şi la fund. Apa curge astfel liniştit pe sub leasă, străbate prin tablă în ea, şi se scurge prin capătul ciuruit.

Din rândul clocitorilor de sus, de sub canale, prin piscoaea unei mici tinichele bătute pe partea exterioară a capătului de jos al fiecărei clocitori, apa curge în şipot domod în al douilea şi chiar în al treilea rând de clocitori dacă e nevoe.

O gheţărie, neapărat de lipsă transporturilor şi păstrărei cantităţilor mari de hrană complectează întreprinderea.

Acì, cum se vede, pânza de sârmă e peste tot înlocuită cu tablă de ţinc ciuruită. Ea e mai rezistentă dar în comerciu e greu de găsit; trebue comandată.

* * *

Din exploatarea pescuitului, cum se ştie, statul nostru trage profituri de mai multe milioane pe fiecare an. Spre desvoltarea acestei bogăţii însăşi însă, e regretabil că el nu jertfeşte decât foarte puţin. Ceva mai mult: Prin legea Pescuitului, în arendarea dreptului de pescuit, el a impus proprietarilor şi comunelor un venit cu de-a sila. A nesocotit în acelaş timp însă, pentru ei şi ele, obligaţia unui mic procent de jertfe din acelaş venit în profitul productivităţii fondului arendat, adică al populărei apelor. S'a lăsat astfel totul în sarcina Sfintei Naturi, şi e rău. Căci dacă Ea şi-a îndeplinit cu pristos chemarea în miile de ani trecuţi, azi n'o mai poate face. Civilizaţia îi stânjeneşte o-

pera şi fără să fie sprijinită riscăm a ne vedeà apele pustii. Exploatarea bogăţiilor naturei în profitul omului e logică, se înţelege. Dusă până la sleire însă, a recoltà numai fără să sameni, e absurd.

Cum vedem, întreprinderile de pisciculturi artificiale particulare se numără la noi pe degete, iar despre altele de stat, noi cel puţin, n'am auzit nimic. In lipsa acestora încurajarea celor dintâi se impune. La ea ar trebuì să coopereze atât statul cât şi comunele şi particularii. Ce Dumnezeu! doar e spre binele şi folosul tuturor.

Pentru popularea apelor cu păstrăv cele trei stabilimente ar puteà fi întru câtva suficiente. Amenajate acestui scop ele ar puteà dà până la un milion ploduri anual, număr mai mult decât suficient. Preţul fâţelor de populat ar fi de cel mult 100 lei mia celor de şase luni, şi de 200 al celor de un an. Jertfa deci, pentru toţi trei interesaţii la olaltă s'ar reduce la cel mult câteva mii de lei anual.

Pentru lipan şi lostriţă, dacă un stabiliment de stat s'ar părea o grea sarcină, s'ar puteà subvenţionà dintre cele particulare acel care s'ar crede mai potrivit adaptării acestei culturi.

Cât pentru şalău, acipenseri, morun mai cu seamă, a căror cultivare costisitoare şi riscată ar fi greu de sperat dela iniţiativa particulară, datoria jertfei şi înfiinţării a două stabilimente undeva pe la Severin, Galaţi sau în Deltă nu revine decât statului, singurul mai interesat şi mai mult profitat. Intârzierea înfiinţărei acestora ar fi regretabilă. Cultivarea amânduror acestor peşti de altfel, ne bizuim a crede, ar fi destul de rentabilă. Cu cel dintâi s'ar puteà impune popularea tuturor apelor prielnice din interior; iar cel din urmă ar aveà o reputaţie şi un debuşeu universal. După cel mult cinci ani, jertfele făcute de stat şi particulari ar puteà fi scoase din primul an chiar, prin creşterea arenzilor. Spre acest scop prinderea acestor peşti s'ar puteà îngăduì pe tot sorocul bătăii, cu singura condiţie ca

icrele și laptii să fie rezervați numai stabilimentelor de pisciculturâ.

* * *

Cam acestea aveam de spus asupra peștilor în genere. Locul mai multor amănunte se înțelege că nu poate fi acî, întru cât fiecare din aceste chestiuni atinse ar necesită un voluminos studiu. Pentru grosul poporului toate acestea pot fi prea de ajuns. Cât pentru rest, pentru amatorii de studii, de pisciculturi artificiale sistematice sau acei curioși cari ar dorî să cunoască în amănunt prăsirea și tot rostul vieței acestor inferioare vertebrate, precum și ale sumedeniei de animale, paseri, insecte, plante, paraziți, microbi, etc. cari în bine sau în rău sunt în strânsă legătură cu ei, pe lângă cărțile sportive pomenite la început le mai notăm :

Guéneaux, *Pisciculture.* — *Brehm,* Les Poissons. — *Coupin, L'Aquarium d'Eau douce.* — Locard, *La Pêche et les Poissons des Eaux douces.* — Și în limba română, monumentala operă a d-lui dr. Antipa, *Fauna Ichtiologică a României,* — operă atât de puțin cunoscută la noi pe cât de mult în streinătate, unde, ea și planșele ei fac podoaba tuturor muzeelor, bibliotecilor și laboratoriilor din lume și totodată faima țărei și celebritatea autorului.

II.

PEŞTI DE VĂI ŞI RÎURI

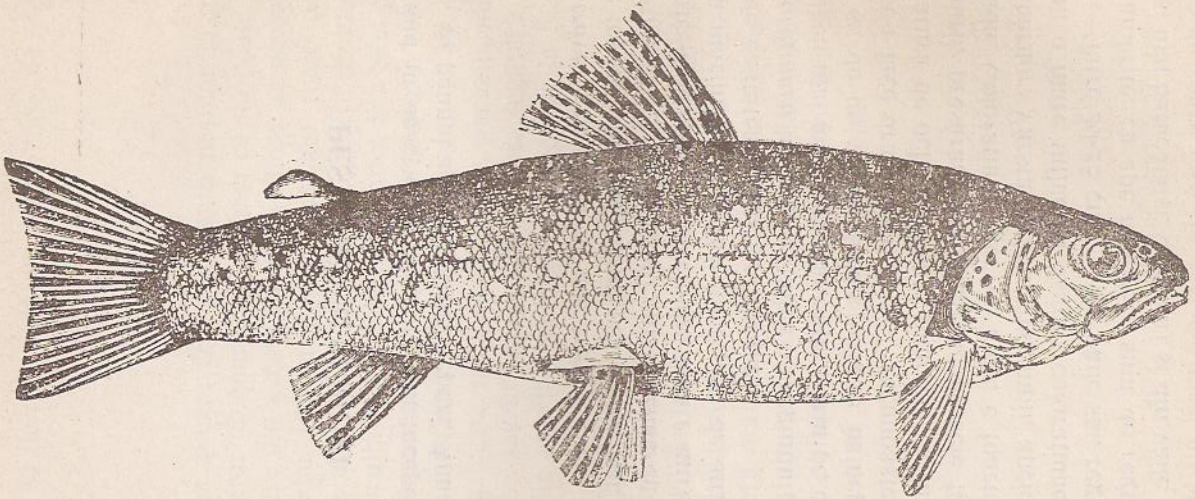
Intrând în descrierea peştilor vom începe de sus, dela munte, cu păunul apelor noastre repezi. Anume cu:

Păstrăvul.

Păstrăvul e unul din cei mai frumoşi, mai rari, mai gustoşi şi totdeodată mai scump peşte dela noi.

Mărimea lui e cel mult 40 cm. lungime cu peste un kgr. greutate. Dimensiunea obicinuită însă e între 20 şi 30 cm. Limita mărimii şi creşterii lui repezi de altfel e condiţionată de calitatea şi belşugul hranei.

Coloraţiunea lui e de un albicios argintiu pe pântece, de un galben mai mult sau mai puţin auriu pe coaste şi pe la aripi, şi, de un verzui închis vărgat în negru pe spate. Ceeace-i face drăgălăşia şi să-l recunoaştem dela prima aruncătură de ochi însă sunt punctele ca lintea, galbeneroşi-aurii, presărate neregulat pe ambele laturi dela cap la coadă. Coloraţiunea lor de altfel e foarte mult supusă schimbărilor. Vârsta, hrana, anotimpii, apele şi razele solare au o mare influenţă asupra coloraţiunei lor. Cei comuni — între 20-25 cm. — din văile sau regiunile lor dosnice, umbrite, cu ape mai reci, sunt de regulă mai negricioşi şi mai butucănoşi. Cei mari şi din văile sau părţile lor prăjite de soare însă, în cari de altfel nu le prieşte şi nu



22. **Păstrăvul.**

Păstrug (într'unele părți din Transilvania). *Truta, Salmo-faria,* lat. = *Truite* frantuzește. = *Torelle* german. = *Trout* engl. = *Trotta* ital. = *Forel, Pestrușca* rus. = *Pisztránghal* ung.

prea stau, sunt dimpotrivă mai gingaşi, mai deschişi, mai aurii.

Coloarea aripilor şi a cozei e supusă aceloraşi variaţiuni şi cauze ca şi a corpului. Ele trec dela albicioase, cenuşii şi negricioase până la gălbii, aurii şi de un roşietic sângeros pe la rădăcina şi marginile lor cărnoase.

Forma şi înfăţişarea lui e gingaşă şi robustă totodată. Ea e de un lunguet rotunjit şi prea puţin tescuit. Dela mijloc subţierea merge mai mult spre coadă decât spre cap. Acesta e puternic, mare, rotunjit prelung, de trei şi jumătate până la de patru ori şi trei sferturi mai mic decât lungimea corpului. În prima lună după bătae, cum de regulă sunt foarte slăbiţi, capul lor pare mult mai mare.

Gura lui e mare, de tir, despicată până la urechi. Fălcile osoase, tari, puternice, cea de jos puţin mai lungă. Ambele, ca la toţi peştii răpitori, sunt împănate cu perii de dinţi recurbaţi înăuntru şi încleştaţi, la strângere, unul pe lângă altul. Cu gura deschisă el îşi pierde toată graţia şi face impresia unui bot de porc.

El zboară prin apă cu iuţeala unei paseri. Două aripi *peptale* (la pept, după urechi), două *burtale* (sub mijlocul pântecelui), una *anală* (în josul eşirei), alta *dosală* (la mijlocul spatelui) o alta *codală* (între coadă şi dosală, deasupra analei) şi coada în formă de târn, — îi dau toată această iuţeală. Coada celor mici e scobită, cu vârsta ea li se îndreaptă şi scobitura dispare din ce în ce mai mult.

Despre iuţeala sau viteza dată de aceste aripi se poate judecà din faptul că ei urcă chei, (cascade, căderi de apă) de peste doui metri înălţime. Traşi brusc şi forţat cu undiţa din apă zbârnăiturile aripilor lor trec de 10 pe secundă şi zbârnăe ca ale unui mare bondar.

Înfăţişarea lui prin apă e îndrăsneaţă, brutală, duşmănoasă, cercetătoare şi bănuitoare. Se lipeşte de petri sau de stâncă încât se confundă fie cu acestea, fie cu vr'un lemn, earbă sau muşchiul de apă, de cari, în lipsa coloritului şi ochilor săi vii nu s'ar puteà deosebì.

Carnea lor e de un alb închis cu o poighiță bătând în roz pe sub piele. Sunt soiuri, destul de rari de altfel, a căror carne bate în gălbui, roz și chiar portocaliu.

Sălașul său sunt apele repezi de munte și e aproape singurul pește care le populează. De unde el încetează începe viața altor pești. De regulă apele de isvor, limpezi, aerate și reci sub 10-12 grade a cascadelor, șteanțurilor, cheilor în clocot, în puzderie și spume pe stânci și bolovani, e elementul său favorit. Transportat brusc într'o apă stătută sau stătătoare și neaerată în permanență el moare imediat. El și crapul mutați unul în apa altuia nu pot trăi. Cauza e că agilitatea și respirația lui activă recer o mult mai mare cantitate de oxigen decât altor pești.

Să nu se creadă că păstrăvului îi trebue cine știe ce apă mare, adâncă spre a puteà trăi. Nu. El se simte destul de bine chiar în părae cu adâncimea apei de un lat de mână și cu bulboci doar cât ligheanul. Anină de calitatea și cantitatea hranei aflată sau căzută în această apă ca chiar aci el să atingă dimensiuni de cari să ne crucim. Destul să spunem că în Peleș — cine nu cunoaște Peleșul, cel puțin din auz'te sau din poveștile Reginei? — la Sinaia, prin fața castelului, în bulboci cât cazanul de rufe, am prins păstrăvi până la 30 cm. lungime și 3-400 gr. greutate. E regretabil de altfel, că Prahova, din cauza fabricilor și a tuturor murdăriilor aruncate în ea e aproape pustiită de păstrăv. Prin 1890 se mai puteau încă bin'șor prinde, printre Sinaia și Comarnic. Azi însă cu toată truda unor repetate încercări nu se mai vede nici coadă de pește. Doar prin micile ei văi dacă nu li s'au sterpit cu totul urma. Și e păcat. Cauza ? pr'cinile? Sunt multe — deși nici una fără leac. Anume: Dela joagăre sau ferăstrae se aruncă direct în apă, mormane întregi de rumeguș sau tărâțe de ferăstrău, ca și când la munte, pământul ar fi atât de gras încât n'ar aveà nevoe de gunoire, iar prundurile sterpe atât de roditoare încât ar fi de pristos să fie înțelinite și cultivate. Aceste tărâțe tulburând apa ca lăturile de porci o fac improprie respi-

raţiei peştelui acestuia gingaş; ele îi împănează branchiile, îi astupă urechile, îl gonesc şi îl ucid deci. Praful şi gozul de var, din varniţi, sau mai puţin prescurt din *fabricile de var,* măturat şi aruncat volbură în apă o înălbesc, o otrăvesc, o pustiesc, îl omoară. Gunoaele, murdăriile şi toate împuţiciunile aruncate mai *numai în apă* din toate staţiunile climaterice, de pe tot întinsul acestei văi, ca şi când din cristalină cum eră, civilizaţia a sorocit'o a devenì o vastă privată. (Admiraţi, rogu-vă, dacă aveţi prilej, aspectul albiei ei prin faţa gărei Sinaia, în timpul şi după puvoae mai cu seamă şi vă veţi convinge). Şi totul fără nici un bun simţ, fără nici o măsură luată spre îndreptare şi asanare, cel puţin dacă nu pentru peşte barem pentru oameni, pentru oameni din cei mai spălaţi. Pe lângă acestea, leşia în care s'au fiert lemnul, pasta, cârpele, materiile la fabricile de hârtie; lăturile în cari se spală şi colorează lânurile, bumbacurile, postavurile, etc., la fabricile de postav, sticlă, hârtie, leşii şi lături toate otrăvitoare pentru peşte, şi cari, aruncate direct şi deodată în râu îl otrăvesc pe o lungă distanţă şi ditsurg din el orce vietate. Căci 25 de părţi din mia de leşie — saturată în sulfit sau bisulfit de calce, întrebuinţat la fabricarea hârtiei — şi a cincizecia m'a parte de acid fenic sau vitriol, din celelalte lături, e destul ca să distrugă într'o singură zi tot peştele dintr'o apă. Astfel că indulgenţa statului sau mai bine zis a organelor lui faţă de negligenţa unor atari fabrici, cari prin nesocotirea regulamentelor şi legei pescuitului fac infectarea şi pustiirea apelor, ne pare din cele mai regretabile. Răul s'ar puteà totuşi foarte uşor remedià. Ar fi destul cred, dacă autoritatea şi penalitatea se constată neputincioasă, a se face, în chip rugător, stăruitor, blăjin, apel la bunul simţ al celor ce conduc atari fabrici şi staţiuni spre a dispune ca apele să nu mai servească de comoditate şi canal de scurgere orcăror otrăvuri şi murdării. Iar vărsarea apelor otrăvitoare din fabrici să se facă mai întâi în nişte canale de scurgere înceată, în cari parte din otrăvuri să se poată depune, şi din

cari, prin infiltrațiune sau scurgeri încete lăturile scurgându-se cu țârâita nu mai pot otrăvi brusc, toată apa și deci ucide toți peștii din ea.

* * *

Hrana lui predilectă sunt peștișori, vermi, râme, lotunoi, melcișori, scoiculițe, icre și tot felul de insecte târâtoare și zburătoare mai cu seamă, pe cari le vânează atât prin apă cât și pe la suprafața ei când acestea cad sau se joacă pe ea. După un fluture sau muscă el se aruncă de un metru afară din apă. Iuțeala și dibăcia în acest caz îi e atât de mare încât prada nu-i scapă nici odată. Cei mai mari dușmani ai lor sunt ei înșiși, căci se mănâncă unii pe alții. Cea mai căutată pradă și hrană a celor mari, nu trebue uitat, sunt chiar puii lor.

Bătaea sau lepădarea icrelor o au toamna, după căderea frunzei, când temperatura apelor de isvoare e mai caldă decât a aerului. La munți, cu cât e mai sus cu atât frunza cade mai de timpuriu, și deci tot mai din vreme își au și ei bătaea. Mai jos, bine înțeles, e din potrivă. De asemenea, pe când în Franța și în Anglia unde ernile nu sunt așă de grele și de timpurii ca la noi, ei se bat chiar în Decemvrie; la noi încep mai din vreme, din Octomvrie. Atunci, cum dă frigul ei se trag pe cele mai umbrite, mai retrase și potrivite vâlcele și pârae, unde, unii sau uneori, se freacă între ei, de pietri, de rădăcini, etc., de cari, icrele se lipesc și clocesc. Alte-ori și alții, perechi perechi își fac cu aripile și cu burta în zbateri cuiburi în petriș, în cari își depun sămânța pe care o acoper în acelaș chip la loc. Femela varsă, după mărime, dela o mie de icre în sus. Durata clocirei variază după vreme și temperatura apei. Ea poate fi dela șase săptămâni la șase luni.

La doui ani păstrăvul e matur, — în stare de a prăsi.

Creșterea lui, la diferite vârste, după observațiunile lui

Coste, Sivard de Beaulieu şi Peupion, făcute în pisciculturi artificiale, ar fi următoare:

15 milimetri	la naştere	1 an, 125 mm.	cu 15 gr.
20 „	— 20 zile	2 ani, 180 „	— 80 „
26 „	— 1 lună	3 „ 220 „	— 300 „
30 „	— 3 luni	4 „ 250 „	— 400 „
65 „	— 6 „	5 „ 300 „	— 500 „

Creşterea sau desvoltarea lor de altfel, ca şi a orcărei alte vietăţi, e foarte mult condiţionată de gradul de vitalitate al plodului sau semînţei. Am observat că icre pipernicite ale aceleiaşi femele produc fâţe rămase mereu la aproape jumătatea mărimii celor din icre zdravene. E şi logic: coada icrelor nu pot dà ploduri sau fâţe de frunte.

În creşterea lor mai joacă de asemenea un mare rol cantitatea şi calitatea hranei. Dovadă experienţ lui Stoddart, englez, pomenit de E. Blanchard: În trei bazinuri diferite acela a despărţit mai mulţi păstrăviori de aceeaşi mărime. Pe unii i-a hrănit cu vermi, pe alţii cu peştişori, iar pe ceilalţi cu insecte înaripate. Rezultatul a fost că în acelaş timp scurs aceşti din urmă au crescut îndoit mai mari decât cei hrăniţi cu vermi, iar aceştia au fost întrecuţi de cei hrăniţi cu peştişori. De acî putem deduce dar că cea mai preferată şi substanţială hrană a lor sunt insectele. La prinderea lor deci vom şti a ne servì pe cât posibil numai de acestea, fie ele chiar artificiale momite cu râme.

De altfel, cum s'a notat, tot ce mişcă prin apă, aer şi pământ, şi întâmplător ajunge în apă sau la suprafaţa ei, în mărime sau părticele de a puteà fi îmbucat, totul şi toate le servesc de hrană. Belşugul şi varietatea acestor mici vietăţi influenţează nu numai asupra creşterei ci şi asupra numărului lor într'o apă. Un râu sau o vale de munte, limpede, repede, răcoroasă, cât mai umbrite şi mai în clocot, vor fi cu atât mai bogate în păstrăv cu cât săcurea va fi intrat mai puţin pe ele. Lipsa sau raritatea lor în alt caz n'o explică decât isvoarele de ape văroase sau

bogate în săruri cari îi pot alungà şi chiar ucide. De regulă văile selbatice, împădurite în codrii seculari, cu patul pârâiaşelor lor îmbâcsite în straturi groase de năgară (frunziş, erburi, muguri şi lemne putregăite), adevărate furnicare de animalcule şi de lotunoi (Gumarus pulex, mici răcuşori cât un mare bob de fasole, cari înoată în zbateri pe o coastă), de pe sub toate petrile mişcate, foarte primejdioşi icrelor de păstrăv dar neapăraţi existenţei lui) — aceste ape sunt cele mai bogate în păstrăv. Raritatea sau lipsa lui dintr'o astfel de apă e datorată deci numai sărurilor. Cutreerând munţ'i noştri vom întâlnì foarte multe din aceste văi pustii alături de altele destul de bine populate. Inexistenţa lui poate fi un bun indiciu pentru căutătorii de mine şi ape minerale.

* * *

În toanele mâncărei păstrăvul nu face decât o mică excepţie dela regula celorlalţi peşti. El ca şi ei toţi aproape nu vânează decât în spre seară şi dimineaţa. Mijlocul zilelor călduroase şi-l petrece pitit, în repaos, pe sub petri şi rădăcini. În acest timp şi de acì, chiar flămând şi pentru o pradă preferată şi aprop'ată, el nu se deranjează decât foarte rar. Abaterea ce face în toanele mâncărei e că se arată mult mai boeros decât alţii. Dimineaţa el nu începe decât pe la 8, după ce s'a aridicat bine soarele. Cauza? Probabil aşteaptă ca atotdătătorul de viaţă prin razele lui binefăcătoare să desamorţească fluturii, muştele, toate insectele, să le usuce ar'pile spre a se puteà abate pe la el. Atunci el se mişcă, se agită: Se duce, se întoarce, se suceşte, se învârteşte, se zbate, lacom, furios, nebun, după fiecare fluture sau muscă în zbor sau în târcoale pe deasupra apei. De cum ele se apropie la un metru depărtare el le ochieşte, le pândeşte, se repede, îşi îndoieşte corpul, se aruncă ca o săgeată şi le înhaţă fără preş şi fără milă ca un erete. Dar vai! Cum se mai zbate apoi dacă întâm-

plător din nenorocire în locul muştei delicioase şi inofensive nemereşte pe aceea perfidă şi înţepătoare aruncată de pescar !

În zilele nouroase, buroase, cu ploi dulci, liniştite şi imediat după ele el vânează toată ziua. Atunci e cel mai priincios timp de a-l vână şi noi. Nici odată şi nici când în altă vreme prada nu ne va fi atât de bogată ca într'o astfel de zi. Aceasta pentru ca în favorul nostru de a pescuì gras şi bine se întrec atâtea cauze. Pe de-oparte, ploaea care scutură şi mătură în apă insectele udate de pe flori şi frunze, pâraele şi şivoaele cari curăţă locul de vermii, melcişorii, lotunoii şi feluritele gângănii scormonite dela locul lor, etc., toate acestea îmbuibând apa de o variată hrană, prin care se poate atât de uşor confundà şi ascunde unghiţa cu momeala aruncată de noi; pe de altă parte zbuciumul lui de lacom şi flămând în goană după prada preferată, cât şi tulbureala relativă a cursului de apă, care-l împedică de a vedeà şi de a fi atât de bănuitor ca altădată, toate îl orbesc şi ne favorizează una din cele mai bogate, mai plăcute şi mai puţin obositoare pescuiri. Şi farmecul ne va fi cu atât mai fără seamăn cu cât, din cauzele enumărate, vom fi mai mult scutiţi de acele chinuitoare precauţiuni, pitulări şi întreceri cu el în dibăcii şi viclenii, fără de cari, în alte dăţi pescuitul ni atât de sterp.

Timpul de altfel are o mare înrâurire asupra lăcomiei capricioase a păstrăvului şi asupra dispoziţiei lui de mâncare. Pe vijelie, pe vânturi dela răsărit şi miază noapte, în puvoae ale căror petri rostogolite îl pot uicde sau cel puţin rănì şi neliniştì, pe timp de tunete şi fulgere, etc., el stă pitit, nu-i abate de nici o mâncare şi nu se sinchiseşte de nici o momeală ce i s'ar aruncà. Pe atari vremueli apa pare pustie şi deci pescuirea cu nu importă ce instrument e de pristos. Se teme, deci se ascunde, devine bănuitor şi sălbatic nu mai puţin la orce sgomot şi mişcare ce-l poate neliniştì. Şi odată neliniştit nu-i arde de nici o mâncare, nu pune gura pe nimic.

* * *

Pescuirea păstrăvului se face cu plasca, cu sacul, rociul, vârșa, sforile, undițile de fund și de mână.

Cu instrumentele dintâi se pescuește mai mult noaptea; nici de cum însă ziua decât pe tulbureli, naturale sau artificiale. Adică surpând pământ din mal și tulburând apa cu el. E în mintea omului de altfel, că într'o apă atât de limpede, ca vioreaua, din care peștele vede dela o sută de pași, a încercà să pescuim ziua cu atari instrumente e a munci și a-i sperià de geaba. Cu undița bine pitit însă, ziua, și cu toate celelalte noaptea totuși mai merge. Chiar în acest timp sacul și rociul bine mânuite sunt preferabile plăștei și vârșei. Căci acestea nu se pot aruncà peste tot locul: găurile, bolovanii, rădăcinile, etc., în cari își au de preferință culcușul rămân nescotocite.

Cu rociul și cu sacul sunt de lipsă trei persoane. Cel cu sacul închide bulbocile în partea de jos, cel cu pământuful îi gonește de prin găuri, iar al treilea scotocește cu rociul pretutindeni.

Pescuitul cu toate aceste instrumente e obositor și cu neajunsul de a fi mereu plini de apă. El e practicat numai de către țărani.

Cu undița lucrurile se schimbă cu totul. Pescuitul cu ea e o artă, un sport din cele mai pătimașe. Patima lui în permanente și noui senzații întrece pe a jocului de cărți. Îți lași nevasta dar de pescuit nu. (E vorba și fapta unui țăran). Dacă apa e întru câtva populată suntem târîți cu atâta patimă, încât nici nu ne dăm seamă că am perdut masa, că suntem rupți de oboseală și de foame, că ne-a apucat noaptea și că suntem la isvorul apei. Neglijăm sau nesocotim totul. Un sport mai atrăgător și mai palpitant nu se poate. Pe când în pescuitul altor pești așteptările plictisitoare ne pot desgustà, în aceasta o patimă și o goană nebună nu ne îngădue nici barem să fumăm o țigară. Ba, de multe ori suntem atât de orbiți încât nu putem admirà atâtea peisagii, poziții pitorești și locuri selbatice întâl-

nite la fiecare pas și cari ar merită ore întregi de admirație.

Cu orce alt instrument pescuitul e obositor și prea puțin curat. Cu undița el poate fi practicat, după cum se și întâmplă, chiar de către dame în mănuși și cu toalete elegante. Tot ce ni se cere e picioare bune și mult sânge rece. Căci de înferbântat îl vom aprinde ca la foc, mai cu seamă, vorba românului, când e știut că n'o să călcăm pe puf.

Pescuitul păstrăvului cu undița, pe lângă multă dibăcie necesită de asemenea multe observațiuni și experiențe practice. Pasionat după pescuitul altor pești și după ce citisem mai multe cărți streine, cari tratează despre pescuitul cu undița, am încercat de mai multe ori și în mai multe văi și locuri ca să pescuesc și păstrăv. Dar, fie că acele văi erau prea sărace în acest pește și timpul de pescuit rău ales, fie că sfaturile din cărți nu m'au putut îndestul lămuri, încercările mi-au fost foarte rar rodnice. Câteva observațiuni și povețe ale unui muntean de pe la Turnu-Roșu însă mi-au fost prea de ajuns, ca pe văile (Strâmba, Rindibou, Lotrioara și Râu-Vadului) de pe acolo să pescuesc de fiecare dată până la 40-50 de bucăți. Vom încercà mai jos a lămuri aceste sfaturi. Bine observate, ne bizuim a crede că vor dà mult mai puțin greș decât ale altora, orcât s'ar crede ei de versați și experimentați. Ca dovadă, vom aduce faptul că înainte de a ni le însușì credeam vălcelele Prahovei cu totul pustiite de păstrăv. In urmă am constatat că chiar Peleșul, cu toate lăturile vărsate în el de pe la Castel (lături cari e de mirat că nu sunt trecute prin nici un mic canal de infiltrațiune, și aceasta dacă nu pentru înlăturarea infectării apei și distrugerii peștelui cel puțin pentru a purității aerului, care în faptul dimineței mai cu seamă e înălbit de negurile aridicate din lăturile calde încă) chiar Peleșului am constatat că e destul de bine populat. Deși cursul sau locul de pescuit, dintre Castel și Spălătorie, nu are mai mult de ½ klm. lungime,

totuşi am putut pescui un klgr. de păstrăv de fiecare dată; şi încă din cei mai frumoşi.

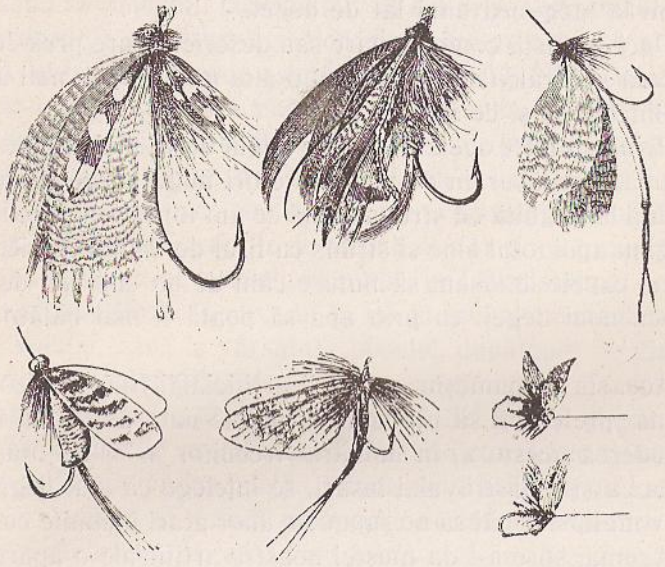
Intrând în lămuririle pescuirei acestui peşte e necesar a repetà sfaturile date la început în descrierea undiţei.

Ne vom căpuì o coadă sau o ţeche cumpărată sau confecţionată cum am arătat. Ea trebue să fie bine aleasă, elastică, adică mlădioasă şi bine echilibrată spre a nu ne obosì. Daţi toată atenţia cuvenită vârfului, zmicelei, ca să fie bine aleasă şi bine uscată. Faceţi-o arc şi dându-i drumu să nu rămână strâmbă. In locurile selbatice în cari pescuim vom întâlnì de sigur la tot pasul nuele de alun din cele mai drăguţe. Tăiaţi-le şi le uscaţi, la cuptor în cazuri grabnice, şi adăugaţi-le apoi un vârf dacă vreţi. Păziţivă însă de a le întrebuinţà verzi căci nu fac două parale. Una mai proastă dar uscată e mai preferabilă. Mlădierea prea mare, la zmucire, a celei verzi dă prea mult răgaz peştelui, când îl simţim, de a lăsà unghiţa din gură. Cu ea riscăm pierderea a doui din trei, prinşi la sigur cu o coadă elastică, uscată. Cu aceasta când l-am simţit şi l-am smucit, acul a şi intrat, adânc, brusc, repede, fulgerător. Cu cea verde el intră încetinel, molatic, întârziat, şi nici odată destul de adânc, sigur şi bine. Ba el poate foarte uşor alunecà printre dinţii şi fălcile osoase fără ca să prindă câtuş de puţin.

Lungimea coadei variază după lăţimea apei. De regulă trebue să aibe între 3 m. la văi şi 4-5 m. la rindeţe. Struna de asemenea: doui-trei metri în primul caz şi cât lungimea ţechei în ultimul. In acestea mai cu seamă, în cari păstrăvul e la largul lui în a se zbate şi a luà o goană nebună, furioasă, morişca cu struna de rezervă e indispensabilă.

Struna de asemenea trebue bine aleasă şi în totdeauna încercată dacă nu e slăbită sau tăiată. Celor din 4 fire păr de cal, alb, vom preferà pe acele de mustaţă, dacă putem găsì. Cu una singură ne putem servì toată vara; deci jertfa câtorva gologani nu e mare.

Unghiţa mică, ageră, dublă şi de alamă dacă se poate, e de neapărată lipsă a fi fasonată fluture sau muscă prin fulgi albi de raţă sau în lipsă de gâscă şi cocoş. În comerciu se găsesc făcute, montate gata, în culori şi forme felurite, aidoma celor naturale, cu cari se pescueşte după timp, după luni, după felul şi timpul în care aceste insecte naturale apar sau trăesc. În lipsa acestora faceţi-vă însă singuri, fie din fulgi albi,fie din aceia sclipitori, cafenii sau violeţi, din aripile şi coada de răţoi, în chipul următor:



23. Muşte artificiale.

Apucăm între degetele arătător şi cel mare ale mânei stângi unghiţa — strunită gata — împreună cu un fulg, întreg dacă e mai mic şi spintecat dacă e mai mare, ţinute cu vârfurile în afară şi cotoarele în spre mână. Tot lângă ele mai ţinem şi capătul unui fir de mătase roşie deslânată, de o palmă bună lungime şi cu un ochiu de îndoitură în spre vârfurile unghiţei şi fulgului, ochiu în care să putem băgă şi strânge, la sfârşit, celalalt capăt de fir. Se prinde

apoi fulgul cu mâna dreaptă şi se înfăşură de trei-patru ori după corpul şi cotorul unghiţei. Ne oprim şi prindem fulgul între degetele mijlociu şi inelar stâng, iar peste fulgul înfăşurat şi printre zmocurile de fulgi destrămaţi dăm de două-trei ori cu firul de mătase, având grije de a nu îndoui şi 'nvăluì acele zmocuri. Repetăm înfăşurările când cu fulgul când cu firul şi când s'a format un fel de fluture sau muscă, băgăm capătul firului în îndouitura celuilalt capăt, strângem de adândouă şi am terminat. Capetele firului le tăem la lungimea unui lat de deget.

Dacă această confecţionare sau descriere pare prea complicată şi încâlcită, vom lămurì o alta mai simplă, mai uşor de înţeles ca şi de făcut.

Prindem între aceleaşi degete fulgul de vârf şi unghiţa de strună, şi înfăşurăm de mai multe ori fulgul peste legătura făcută la unghiţă cu struna, până ce am format o musculiţă. Legăm apoi totul bine şi strâns cu firul de mătase roşie, ale cărei capete le lăsăm să fluture cam de un cm. sau de lăţimea unui deget, ca prin apă să poată fi mai bătător la ochi.

Aceasta se numeşte o muscă artificială. Bine înţeles, ar fi mai preferabil să pescuim cu muşte naturale. Cum însă prinderea acestora, în numărul trebuitor ar fi tot atât de grea ca şi a păstrăvului însuşi, se înţelege că mai degrabă ne vom lipsì decât să ne supunem unor atari îndouite casne.

Acuma, spre a-i da muştei noastre artificiale o aparenţă naturală sau de gust, pe care păstrăvul să n'o mai teamă, să n'o mai arunce şi dispreţuiască după ce simte că s'a înşelat, cum se întâmplă adesea la undiţa cu musca artificială goală, vom remedià *în totdeauna* răul punând în unghiţă o bucată de râmă, cât mai vie, şi cât mai mare pentru bulbocile mari, în cari se ştie că se ţin cei mai frumoşi.

Deşì acest procedeu, de a momì unghiţa sau musca nu e recomandat de nici unul din tratatele streine, în cari din potrivă se critică ca ceva desgustător, noi stăruim totuşi şi cerem vânătorului mai bine a se murdărì puţin decât să

peardă toată ziua în oboseli zădarnice şi mult mai desgustătoare decât o clipă de murdărire. Experienţa ne-a dovedit că, precedând astfel prinderea e sigură, fără greş, şi de trei-patru ori mai bogată decât cu musca goală.

În experienţele făcute cu musca goală, la pescuitul din zbor, când musca se lasă să joace ca una naturală, cadenţat, în salturi, pe deasupra apei, unde de abia s'o atingă din când în când, am observat că păstrăvul deşi se repede sau se aruncă s'o înhaţe ca un uliu, în ultima clipă însă, tocmai când să zmucim, încredinţaţi că s'a prins, cu ochiul lui pătrunzător el observă şoalda şi se întoarce brusc şi piere. A se mai reîntoarce asupra ei nici vorbă. Ni se va zice că ne-a zărit sau că a putut observă struna. Posibil. Vom obiectă totuşi că am făcut în urmă şi în repetate rânduri experienţa cu râma. Am lăsat'o lângă peatră, ca la o palmă adâncime în apă, contrar tuturor regulelor, chip că dacă ar zări cel mai mic fir de strună el s'ar ţineă în pază; sau, am tras'o ca pe un biciu prin apă, pe lângă stâncă, pe lângă petri sau ţărm, în sus sau în jos în lungul curentului sau al şivoiului, până la vârsătura oboelei, după cum ne vine mai uşor la îndemână, şi, cu toată şiretenia lui s'a ars, l'am prins, chiar pe acelaş care fugise de musca goală. Când zicem *chiar pe acelaş*, vom fi crezuţi poate, când se va şti că în bulbocile văilor mici ei nu stau mai mulţi la un loc. Căci s'ar încăerà şi mâncà ca porcii, ca câinii pe fiecare bucăţică de hrană. Aceasta fiind într'o prea mică cantitate pentru mai mulţi cel mic sau slab trebue să plece; iar cel rămas, dat fiind numărul restrâns al bulbocilor mai mari nu-şi prea schimbă locul. Ba în vălcelele mici el nici nu are unde fugì, cel puţin fără a fi zărit.

Pentru musca cu momeală mai pledează şi alte consideraţiuni. Se întâmplă adesea că în repezeala lui sau în mişcarea noastră păstrăvul nu apucă musca decât cu buzele sau foarte puţin în dinţi. Or, printre aceştia sau în acelea atât de osoase e imposibil ca acul să poată prinde fulgerător. El zgârie dar nu se poate înfige. Şi noi, mai cu sea-

mă dacă nu observăm peştele luăm această zgârietură drept o mică acăţare sau grăpare pe bolovani. Păstrăvul simţind ferul lasă speriat musca, o şterge, se ascunde. Simţind însă carne, şi că ochiul nu l-a înşelat, el revine, înghite, unghiţa ajunge în carne; noi smucim, el dă să fugă, unghiţa se înfige adânc; e prins, e al nostru.

Alt caz, altă împrejurare: Aruncăm şi tragem unghiţa în dobe, în bulboci mari, la adânc, în speranţa înhăţării vr'unuia frumos, mare. Clocotirea apei învolbură struna tocmai în clipa când păstrăvul s'a aruncat asupra unghiţei. Din cauza încolăcirii strunei se înţelege că nu simţim, nu suntem vestiţi la timp; sau, chiar în caz contrar pân'ce struna să se întindă i-am dat totuş prea mult răgaz de pipăit. Simţind farsa el aruncă fulgerător musca, fuge, se ascunde, iar noi tragem desamăgiţi în vânt. Simte însă carne, hrană, e lacom, înghite, se arde, se zbate, e al nostru.

Asupra muştei goale el nu se aruncă decât cel mult o singură dată. Păcălit odată, el nu va mai fi a doua oară tot restul zilei. Dichisită cu rămâ însă lucrul se schimbă cu totul. Chiar dacă ne-o smulge odată sau de două ori, fără ca acul să se fi putut înfige în fălcile lui osoase, cu atât mai osoase şi greu de străpuns cu cât e mai mare, el totuşi nu se va sinchisì de ferul ce-i fuge printre dinţi sau îi lasă pradă între ei. Ci lacom şi flămând cum e de obicei în pâraele mici, în cari nici nu prea are unde fugì la mare distanţă, spre a nu mai fi tentat de o nouă momeală ce i se aruncă, el va revenì mereu, chiar de zece ori dacă suntem bine pitiţi, până ce se arde odată şi bine.

La toate acestea vom mai remarcà, că în apele bogate atât în hrană cât şi în păstrăv pescuitul lui adesea poate fi mult mai slab decât în altele mai sărace într'una şi altul. Cauza e că foamea face pe unii lacomi, îmbuibarea nu mai puţin pe alţii capricioşi.

Toate acestea se referă la păstrăvii obicinuiţi. Cei de tot mari însă trebue bine ştiut că nu se prea spurcă ei cu un

fleac de râmă. Lor ca tuturor celor răpitori mari, le trebue ceva mare, viu, potrivit obiceiului și stomacului lor. In marile lor bulboci dar vom înlocui musca cu vârcolacul, descris la *Momeli*, sau mai bine cu vr'un peștișor adus în sticlă, viu. Tot cu peștișori vom momì undițile de fund, seara pentru a le cercetà dimineața. Vârcolacul și peștișorii artificiali nu-i vom întrebuința decât la nevoe; reușita cu ei e mai puțin sigură decât cu fățele naturale.

În curent, în șipote, șivoi, peștișorul momeală poate fi chiar mort. Iuțeala și bulbucirile apei sunt de ajuns ca să-i deà zvârcolirile și aparența de vietate. Pescuțul viu se prinde în unghiță de sub aripa dorsală; celui mort i se trage unghița prin gură și ureche de două ori, și i se vâră în acelaș loc ca celui viu. El ia astfel o formă curbă, în care izbiturile vinelor apei îl zvârcolesc de mai multe ori pe secundă și atrag atenția păstrăvului.

Pescuirea lui cu undița se face mai mult spre seară și dimineața. Restul zilelor frumoase el și-l petrece în joc sau în repaos, ascuns, și nu se dă de cât foarte rar. In zilele neguroase, buroase, în timpul ploilor dulci și după ele însă el se dă bine și se poate pescuì toată ziua.

Locul lui predilect de joc, de repaos, de adăpost și de pândă sau evoluții după pradă e, cum s'a notat, în dobele cascadelor, în bulbocile șivoaelor, în oboelile formate de stânci, rădăcini, lemne și bolovani, unde adesea stă pitit și la pândă chiar în ape cu adâncimea de un lat de mână. In atari locuri de multe ori stăm la îndoială dacă trebue sau nu să ne mai perdem vremea aruncând undița. De multe ori o facem totuși din obiceiu, într'o doară, și rămânem trăsniți când imediat zărim învolburarea coloritului său de panglică aurie. Tragem imediat ce am aruncat undița sau am zărit aceasta, și când îl vedem zbătându-se pe mal ne minunăm că nu l'am putut observà și că poate există la o așà mică adâncime.

Pescuitul se face de jos în susul apei. Nici odată dela

deal la vale, căci peştele ne-ar vedeà şi în loc de a-l prinde l'am sperià numai.

Mergem sau urcăm tiptil, ca un hoţ, fără cel mai mic zgomot. De locurile potrivite ne apropiem în ocoluri, aplecaţi, acoperiţi de vr'o peatră, de tufe, de buruieni sau bujău. Ne păzim de a ne face umbra pe apă, de a mişcà tufele sau bujăul — buruenile. Dacă suntem doui sau mai mulţi ne vom asocià împărţind prada; altfel prin pripeli şi întreceri stricăm locurile, speriem mai mult de cât prindem. In acest caz de bulbocile mari ne apropiem şi aruncăm toţi de-odată; avem şansa de a prinde cu toţii, căci în ele stau mai mulţi păstrăvi la un loc şi încă din cei mai frumoşi.

In aceste bulboci mari unghiţa se aruncă în unghiul de apă liniştită din laturile cascadei sau şivoiului şi se trage în jos spre coada sau vărsătura dobei. Dacă n'am reuşit aruncăm din nou şi o tragem mai pe sub stâncă, mai pe lângă mal, unde bate apa. Mai aruncăm odată de două ori şi tragem prin mijloc, în roată. Nimic? Atunci o aruncăm şi o lăsăm dusă de apă până la coadă; înc'o dată mai la fund, repetăm pe fund de tot odată, de două trei ori. Nu-i nimic? Plecăm mai departe.

Dacă înhăţăm din primul moment, încercăm a-l anurcà cu forţa pe mal. Fără prea multă sforţare însă, numai din pumn; căci dacă e prea mare trebue să încercăm a-l obosì, a-l înecà. In apele mici, înguste, scoaterea cu forţa e uşoară, e de preferat chiar. Până să ne dăm seamă el e deja pe mal. Am spus că în fălcile lui osoase unghiţa nu prea prinde uşor. De regulă unul din trei e aruncat pe mal prin salt, fără ca unghiţa să mai fie în el. Unul şi alta zboară prin aer, descăţaţi. Dacă apa e mică el cade la sigur pe sec; dimpotrivă, scuipăm şi fluerăm a pagubă dacă apa e lată sau coasta prea repede. Din această ultimă cauză de asemenea perdem unul sau doui din zece, rostogoliţi pe coasta repede în apă mai înainte de-a fi putut face un pas spre a pune mâna pe ei. Prevederea ne poate ajutà ca să preîntâmpinăm acest neajuns. Astfel, la apropierea de atari bul-

boci strivite între stânci sau coaste prăpăstioase, bulboci în cari prinderea e mai mult de cât sigură, înainte de-a arunca undiţa vom ochi întotdeauna locul potrivit unde să putem arunca peştele cu mai puţin rizic de a fi scăpat.

In apa adâncă, mare, repede, scoaterea lui cu forţa e grea, riscată. Greutatea lui, a apei, iuţeala şi năzuinţa lui de a trage spre fund, viteza şi adâncimea apei, toate ni se opun şi fac scoaterea forţată cât mai riscată şi ruperea strunei cât mai uşoară. De aceea aci, în acest caz, vom procedă calm, cu dibăcie şi prevedere, or de câte ori vom simţi greutate sau împotrivire.

În bulbocile sau oboelile mici procedăm la fel. Aruncăm undiţa în unghiul liniştit al apei între şivoi şi peatra sau obstacolul ce le formează şi o tragem întâi pe lângă sau pe sub ţărm, spre margine; apoi, în caz nul, o aruncăm şi o tragem în spre curent, în josul şi în curmezişul lui. O mai plimbăm odată de două ori pe la jumătatea şi pe fundul apei, în volbura sau în roata cursului vâltoresc al apei şi, dacă nu mişcă nimic plecăm mai departe. Vom plecă de asemenea dacă am luat unul. A dă mai departe, în acelaş loc, şi a crede că în bulboci cât ligheanul sau cât un căzănel pot stă mai mulţi păstrăvi, e rătăcire şi perdere de timp zădarnic. Din acestea, cum am spus, când îl simţim îl aruncăm cu forţa, din zbor. E mai preferabil de cât de a-l perde acăţat de bolovani sau de a se speriă ceilalţi, din alte bulboci, prin plimbări sau înecări fără rost. De altfel, acăţarea păstrăvului nu trebue s'o aşteptăm întotdeauna dela simţul mânei. Aruncăm undiţa şi o tragem ca şi când am atinge uşor apa cu biciul. Mişcarea din mână, la aruncare, se face aidoma cu a băeţilor cari joacă arşice sau la găurică. Dacă el e aci, a luat'o, a zburat'o, e după noi : zboară prin aer. De asemenea când întâmplător i-am zărit mişcările sau fluturările culorii lui prin apă, în clipa aruncării undiţei. Nu aşteptăm, îl tragem, 'i-al nostru.

Putem zice cu siguranţă: uite-l !

Păstrăvii prinşi, în lipsa mijlocului de a-i puteă păstră

vii, înainte de a-i băgà la traistă îi vom învelì separat pe fiecare în brusturi, sau, de se poate, mai preferabil în urzici. Altfel se fleşcăesc. Constrânşi a-i păstrà până a doua zi îi vom spintecà şi sărà.

* * *

Am terminat. E de pristos cred a mai spune ceva asupra prinderei. Vom încheià în două cuvinte asupra mijlocului de a-i gătì, întâmplător acì, pe loc.

Trebue ştiut că pescuitul păstrăvului adesea nu-i o micà plimbare. El nu coboară în sat sau în oraş, la noi. Trebue să urcăm noi la el; şi încă sus, în locuri sălbatice, în fundul văilor şi în creerii munţilor. Numai urcând până la sursa sau isvoarele văilor vom puteà sperà un pescuit bogat. Vom parcurge astfel, palpitând de farmec şi emoţiuni zeci de chilometri, fără să ştim, fără să simţim. Tot parcursul, cu toate opintirile, căderile, urzicările şi oboselile ne va părea una din cele mai fermecătoare escursiuni. Dar, la un moment dat, chiar în toiul patimei nebune ce ne stăpâneşte, fără să ne dăm seama, observăm că se întunecă, că-i noapte, că nu mai vedem nimic şi că nu mai trăim decât prin urechile asurzite de vâjâitul apei şi de freamătul cetinei secularului brădet. Sau, la un moment dat simţim că puterile ne lasă, că foamea şi istovirea ne doboară la pământ. Ne amintim că e timpul de repaos, de masă, de popas. Întindem... şervetul şi ne tolănim pe earbă, pe muşchiu, pe cetiniş sau în frunziş. Şi pe când dăm să îmbucăm, mândri, radioşi, cu ochi strălucitori de mulţumire duşi spre traista otovă de peşti, pe cari nu-i putem mâncà decât cu ochii, gândul însă, de-odată cu ironia vr'unui zâmbet ni se va întoarce spre prozaica mâncare preparată sau adusă de acasă. Al căruia nu s'ar revoltà la insulta adusă celui mai delicios peşte, când şi-ar satisface apetitul doar săturându-se cu ochii? Dacă stomacul lihnit s'ar mulţumì cu orce cugetul va râvnì cu jind la o hrană a cărei bunătate

și rusticitate să fie la înălțimea stării și peizajului înconjurător. Vom prepară deci una la iuțeală, una care să împace chiar pretențiunile celui mai delicat stomac și nu numai pe unul ca al nostru de struț și lup. Vom aprinde dar un foc, fără a economisì lemnele, și pe când el arde prefăcând vreascurile într'un aur de jeratic, noi vom luà și spintecà numărul trebuincios de pești. Îi vom spălà, sărà și umpleà apoi înăuntru cu o tocătură de unt, de slănină, de icre de-ale lor și ceva mirodenii, dacă avem și vrem; vom învelì pe fiecare başca în câte un brustur, în urmă pe toți laolaltă în alte două-trei foi mai mari; vom face loc în mijlocul vetrei și vom învelì bine pachetul cu restul jeraticului dimprejur. Într'o jumătate oră cel mult vor fi copți. Desvelim, desfacem, îi așezăm pe faianța vr'unei foi de brustur proaspăt rupt, și, dacă nu ne-am lins încă pe degetele unse, pe marginea brumărie a dosului de brustur, întoarsă de căldură, vom scrie—dacă pofta și foamea ne va dà păs—vom scrie cu ele unse prozaicul menuu: *Păstrăv ca la munte.* Grație lihnelii, întețite de oboseală și întărîtată de aerul răcoros de munte, dacă nu calității bucatelor, această masă ne va părea, și ne va rămâne chiar, una din cele mai delicioase din viață.

* * *

Ca bucate, păstrăvul se poate gătì în tot felul. Fript, prăjit, rasol, ciorbă, maioneză, marinată, afumat, etc., în toate e neîntrecut. Marinată mai ales, preparație în care se poate păstrà mult timp, când e bine preparat el e fără seamăn și întrece chiar nisetrul.

Ca friptură, adică tăvălit în ou și făină, cu sau fără pesmet, spre a nu se lipì de tigae, și apoi prăjit în unt, untură sau slănină topită, el e cu mult mai gustos decât prăjit în untdelemn sau altfel. E friptura de păstrăv care se consumă numai caldă.

Spre toamnă, când e gras și plin de icre, el e de o bună-

tate rară chiar pe grătar. E mult mai gustos însă fript la hârtie; adică, învelit într'o târtie unsă cu untdelemn, fript cu ea pe grătar și preparat apoi ca scrumbia: cu câțiva stropi de untdelemn și zeamă de lămâe.

Afumat de asemenea nu-i nici de cum mai puțin delicios. Se încălzește puțin pe grătar, se curăță — la rigoare — de oase și de pelița, și se servește cald, ca mezelic. Tot afumat, când e bine zb'cit sau uscat, se mai poate prepară din el salată, ca din țâri: Se încălzesc binișor, se bat puțin, ca să li se desfacă mai ușor oasele, li se jupoae pelița, dacă suntem pretențioși, se destramă fărâmi, se amestecă cu foi de mărar și de puțin pătrunjel, se stropește cu untdelemn și cu oțet, cald și îndulcit, dacă vrem, și (să nu vă lase gura apă) — poft'ți la masă. Afumat se mai poate consumà chiar și crud, așà cum se află.

Se înțelege că pentru toate aceste preparații el trebue mai întâi afumat. Altfel sfatul preparării e de pristos.

Afumatul, cel puțin rudimentar, e cât se poate de ușor și simplu: Se spintecă, li se scot mațele, se spală, li se dă sare înăuntru și pe din afară și se pun într'un vas în care se lasă 12-20 de ore în saramura lăsată de sare. Apoi se scot, se înșiră rar, prin ochi, pe o sfoară — dacă nu avem un m'c prepeleac, în clenciuri, în cari să-i înfigem cu spintecătura —și astfel îi punem la fum. Căminurile, hogeacurile sau ursoile tinzilor și podurilor caselor țărănești, în cari fumul se împrăștie peste tot, și mai cu seamă dacă se arde lemn de brad, sunt cele mai bune afumători. Ca afumători de altfel putem face orce mici magazii de scânduri și bucătării de vară, în cari, sau în ale căror poduri fumul se poate împrăștià în voe. În caz că ele nu sunt acoperite cu șindrilă, prin cari fumul să poată eși, vor aveà la funduri, câteva mici ferestruici pentru eșirea fumului și circulația aerului. La nevoe, o afumătoare se poate face la iuțeală din câteva scânduri, prinse în forma unei lăzi, a $1^1/_2$ sau 2 metri înălțime, sub care se face focul.

În zilele călduroase vom luà de regulă ca peștii spintecați

și sărați de cu seara să fie puși a doua zi la fum, înainte de a dă căldura. Sare nu li se dă tocmai multă; un praf doar; ea va fi pisată, dar nu cernută, nu albă, măcinată.

După o zi, două, trei sau mai multe ei sunt afumați. Durata afumării anină de uscătura vremii, de durata și tăria fumului și a păstrărei lor mai apoi. Dacă se mănâncă în prima săptămână ei se pot luà dela fum de îndată ce s'au zbicit. La dimpotrivă vor fi lăsați a se uscà cât mai bine spre a se puteà păstrà cât mai mult. Păstrarea lor mai apoi se face la un loc uscat și răcoros. De regulă se țin atârnați, la adăpost de praf și de insecte. Spre comercializare sau o păstrare mai lungă, ei se învelesc și se leagă câte doui sau patru în cetină de brad — cum se practică în România — sau între două șindrilițe, d'n acelaș lemn, legate la capete, cum se face prin Bănat.

Afumarea lui în chipul arătat mai sus se practică mai mult în Ardeal, Bănat, Oltenia și Muntenia. În părțile Moldovei însă e un alt procedeu. Anume acela uzitat — în lipsa altuia mai lesnicios și practic — peste tot la orașe pentru afumatul în pripă al cărnei, șuncilor, costițelor, etc. Îl copiem textual după d. dr. Artipa:

„Țăranii dela munte îl afumă în niște cuptoare foarte primitive, făcute din câte un butoi de zahăr, acoperit de-asupra cu o pânză de sac. Ei scot fundurile butoiului și-l pun în picioare pe pământ, apoi sapă pământul într'o parte și își fac o mică vatră unde fac foc. Înșiră apoi păstrăvii pe câte o sfoară, pe care o trec pr'n ochii lor și-i anină la capătul de sus al butoiului. După aceea fac focul jos cu coji de copaci și lemne putrede, cari fac fum dar nu dau pară, și astupă în fine deasupra, cu pânze de sac. Păstrăvii sunt spintecați mai înainte, curățați bine și sprijiniți f'ecare cu câte două lemnișoare ca să nu li se închidă burta. După o zi și jumătate ei sunt gata afumați; se scot atunci afară, li se scot bețișoarele și li se închide burta la loc și apoi sunt împachetați câte 12 la un loc în fruză de brad, pentru a fi tri-

mişi în comerciu. Astfel se face afumarea mai cu seamă la Bistriţa".

Ei se mai pot afumà şi la fum cald, ferbinte. În acest caz ei iau înfăţişarea şi gustul peştelui fript. Se păstrează însă puţin şi cer multă băgare de seamă la afumare.

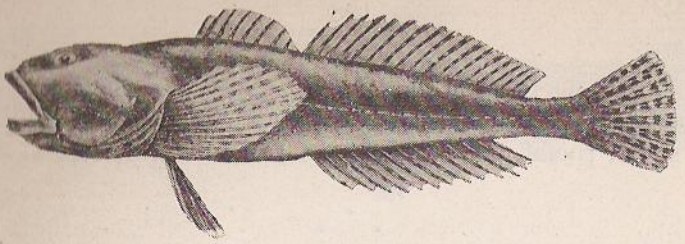
Ca combustibil la afumat cel mai practic e rumegătura de ferăstrău. Bine uscată ea arde fără flacără, nu încinge, dă un fum şi o temperatură neschimbăcioasă şi nu cere mereu grija întreţinerei.

Marinata se face în chipul următor :

Prăjim peştele în untdelemn, fără a-l tăvălì însă în făină. În acelaş timp luăm oţet bun, de vin, nu prea tare sau domolit cu apă, şi în cantitate cât credem că trebue ca să deà peste ei. Punem în el frunze de dafin, piper boabe, enibahar şi zahăr (100 gr. la un chilogram de oţet) şi punem la foc. Peţele odată prăjit îl aşezăm ferbinte într'un vas (nu de metal, căci coclesţe şi otrăveşte) şi adică un rând de peşte unul de felii de lămâe, foi de dafin, şi ceva mirodenii, apoi oţetul clocotind ca să deà peste rând; alt rând de peşte, de celelatle şi oţet, altul şi altul până am umplut borcanul sau am isprăvit peştele. Oţetul trebue să acopere tot peştele; peste el vom pune o peatră ca să nu steà afară din zeamă; vom legà bine vasul la gură şi-l vom păstrà la un loc răcoros. Vom aşezà bine peatra ordecâteori vom luà din marinată.

Altă reţetă: Curăţăm, spălăm şi zbicim peştele de apă într'un şervet. Îl tăvălim în făină, îl prăjim rumenit în untdelemnul înfierbântat, stingem oţetul apoi în acelaş untdelemn, îl lăsăm puţin să fearbă şi urmăm ca mai sus.

Plachie păstrăvul se găteşte la fel aceleia de crap. Singura deosebire e că se pune în sos, la foc, când acesta e aproape gata. Se scoate pe farfurie înainte de a se fărâmà, se mai lasă la nevoe sosul să scadă şi când e gata se toarnă peste peşte.



24. **Zglăvoaca.**

(*Cottus gobio*, l.; *Caboche=Têtard=Chabot de rivière* fr.).

Glăvoaca, moaca sau *baba* trăeşte în aceleaşi regiuni şi ape cu păstrăvul.

Forma ei e a unui mormoloc de broască: cap bulbucat cu restul corpului subţiat spre coadă. Corpul bălos, capul turtit, fruntea lată, pe ea ochii; gura largă, de broască. Două aripi dosale, prima mică, a doua întinsă; două peptole, una anală, lungă, coada rotunjită.

Mărimea 15 cm. cel mult.

Coloritul lor e de un cenuşiu închis pe spate şi ceva mai albicios pe burtă. Aripile de aceeaşi culoare, presărate în pete mai închise dau o impresie pestriţă.

Trăesc în păraele, văile şi râuleţele de munte pe cari se pot coborî până în zona deluroasă. Lor le plac apele limpezi şi reci, cu fundul petros, din apropierea isvoarelor. Acî stau pe sub bolovanii de deasupra cascadelor, de unde îşi pândesc hrana şi prada.

Se hrănesc cu vermi, insecte, lotunoi, icre, pui de păstrăv şi de raci, etc. Ele fiind foarte răpitoare fac mari pustiiri în plevuşca de păstrăvi. In văile în cari ele lipsesc păstrăvul e mult mai numeros.

Bătaea le e prin April. Cele vr'o 200—500 icre le pun într'o gropiţă făcută în nisip de bărbătuş cu coada, sau le lipesc de petri şi între ele în locuri liniştite. Acî bărbătuşul le priveghează, ca şi somnul, vr'o trei-zeci de zile până ce ele plodesc şi mormolocii încep să-şi caute singuri hrana.

* * *

Deşi se dă binişor la undiţă, la râmă, sau la râma cu muscă, totuşi de obiceiu se prind mai mult prin secătuiri, cu sacul, rociul, plaşca, leasa aşezată în şivoi, etc.

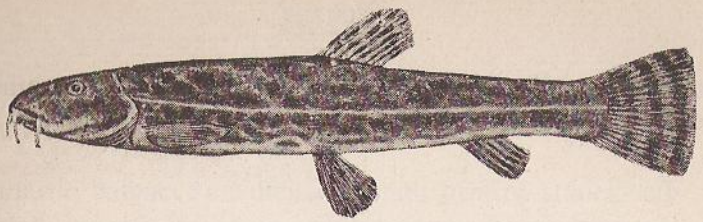
* * *

Carnea lor, ca şi aceea de guvidii, puţin cam grasă şi grea pentru persoanele delicate, e destul de bună şi dulce. Multor persoane însă, cari n'au gustat încă din ea, le pare respingătoare din cauza asemuirei lor cu mormolocii de broască.

Zglavoacele se prezintă în apele noastre sub două varietăţi. Anume cea descrisă mai sus, cu gura mare, şi o alta cu gura mult mai mică *(Cottus microstomus)* care, în afară de această mică deosebire se aseamănă întru totul celei descrise.

* * *

Ca bucate ele se prepară mai mult ciorbe, prăjite, fripte şi marinate.



25. **Grindelul.**

(Cobitis barbatula, L.; *Loche franche = barbotte, moutelle, dormille* în l. pop. franceză).

Grindeiul—grindeiușca în Moldova; *molan, moină, vârlan* Muntenia; *molete* Oltenia — are corpul lunguеț, rotunjit spre cap și lățăreț spre coadă. Capul — de jamnă sau de mreană — mic, ascuțit, cu 6 mustăcioare pe buza superioară. Gura mică, dedesupt, ochii sus, deasupra.

Culoarea lui e de un verde cenușiu pe spate, galben cenușiu sau argintiu pe coaste, ceva mai albicios pe burtă. Peste tot împestrițat în pete mai închise cu intervale albicioase. Drept pe mijloc linia laterală alburie sau gălbue uneori, foarte bine însemnată.

Aripa dosală puțin vărgată, cele cinci de pe pântece cam de culoarea corpului; coada dreaptă, de aceeași culoare, vărgată de sus în jos în trei cearcăne închise.

Mărimea cel mult 15 cm.

Se bate în April-Mai, lipindu-și icrele de prund sau petri.

Trăește mai mult în păraele, văile și râulețele de munte, limpezi, din regiunea păstrăvului. Aci stă ascuns pe sub bolovani; de unde seara se aruncă după vermi și micile animale de apă cari îi slujesc de hrană. La rându-i el servește păstrăvilor mari pentru cari e una din cele mai căutate prăzi. Din această cauză grindelul nu e tocmai numeros.

* * *

Se prinde cu tot felul de instrumente mici și dese. La

undiță nu se dă; în ea însă e una din cele mai bune momeli pentru păstrăv și lostriță.

* * *

Carnea lui, ca a tuturor peștilor de ape curate, limpezi, de izvor, e una din cele mai gustoase. E foarte greu și rar de prins într'o cantitate suficientă de a sătură un om.

Coloritul său viu, înflorit, îl face foarte căutat ca ornament în aquarii; iar fecunditatea sa nu mai puțin ca hrană în piscicultura păstrăvului, lipanului, lostriței și somonului.

26. Lostrița.

În marile bulboci sau dobe, formate printre stânci, sub cascadele sau căzăturile de apă ale unora din aceleași văi sau râulețe, și adesea fie laolaltă cu păstrăvul, fie mai în jos lui, se poate întâlni un alt soiu de păstrăv numit în România și Ardeal *Lostrița*, iar prin Bănat *Puică*.

Ca formă și colorit păstrăvul și lostrița sunt aproape la fel. Când e mică, de un an, ea poate fi, de către necunoscători, foarte ușor confundată cu el. Cea mai isbitoare deosebire — care ne poate cu greu înșelă — între ei este mărimea lostriței și lipsa punctelor gălbui-aurii la ea.

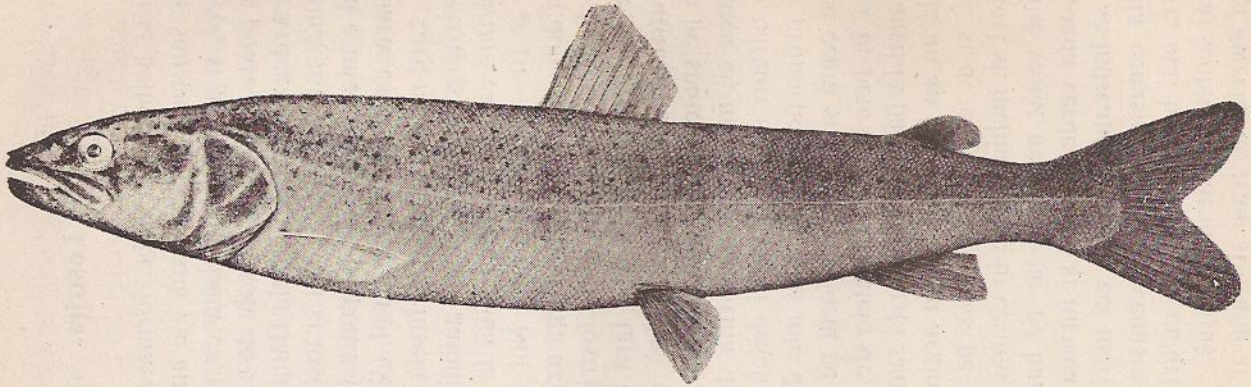
Ca mărime ea poate atinge până la un metru și 20 cm. lungime și 10—12 kg. greutate. Noi înșine, în Cerna, în Bănat, în doba sau bazinul de lângă uzina electrică a băilor Hercule, în 1893, am prins două lostrițe de un metru lungime și 8 kg. greutate fiecare — fără mațe.

La înfățișare lostrița se aseamănă cu păstrăvul. Petele negre de pe spate ale acestuia la lostriță sunt, în raport cu mărimea ei, mai lungi, în formă de vărgături, împrejmuite cu cercuri sau brăzdături deschise, cenușii.

Capul, proporțional ceva mai mic decât la păstrăv, negricios pe ceafă și bătând în vioriu pe laturi, e acoperit de asemenea în pete negre. Punctele de pe laturi, ca lintea, galbene aurii la păstrăv, la lostriță sunt negricioase.

Până la un an lostrița e de un argintiu deschis pe burtă și coaste, și de un cenușiu închis pe spate. Cu vârsta aceste culori se închid din ce în ce mai mult; astfel că spatele devine vânăt negricios iar pe burtă și laturi cenușiu închis. Coada verde cenușie și forfecată la cei mici se închide și se îndreaptă puțin la cei mari, ale căror aripi variază dela cenușiul închis la cenușiu albastru. Femela e mai mare, mai butucănoasă, în culori ceva mai deschise, coada mai scobită, decât la bărbătuș.

Felul și obiceiul de traiu și hrană al lostriței e la fel păs-



26. **Lostrița.**

(*Salmo hucho*, l.; *Saumon heuch* sau *du Danube* și *truite saumonée*, fr.; *Lachsforelle*, g.).

trăvului. In multe opere streine ea e cunoscută mai mult sub numele de Somon de Dunăre, cu toate că, în acest fluviu, cum bănuim, ea nu poate trăi decât cel mul în regiunea clocotitoare a Porților de Fer. De altfel, lostrița noastră *(Salmo huho)*, lostrița sau păstrăvul de mare *(Salmo sau Trutta marina)*, și lostrița de lac *(Salmo* sau *Trutta lacustris)*, toate cu o mare asemuire de înfățișare între ele, ne par a nu fi decât varietăți — cum există în multe specii de pești — varietăți ale unuia și aceluiași soiu aclimatizat și modificat întrucâtva prin împrejurări și încrucișeri chiar, în diferite ape. Lostriței noastre, ca și crapului stre'n față a lui nostru din Deltă, lipsindu-i atât belșugul hranei cât și marile adâncimi de apă a lacurilor Elveține, ea nu poate decât extrem de rar at'nge dimensiunea de 20 kg. a lostriței de lac din tăurile acestei țări. Căci unei lostrițe ca și unei știuci, spre a se puteà desvoltà normal, îi trebuesc, cel puțin pe timpul verei, îi trebue ca hrană zilnică, vie, în mare parte numai pești, dela una la două zecimi din greutatea sa. Așà că o lostriță matură, hrănită zilnic cu cel puțin un kg. de pește, în câțiva ani poate foarte ușor atinge greutatea namilelor din lacurilor elveține. In caz contrar se înțelege, ca orce animal neîndestulător hrănit, ea tânjește, degenerează și foarte rar poate atinge jumătatea complectei și îndrituitei ei desvoltări. La drept vorbind când pescu'tul lostriței la noi se face mai mult pe brodeală, și cu instrumente cu totul rudimentare, iar nici de cum intenționat spre capturarea celor mai mari, a se vorbì de ultima limită a desvoltărei ei — după aceste exemplare prinse întâmplător — e foarte greu.

De altfel chiar raritatea celor mici concurează, astăzi cu a râurilor în cari mai pot trăi. Buștenii, bilele, cloții, întreaga industrie a lemnului, în toiu pe toate văile din munții noștri, au distrus'o aproape peste tot. Pe Lotru a dispărut, pe Bistrița e o raritate, iar din regiunile muntoase ale marilor râuri ca Oltul, porțiunea Călimănești-Turnu Roșu, cum nu mai pot aveà liniștea și siguranța locurilor de re-

producție și de refugiu în timpul tulburelilor și zăpoarelor în gurile văilor aceloraşi râuri, văi măturate peste tot în avalanşe de lemnărie, ea începe să dispară de asemenea peste tot. Singura vale mai populată, nu la noi ci lângă noi, şi aceasta graţie liniştei şi ocrotirei de care se bucură, e Cerna, la Mehadia, în porţiunea Băi-frontiera română. Ar fi de dorit ca statul să impună societăţilor forestiere, cari trag fabuloase profituri, a construi la gurile acestor văi câteva cascade şi bazinuri prielnice reproducerei, adăpostirei şi conservărei acestui frumos peşte.

Cum vedem lostriţa e un peşte de talie respectabilă, căreia îi trebue o apă mare şi adâncă. Celor dela 3-5 kg. în sus le trebue o adâncime de 2-3 metri. Sub această mărime se pot mulţumì şi cu bulboci de un metru adâncime însă destul de largi ca întindere. Ei ca şi păstrăvului îi plac apele reci, limpezi, de isvor, în clocot, din cascade, din regiunile selbatice ale munţilor. Ea ca şi el fuge de tot ce o poate neliniştì şi sperià în viaţa ea sălbatică, bănuitoare.

In dobele predilecte lostriţelor mari se înţelege că nici vorbă nu poate fi de conlocuirea altor peşti mai mici. Ele îi atacă şi-i devorează chiar până la un chilogram şi mai mult. Cele de tot mari au alegerea celor mai bune locuri din râu. Fiecare cu doba sau cotrunul ei pe care nu-l părăseşte decât în timpul bătăii sau în schimbul altuia mai adânc, mai prielnic, mai bogat în hrană.

Locul şi jocul lor obicinuit vânării după pradă e sub gâtul dobelor, sub ştreanţul şivoiului în clocot, iar refugiul, adăpostul, sălaşul, sub stânca în care bate vâna acestui şivoiu. Din aceste două locuri ele îşi pândesc prada, peştişorii în trecerea lor zglobie în sus şi în jos.

Bătaea lor e prin Martie-April când femeiuşca leapădă între 10.-20.000 de icre în găuri făcute în nisip, pe cari le acopere la loc de teama peştilor răpitori ca păstrăvul, glăvoaca, jamna.

Raritatea lor în văile mai mici e de altfel o binefacere.

Prezența câtorva mari ar fi de ajuns să stârpească aproape cu totul păstrăvul din atari văi.

* * *

Spre a ne asigurà de existența lor într'unele văi și locuri potrivite pentru ele, nu avem decât a ne pune la pândă pe la amurg, după zilele călduroase din Iulie și August. O jumătate oră de observații ne va fi prea de ajuns ca să le vedem sau auzim în joc sau sărituri formidabile după pradă.

Cum vedem, lostrița ca și somnul și știuca, e unul din cei mai mari pești răpitori. E copilăresc deci a crede că pe cele mai frumoase le vom puteà prinde cu râme, muște sau alte momeli. Gura și stomacul lor nu năzuesc atari bagatele; dacă vr'odată s'ar deranjà totuși pentru așà ceva aceasta nu va fi decât din capriciu, din prea mare foame sau mai bine zis din goana lăcomiei nebune după pescuții atrași de râma din unghiță.

Prinderea lor cu orce alt instrument decât cu undița, e de asemenea foarte anevoioasă. Atât adâncimea, clocotul apei și scobiturile stâncilor sub cari se retrag cât și caracterul lor bănuitor și ochii lor pătrunzători le fac pescuirea cu uneltele de rețea, afară de rociu, foarte anevoioasă. Cu undița însă e destul ca să știm că o lostriță există într'un anumit loc și că noi suntem destul de dibaci, pentru ca dintr'una sau mai multe încercări s'o înhățăm la sigur.

Spre acest scop ne vom căpuì cu o unghiță anghiră sau cel puțin dublă, mare, legată în două palme de coardă de sârmă. De aceasta vom legà câțiva metri sfoară ceruită, groasă, cel puțin ca pe chibrit, și legată de o prăjină flexibilă, fie chiar verde, de vr'o trei-patru metri lungime, țeapănă și nu prea subțire cel puțin la vârf.

Acì fie-ne îngăduit a fi iarăși în contrazicere cu autorii streini cari impun riguros morișca sau struna de rezervă. Dacă apa în sus și în jos e liberă, fără cascade, bolovani,

lemne, rădăc'ni sau alte acătături posibile sau chiar şi numai probabile şi mai cu seamă dacă bulboaca e prea mică pentru plimbare sau înecare, sau foarte mare pentru cei 3-4 metri de strună, în acest caz vom zice şi noi că din toate punctele de vedere morişca şi struna sunt indispensabile. La dimpotrivă însă vom preferà o perdere îndoelnică în dobă, din care vom face tot posibilul a nu eşì cu ea când am înhăţat'o, decât o perdere sau o scăpare sigură printre obstacole în sus sau în jos, de cari sau după cari struna se va acătà şi deci oarece va trebuì să se rupă. Această experienţă am constatat'o nu numai asupra noastră însine ci chiar la un lord englez din cei mai dibaci, mai experimentaţi şi mai bine echipaţi în instrumente. Ch'ar struna de mustaţă împletită în două sau în trei va rezistà foarte greu şi foarte rar la o lostriţă de 7-8 kg. Nici îndoială că nici acestea nu sunt tocmai dese. Sunt rari, rari de tot; în caz de prindere sunt piese bune pentru muzeu. Dar totuşi existenţa şi acătarea lor e posibilă; deci sfatur'le nu strică. Căci ce dezastru, şi câte regrete, când întâmplător înhăţând'o, o vom perde dela primele zmuciturì brutade, furioase, ca de câine sau porc legat! Ele ni se pot întâmplà rar dar nu se mai uită toată viaţa. Ni s'a întâmplat, tot în Cerna, să ne fie frânte trei unghiţi, la rând, groase ca pe ch'brit şi tot aşà de uşor rupte ca şi acestea.

Dacă bulboaca e mică şi lostriţa înhăţată o ià în curent, se înţelege că în lipsa moriştei sau strunei de rezervă cel mai înţelept lucru e de a-i da drum. Altfel, fără nici o scăpare tot e perdută. Dând drumul undiţei mai e puţină speranţă, dacă nu o mai lungă durată de emoţii. Ea îşi va căutà refugiu la adânc, în vr'o dobă mare. Dacă struna şi ţechea nu s'a acătat, dacă totul a rezistat, acì ni la larg, e a noastră, e prinsă; fiţi prudenţi, ţineţi-vă numai bine.

In unghiţă vom pune un peşte, viu, chiar de o palmă mămire. Cu el în unghiţă ne vom jucà prin şivoi, în cascadă, lăsându-l să deà târcoale pe vâna apei până prin luminişul sau apa liniştită a dobei, sub stâncă. Vom stà bine pit'ţi şi

în lipsa orcărui obstacol ne vom formă unul artificial prin câteva tufe, burueni, petri grămădite, etc.

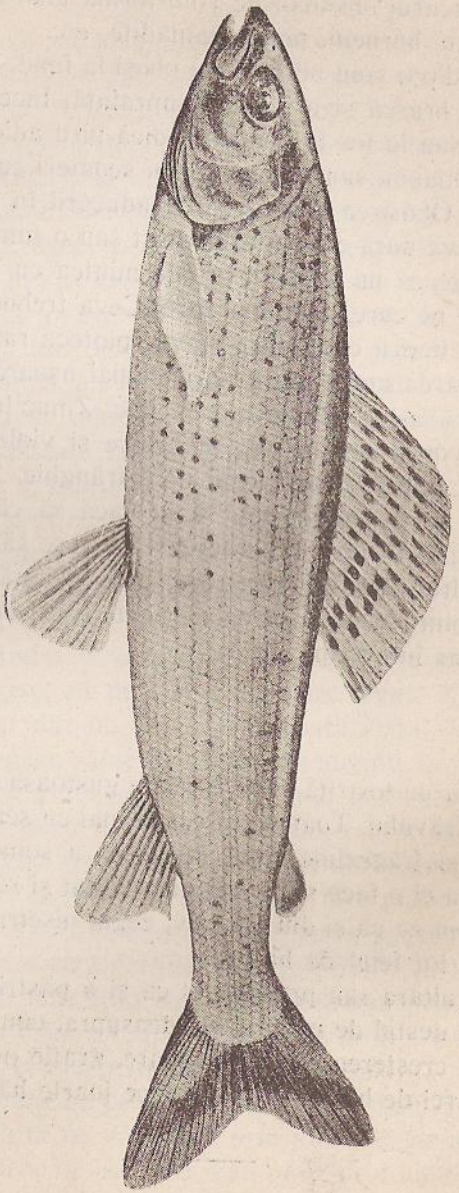
Înhățând'o o vom plimbà sau obosì la fund, fără a-i forța scoaterea bruscă și pripită la suprafață. Incercările tulirii ei în sus sau în jos le vom împedicà pirn adieri și aduceri în roată, înapoi, sau la nevoe prin scoateri cu capul afară, din fugă. Obosirea și încercarea aducerii în fața apei sau spre mal va durà cel puțin un sfert sau o jumătate de oră. Se înțelege că nu ne vom prinde mintea cu ea, ca să vedem care pe care, care mai tare. Ceva trebue să se rupă; dacă nu altceva cel puțin i se va spinteca rana.

Capturarea uneia mare nu-i tocmai ușoară. Poate durà o oră fără a-i fi putut venì de hac. Zmuciturile ei năbădăioase vor fi tot atât de puternice și violente ca și ale unui porc sălbatic ținut legat de o frânghie. Se poate ușor întâmplà să ne tragă, sau să ne facă să cădem chiar în apă. Deci în tot cazul, ca pescari, se cere să fim buni înotători. Altfel dușul acesta rece, după o sută altele de sudori, ferbinți, în luptă cu ea, ne poate fi cel din urmă, adică fatal chiar într'o apă mică.

* * *

Carnea de lostriță e tot atât de gustoasă și îndesată ca și a păstrăvului. Toamna și earna mai cu seamă ea întrece în gust și frăgezime chiar pe aceea a somonului de Rin. Raritatea ei o face să fie cel mai căutat și scump pește din țeară. Din ea ca și din păstrăv, cegă, nisetru, șalău, se pot prepară tot felul de bucate.

Pisciculturа sau prăsirea ei ca și a păstrăvului, cum s'a văzut, e destul de ușoară. Pe deasupra, cum se poate ușor pricepe, creșterea ei repede, mare, grație prețului ei urcat și albiturei de hrănit eftine, o face foarte bănoasă.



27. **Lipanul.**

(*Thymallus vulgaris*, L.; *L'Ombre commune*, fr.).

27. Lipanul.

Lipanul e cel mai gustos, dar, vai! în acelaş timp — din ce în ce mai mult — unul din cei mai rari peşti din apele noastre.

Ca formă, colorit, număr de aripi şi obiceiuri de viaţă e aproape la fel păstrăvului şi lostriţei. Ca mărime e între aceşti doui; ajunge până la 50 cm. lungime. In lipsă de atenţie el poate fi foarte uşor confundat cu aceştia. Cine cunoaşte însă bine păstrăvul, va recunoaşte dela prima aruncătură de ochi lipanul. Şi e destul să fi văzut o singură dată lostriţă spre a nu confundà pe unul cu alta.

Păstrăvul are capul şi gura mari, butucănos, largă. Luând pe aceasta ca punct de demarcaţie vom recunoaşte uşor pe ale celorlalţi. Lipanul are capul mai subţiat, mai ascuţit, iar gura mult mai mică. In proporţia mărimei lostriţa îl are şi mai mic, şi mai prelung; gura însă tot mare, ca la păstrăv aproape. Deci capul mai prelung păstrăvului şi gura mai mică lui avem lipan; iar cap prelung şi gura mare avem lostriţă.

Pe lângă acestea, aripa dosală şi partea de jos a cozii lipanului sunt mult mai lungi de cât la păstrăv. Spinarea de asemenea mai arcuită, falca de jos mai trasă, mai scurtă, punctele în lung, pe laturi, mai mici, mai puţin rotunde şi necolorate.

La el ca şi la păstrăv colorafiunea variază şi anină foarte mult după ape, vârstă şi anotimp. In genere e cafeniu pe ceafă, gălbiu pe la buze, falca de jos şi ochi; verde cafeniu sau măsliniu pe spate, vânăt argintiu pe laturile pătate în lung cu puncte mai închise şi de un alb argintiu, roşietic uneori pe burtă. Coada bifurcată şi aripa dosală roşietică, pătate în pete cafenii; peptalele roşii; burtale şi anală albăstrii.

Lipanul trăeşte în aceleaşi locuri şi ape cu lostriţa, mai jos păstrăvului. Adică în cele mai mari şi mai adânci părţi ale

riuleţelor noastre de munte ca Lotrul, Bistriţa, etc.; cu deosebirea că ea preferă dobele adânci pe când el vâna apei din marele curent.

El ca şi ea nu se urcă decât foarte rar în văile mici. Lui de asemenea îi plac apele de isvor, reci, limpezi, a căror temperatură vara nu se urcă peste 20 grade. Într'o apă repede, proprie păstrăvului, însă lipsită de mari dobe sau bulboci, adânci, liniştite, bine umbrite şi cu fundul petros el nu poate trăi decât vremelnic.

Se bate prin Martie-April, când îşi depune icrele pe prundişul apropiat de ţărm sau printre petrile dela funduri mai liniştite.

Se nutreşte cu vermi, mici raci, icre, moluşte şi mai cu seamă cu insecte.

* * *

Se pescueşte cu tot felul de instrumente; însă din cauză că se ţine mai mult pe matca apei şi la fundul ei adânc, şi nici odată prin clocotul ei, ca păstrăvul de pildă, cu orcare altul e mult mai greu de prins decât cu undiţa.

Pescuitul cu undiţa se face la fel păstrăvului, cu deosebirea că el având gura mică vom întrebuinţă unghiţi şi momeli din cele mai mici. Muştele sau alte insecte mici sunt cea mai preferată hrană a lui. Cu ele biciuim suprafaţa apei şi în caz negativ o lăsăm ceva mai la adânc. Adesea el sare după ele ca şi păstrăvul, şi, cum nu se poate sătură aşă uşor ca acesta, care mănâncă totul, chiar puii lui, l'panul vânează toată ziua. Deci şi noi îl vom puteă vână pe orce timp din zi. La el vom întrebuinţă pe cât posibil mai mult muştele naturale, vii, mişcătoare. Reuşita cu ele e îndoită celor falşe.

În lipsa lor se poate da şi cu râmă, care se lasă dusă de curent. Cu ea nu zmucim decât când simţim că ne zmuceşte el, şi încă bine. La zmucituri greşite nu desperăm. Aruncăm mereu; el revine, până se arde. De asemenea

dacă l'am zărit şi-l vedem capricios la momeală nu ne descurajăm. Aruncăm mereu, până ce-i câştigăm încrederea sau îi aţâţăm pofta să îmbuce. Acăţat, el fuge numai în jos.

Techea şi struna o vom aveà cât mai lungă, ca s'o putem aruncà cât mai departe, cât mai în matcă, cât mai în sus de noi, ca să nu ne poată vedeà. Undiţa o aruncăm din zbor, musca de abia să atingă apa. Aceasta fiind limpede, ochiul lui pătrunzător şi totodată struna bicluind mai mult suprafaţa unde poate fi mult mai vizibilă decât la fund, se înţelege că ea cere multă fineţă. O vom terminà deci numai în trei fire de păr, bine încercate, cari reuşesc mult mai bine decât unul strălucitor din cele mai fine de mustaţă. Un sfat bun de luat în seamă, la orce fel de strună şi la orce fel de pescuit, sfat care ne scuteşte de multe desamăgiri şi păreri de rău, este acela de a ne încercà în totdeauna strunele, de a ni le face în fiece an şi numai d'n păr alb de cal sau armăsar, proaspăt smuls, de a cărui trăinicie şi reuşită putem fi mult mai siguri.

* * *

Lipanul şi Ombla *(Salvelinus umbla)* — un alt soiu de păstrăv, orignar marilor lacuri de munte ale Elveţiei — sunt cei mai gustoşi peşti din lume. Timpul în care carnea lui atinge culmea bunătăţii sunt lunile Octomvrie şi Noemvrie.

L'panul şi chiar carnea lui albă, de cum e scos din apă răspândesc un miros de pepene şi cimbru — de unde şi numele *Thymallus* în limba latină. Carnea lui se strică foarte repede şi nu sufere un lung transport. Deci o oră cel mult două după prindere o vom sărà b'ne; iar dacă sarea i-ar alterà — stricà — carnea, vom amestecà-o, ca la sărarea scrumbiilor, cu multă gheaţă fărâmată.

Ca bucate se prepară la fel păstrăvului.

28. Jamna.

Mai jos păstrăvului şi adesea la un loc cu el, pe aceleaşi râuleţe şi văi mai mari, la gurile şi în părţile lor mai domoale, trăeşte jamna sau mreana vânătă. În regiunea lostriţei şi lipanului ea e nedespărţită şi constitue în bună parte hrana acesteia. Nu lipseşte nici din râurile mari, însă numai în părţile lor stâncoase, bolovănoase, cu apa în fierbere şi clocot.

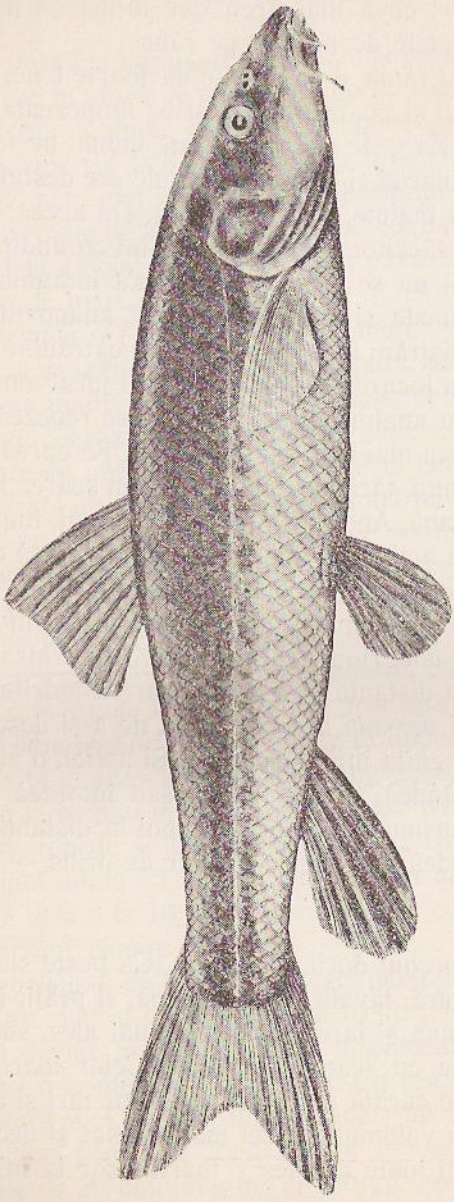
Forma ei e aproape cilindrică, rotunjită. Un fel de fus borţos, subţiat spre cap şi coadă.

Are două aripi peptale, două burtale, câte una anală şi dosală, coada scobită. Capul e prelung, ascuţit, falca de sus mai eşită, cea de jos mai trasă, sub marginile lor câte două mustăcioare cari îi servesc la pipăit.

Coloritul ei variază după ape, timp şi vârstă. De regulă şi în majoritatea cazurilor sunt de un negricios, vânăt sau verziu închis pe spate, de un albicios mohorît pe laturi şi de un alb cenuşiu pe pântece. Aceleaşi culori mai închise pe cap. Aripile variază dela aceleaşi culori până la roşietic. În apele dosnice, muntoase, în clocot şi bine umbrite, culorile sunt mai închise; în regiunile deluroase, mai puţin umbrite şi în ferbere dimpotrivă, ceva mai deschise.

Jamna se confundă adesea şi în multe localităţi cu mreana. Una şi alta având aproape aceleaşi obiceiuri, formă şi înfăţişare, peste tot locul aproape ţăranii noştri — afară de pescarii bătrâni de meserie — o confundă pe una cu alta. Deosebirea pentru ei de altfel nu e posibilă decât în părţile şi în apele dela munte în cari abundă una şi alta. Asemuite şi observate bine se recunoaşte uşor că deşi sunt acelaş soiu, au totuşi deosebiri destul de isbitoare între ele. Coloritul jamnei e mai închis, spinarea mai curbată, mai aspră, solzii mici, noduroşi, aspri, pelea groasă, coada mai scobită, carnea mai tare, mai îndesată, şi mărimea rar trece peste 30 cm.

* * *



28. **J a m n a.**

(*Barbus petenyi*, l.; *Durgan=Barbeau méridional*, fr.).

Ea se prinde, ceva mai greu dar totuşi se prinde, cu toate instrumentele de pescuit pe râuri.

La undiţă, cu râmă şi babiţă, se dă foarte bine, însă numai pe tulbureli şi noaptea. Ziua şi pe limpezeală e foarte greu de prins. Ea vede şi cum trăeşte numai pe fund, graţie vicleniei, bănuelei şi lipsei de lăcomie are destul prilej de a studià hrana înainte de a o îmbucà. De aceea în timpul zilei e cel mai sâcâitor peşte în pescuitul cu undiţa. Un altul mai afurisit nu se pomeneşte. Ni s'a întâmplat odată, într'o apă limpede şi într'un loc bine adăpostit, printre stânci, să ne distrăm mai întâi şi să ne cătrănim mai apoi o zi întreagă la jocurile şi capriciile ei în jurul momelei din undiţă. De cum unghiţa atingeà fundul se repezeà glonţ şi o luà în gură sau mai bine zis între buze. Se opreà, aşteptà, rămâneà pironită fără cea mai mică mişcare. Păreà că suge numai hrana. Apoi, de cum simţeà fierul, împotrivirea strunei sau cea mai slabă mişcare de sus îi dădeà drumul şi o ştergeà ca din puşcă. Se opreà la distanţă şi se puneà pe pândă, ca o pisică după pradă. Lăsam iarăşi momeala şi se repezeà din nou. Hop! trăgeai, o credeai prinsă, pe când ea ţişneà iar la distanţă. Acest fapt pare a îndrituì părerea unora că ea şi mreana ar aveà darul de a-şi descăţà şi aruncà chiar unghiţa înfiptă în gură. Şi astfel, o zi întreagă se apropià, pândeà, pipăià, mişcà sau întorceà momeala cu gura sau cu mustăţile; ţâşneà apoi la distanţă, iar observà, iar pândeà, iar s'apropià, dar de prins — basta.

* * *

Se găteşte orcum dorim şi putem. Ca peşte slab e neîntrecut ca friptură, tăvălit în ou şi făină, şi prăjit în untură, la tigae. Toamna şi iarna, cele mici mai ales, sunt de pomină în ciarba cu zeamă de varză. Celor mari, înaintea preparării li se curăţă mai întâi solzii lor tari şi aspri.

În proporţia volumului e cel mai îndesat şi deci cel mai greu peşte. Cu toate acestea e foarte uşor la mistuit.

29. Mreana.

Ca formă şi înfăţişare mreana e la fel jamnei. Deosebirea între ele, în afară de mărime, e de tot mică. Anume: Coada mai puţin scobită, coloarea spinărei de un albăstriu sau verziu cenuşiu închis, coastele de un albicios argintiu pătat în mici pete mai închise şi pântecele alb lăptos. Aripa dosală aproape de culoarea spinărei, coada şi cele de pe pântece dela gălbiul şi rozul spălăcit până la roşietic. Solzii şi musteţele mari.

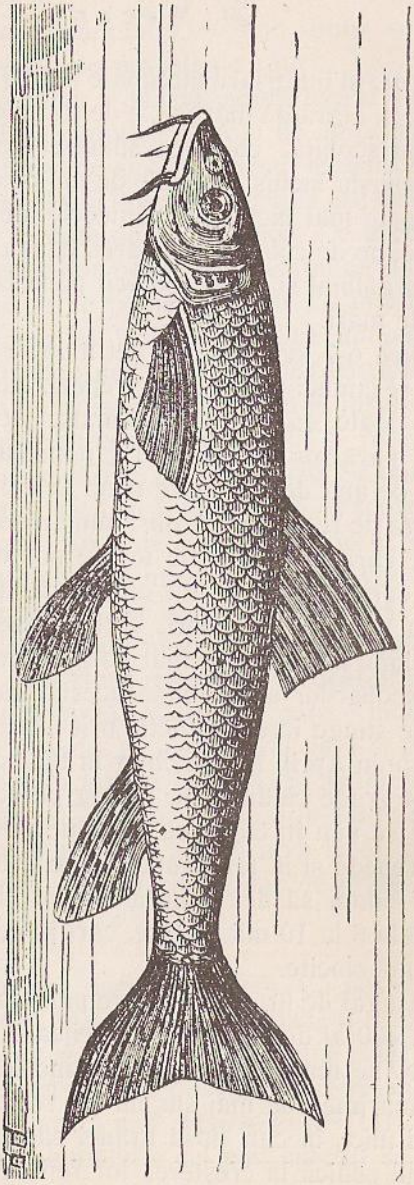
Mărimea 6-7 kg. greutate cel mult.

Ei ca şi jamnei îi plac apele repezi, adânci, mari, limpezi dacă se poate, cu fundul bolovănos, petros, prundos, nisipos sau parazios cel puţin. Ea populează toate cursurile noastre de apă dela Dunăre până la cel mai mic râuleţ.

Trăeşte de regulă în cârduri număroase, şi mai numai pe fund, pe care îl mătură de tot ce poate fi devorat. Ea şi cleanul curăţă apele de tot ce pot mistui. Firmituri vegetale sau animale, peştişori, vermi, insecte, moluşte, hoit, putreziciuni, împuţiciuni chiar, totul îi serveşte de hrană. La bătaea scobarilor se ţin după aceştia ca lupii după pradă, spre a le stinge icrele rătăctie prin apă sau lipite de petri.

Se bate în April, Mai şi chiar în Iunie, când apa nu trece de 12-14 grade căldură. Se strâng perechi în grupe numeroase şi se pun în căutarea unui loc potrivit, petros, bolovănos, repede şi în totdeauna adânc. De aceea pescarii nu pot nici odată să deă asupra locului ales de ele. Femeea varsă dela 8 la 10 mii de icre, cari în cel mult două săptămâni sunt clocite.

În belşugul de hrană ea creşte până la 200 grame în primul an, 400 al douilea, 600 al treilea, 1 kg. al patrulea — când devine matură — 2 kg. al cincelea, etc. Cu toate acestea mărimea de mai sus nu-i o regulă a maturităţei ei. În râuri mici, în cari lipsa hranei sau micimea apei poate fi o bună pedică la creşterea lor repede şi mare, am prins mrene de 20 cm. lungime şi 150 gr. greutate pline de icre.



29. **Mreana.**

(*Barbus fluviatilis*, l.; *Barbeau* = *Barbillon*, fr.).

Pe tot timpul călduros și prielnic ele sunt foarte lacome. Rod totul și peste tot ca porcii; așà că toamna fac niște burți de li se târăsc pe pământ. Grație acestei lăcomii și grăsimi puse de pe vară ele ca și ursul, trăesc din ea tot timpul ernei când nu pun gura pe nimic. Și totuși nu slăbesc de loc; cel mult dacă li se oprește creșterea. În schimb devin de o lăcomie nebună de cum timpul începe a se încălzì. Așà că prin Martie, și chiar prin Februarie dacă timpul e prielnic și apele normale, putem aveà cea mai mănoasă lună de pescuit cu undița.

Toamna, de îndată ce dă frigul ele se strâng în cârduri numeroase și se țin lanț în căutarea unui loc prielnic pentru ernat. De obicei și-l aleg în gropi, la adânc, printre sau pe sub petri, stânci, rădăcini, găuri, etc. Acì se așează teanc, grămadă, ca la saramură și stau ca amorțite tot timpul ernei.

* * *

Mreana fiind un pește de curent, de repeguș și prea puțin obicinuit în oboeli, prinderea ei în apele bolovănoase mai ales e foarte anevoioasă. În vultorile calme, line, n'o întâlnim decât întâmplător, în trecere. Dacă vultoarea e agitată, în clocot, adâncă, și fundul petros sau bolovănos însă locul e admirabil, e sălașul celor mai mari. Greutatea e însă de-a ajunge la ele fără a riscà perderea orcărui instrument rămas pe după rădăcini și petri.

La prinderea ei se întrebuințează plașca, plasa, mreaja, vârșa, țăpușa, și mai cu seamă undița și sforile. Toate însă numai pe tulbureală, iar pe limpezeală numai noaptea. Căci mreana fiind cel mai bănuitor și viclean din pești chiar dacă se dă ziua ea nu va pune decât foarte rar gura pe o momeală cu care să poată fi prinsă.

Fac excepție bine înțeles zilele închise, nouroase, înaintea, în timpul și după ploi dulci, când vremea întunecată le dă impresia nopței. Atunci se dau și putem face cele mai

frumoase capturi. Chiar atunci însă la nici un alt peşte nu ni se cere mai multă răbdare ca la mreană. Numai aşteptând ca viclenia ei să fie biruită de inofensivitatea prezenţei noastre şi a momelei ea poate cădeà în capcană. Dacă vadul e bine făcut aşteptăm o oră-două, trebue să cadă.

Cel mai prielnic timp de pescu'rea ei, vara mai ales, e de pe la amurg până pe la 10-11. Iar primăvara, în primele zile frumoase, e pe la prânz, de cum dă bine soarele. Nu trebue uitat însă că cel mai capric'os animal în toanele mâncărei e peştele. La el nu e nici regulă şi nici soroc. În vremur'le călduroase se întâmplă adesea că stau mai multe zile fără să mişte, fără să pună gura pe nimic. Apa pare pustie. La un moment dat totuşi pleacă, dau năvală, în cârduri; şi după ce îmbucă ceva, un sfert, o jumătate, cel mult o oră, intră iarăşi ca în pământ. Acest capricios soroc scăpat truda e zadarnică în tot restul de zi şi noapte. El are loc seara, noaptea sau în zori. Când după z'le înăbuşitoare se ivesc seri sau dimineţi nouroase şi răcoroase însă, bureli şi ploi dulci, adieri de vânt cari prevestesc atari ploi sau o schimbare de timp şi temperatură, în timpul şi după aceste ploi, pe tulbureli, după ce trece unda apei, încărcată de mana scuturată de vânt de pe copaci şi măturată apoi de puvoi în ape, atunci ea scotoceşte şi molfoteşte toată ziua şi toată noaptea. Îşi au peştile şi noi nu mai puţin culesul viei. Lacome şi lihnite de zilele de post se aruncă orbiş pe orce hrană, pe orce momeală le-am aruncà. O apucă, o îmbucă, o înghit şi cad uşor în capcană. În acest timp sforile, cârligele sau undiţile de fund se scot încărcate.

Ca vad undiţei de mână vom alege un loc adânc, cu fund petros, nisipos sau parazios. Pentru sfori ca şi pentru undiţa de mână, în timpul nopţei mai ales, vom preferà prundurile lipsite de acăţături. Dacă curentul prea repede al apei nu ne îngădue un astfel de loc, vom alege vadul în mustaţa sau marginea curentului dintre acesta şi ochiul de sus al oboelei făcută de vr'o opăcitură. Apoi în vârtejul vultorilor, în josul lor, în cumpene, adică în acel punct unde

jumătate din apa împinsă de matcă intră în vultoare iar restul se lasă pe râu în jos. Acest punct e cel mai potrivit atât pentru mreană cât şi pentru clean, scobar, foac, crap şi somn chiar. Sunt potrivite de asemenea cursurile mai domoale, mai puţin în valuri şi clocot, cu fundul adânc şi potrivit, al râurilor mari. Nu mai puţin acelea cu maluri înalte, abrupte, împădurite şi înerbate, în cari bate apa, ale apelor mai mici. Acì momim bine, într'o undiţă zdravănă, căci putem aveà norocul celor mai frumoase bucăţi. Plumbuim din greu şi ca din praştie aruncăm undiţa la 2, 3, 4 şi chiar la 10, 20 sau 30 de metri. Plumbul se pune la o palmă bună distanţă, şi dacă se poate, nu-l vom pune direct pe strună, ci legat de ea cu o sforicică de 2-5 cm. lungime; sau, găurit larg, tragem struna prin el. În acest chip zmucitura nefiind directă de plumb devine mai simţitoare la mână sau la zmicea şi tot odată mai puţin temută de peşte când nu simte împotrivirea lui.

La mreană e prudent în totdeauna minciogul, struna sau barem ghemul de rezervă. Bine înţeles în apele mai mari. Altfel perderea celor mai mari de două chilograme e inevitabilă. Căci zbaterile ei, în primul moment mai cu seamă, sunt din cele mai năbădăioase.

Când acăţăm una şi nu suntem căpuiţi cu rezerva, vom încercà pe cât posibil menţinerea ei în oboială, atragerea în vultoare, a o hăţuì dacă se poate numai pe apă în sus şi nici odată în jos. Şi-a luat însă vânt pe curs în jos, unde puterea acestuia, greutatea şi forţa ei o ajută să ne întreacă în goană, să ne întindă şi deci să ne rupă cât mai uşor struna, vom încercà din fugă şi din mână o abatere bruscă în roată spre mal. Nu reuşim, singura scăpare e în a-i dà drumul.

Ca momeală vom preferà babiţa, apoi râma neagră sau şerpească. În lipsa celor mari vom întrebuinţà două şi chiar trei din cele mici. Râmei groase îi vom rupe puţin din cap spre a intrà mai uşor pe ac şi strună; o vom trage apoi cât e de lungă pe strună în sus. Afară din ac nu vom lăsà decât

o bucăţică de 2-3 cm., cât buricul degetului. Struna e preferabilă de aţă sau mătase, cel puţin sfârcul ei, spre a fi cât mai mlădioasă şi mai puţin bătoasă la pipăitul peştelui. Râmele vor fi cât se poate mai împrospătate, mai vii. Dacă a ciupit-o, supt-o, terciuit-o şi deşirat-o, vom schimbà-o imediat dacă nu toată cel puţin vârful ei din unghiţă. Altfel putem plecà acasă. A doua oară sau al doilea peşte pe ea nu va mai pune gura.

De altfel ea ca şi alţi peşti se pot dà mai mult sau mai puţin la orce momeală cu care i-am obicinuit în vad. În lipsa celor de mai sus să nu uităm că mrenei îi plac mirosurile tari. În mămăliga frământată cu miez de pâine vom pune deci praf sau zeamă de chimion, lacherdă, brânză cât mai veche şi mirositoare, etc. Ficatul de asemenea cât mai stătut şi tot felul de vermi cât mai perpelitori. Caşcavalul, şvaiţerul, etc., e de asemenea bun.

În apele mari şi limpezi, pentru marile capturi vom puteà întrebuinţà peştişorii mici.

Babiţa, când nu se poate intrà în apă, se mai poate scoate prin căuşe, canciocuri (întrebuinţate la canalele oraşelor) prin scafe (ca cele de prin băcănii) printr'o bucată de olan sau burlan, din fier sau tablă groasă, a două palme lungime şi bătute în prăjini. Se înfig la fund, sub mal, unde se simte pământul mai moale, se cârmeşte, se scoate din acel pământ afară şi în el se caută babiţa. Cu aceasta reuşita prinderei mrenei e cu 90 la sută mai mare decât cu orce altă momeală.

Struna o vom face în cel puţin opt fire. Plumbul la o palmă de unghiţă stă pe fund, struna dela el drept în sus sau costiş, întinsă, ca să putem fi cât mai grabnic prevestiţi. Vom preferà pe cât posibil să fie întinsă pe fund spre mal în sus, spre a fi cât mai puţin văzută şi temută.

Pe tulbureli şi noaptea ea nu prea face mofturi; îmbucă dintr'odată şi se prinde uşor. Deci pluta în acest timp şi în curent mai cu seamă e de pristos. Zmiceaua sau un clopoţel noaptea ne vestesc perfect de bine. Peştele mic zmuce-

şte de două ori una după alta. Dacă nu s'a ars foarte rar mai trage a treia oară. A rupt, a stors, a supt ce-a putut şi basta. Dacă n'am fost exacţi cu zmucirea la a doua, a lui, l'am perdut, sau cel puţin un cartuş pentru el. Incărcăm un altul, altfel aşteptăm geaba. Când dăm anume la aceşti peşti mici, plumbul va fi de tot mic şi pluta nu mai puţin ne ajută foarte mult. Peştele mare însă, dela ½ kg. în sus, când nu e îmbuibat şi predispus doar să sugă momeala, îmbucă din plin; dacă se arde trage prosteşte. Adese ori îmbucând momeala el se lasă agale pe apă. Atunci struna se întinde, zmiceaua se îndoae, coada se strâmbă, se cârmeşte. Dacă nu observăm şi dacă n'a fost pişcat, el îi dă drumul; dacă s'a ars însă o zmuceşte din loc, o trage după el, brutal.

In primul caz, la cei mici, zmucim numai din pumn. In ultimul tragem zdravăn cu mâna toată, chiar cu riziculruperii strunei acăţată de vr'o golgoază, lemn sau rădăcină foarte ades dusă de apă. Dacă e dumnealui, prima impresie e de buştean apoi imediat aceea de porc selbatic legat de o frânghie. In scurt: doui lupi flămânzi cari întind la făşia unei piei de stârv. Îl ţinem în frâu, la fund, fără a ne pune mintea c'am fi mai tari decât el. Ne dăm încet şi pe măsura puterei lui după el şi nu încercăm a-l scoate la suprafaţă decât după ce îl simţim obosit; atunci când dă să vină el. La dimpotrivă, salturile lui nebuneşti şi desperate la suprafaţă şi în cap spre fund, îi uşurează foarte mult şi destul de des scăparea : Undiţa e aruncată, se smulge, spintecă rana; sau, ferul intrat în os se rupe ca un chibrit, chiar când rezistă struna.

Dacă simţim că peştele e mic, sub ½ kg., îl tragem mai întotdeauna cu forţa, spre a nu sperià pe ceilalţi prin bălăcirea lui. Pentru acelaş motiv pe cel mare îl vom obosì la fund şi apoi îl vom trage spre mal. Atras spre suprafaţă, el bălăceşte ca porcul şi ne strică vadul. La dimpotrivă chiar în timpul hătuirei la fund a unuia acăţat ne pot dà alţii în

celelalte. Experienţe lung timp repetate ne-au confirmat pe deplin aceasta.

Când l'am obosit şi l'am adus de tot la margine, fără a-l scoate cu capul afară, mutăm ţechea în stânga şi cu dreapta pândim o clipă de linişte a lui şi-l apucăm de ceafă, sau de urechi. Dacă e de tot mare îl apucăm de după cap şi-l apăsăm pe loc cu toată puterea şi greutatea corpului. Siguri acum de el lăsăm prăjina şi-l scoatem cu amândouă mâinile. In acest chip noi n'am perdut unul; pe când altora, cari apucă de strună cu mâna, spre a-l trage pe mal, am văzut foarte des scăpându-le.

* * *

Carnea de mreană e cu atât mai gustoasă cu cât peştele e mai matur şi mai îndepărtat de sorocul bătăii. Earna mai ales sunt de o bunătate şi dulceaţă neîntrecută. In acelaş timp fâţele lor cât degetul, prinse în Grohote — pescuit pe care îl tăinuim din cauza pustiirilor ce se pot face în ei — în zeamă de varză, mâncate ca fasolea, cu oase cu tot, sunt o rară ciorbă cum nu ne-a fost dat a cunoaşte alta.

Capul de crap e cunoscut de către multă lume ca una din cele mai dulci şi gustoase bucăţi de peşte. Ei bine, acela de mreană, mare, proaspătă, earna, îi dă douăzeci înainte.

Din mreană se pot găti ciorbe cu borş, cu oţet şi mai ales cu zeamă de varză. Apoi rasol, prăjită, plachie, maioneză, marinată, friptură în ou, făină şi untură, pe grătar — fie saramură fie zvântată şi rece cu un praf de sare şi piper, etc.

In ciorbă cu zeamă de varză mreana mică şi capul de mreană mare e, cum s'a spus, de o dulceaţă neîntrecută. Zeamă se pune cât mai puţină. I se adaugă foi de leuştean, o rădăcină de hrean şi o ceapă două întregi, şi când dă în clocot i se ia spuma şi se pune peştele.

30. Cleanul.

In aceleași ape și regiuni cu mreana, însă în părțile lor mai domoale, cu fundul nisipos, parazios sau mâlos, trăește cleanul supranumit porcul apelor. Îl aflăm ch'ar prin gârle și în bălțile cari comunică cu aceste ape.

Forma lui e: spatele gros și rotunjit; capul de asemenea, rotunjit, turtit aproape, de o grosime cu corpul. Gura mare, largă, ochii gălbii. Perechi de aripi peptale și burtate, câte una anală și dosală, coada scobită.

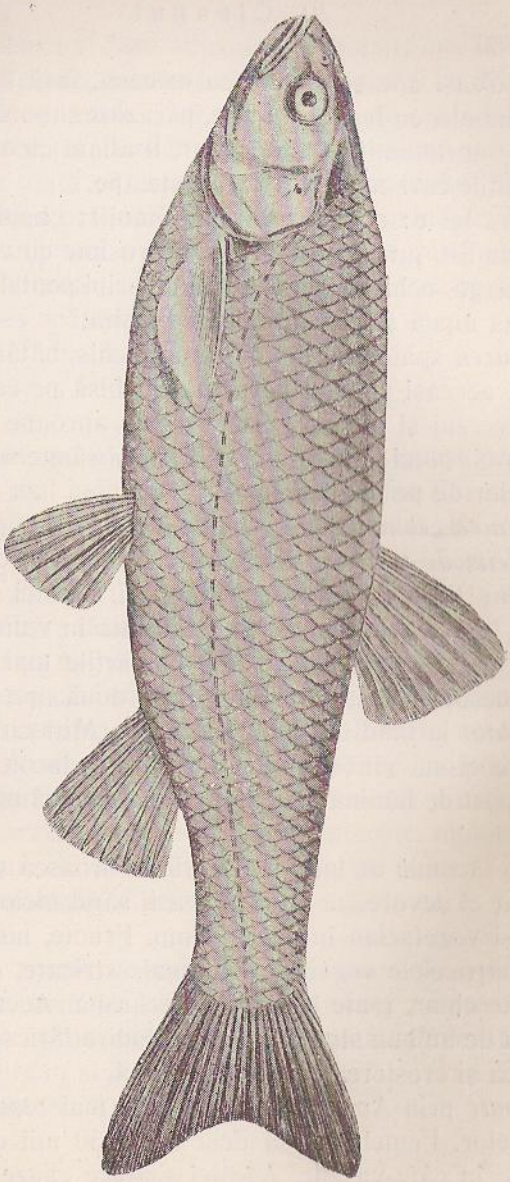
Culoarea spatelui e de un verde închis, bătând uneori în gălbui; aceeași coloare ceva mai închisă pe cap; coastele azurii verzui și alb pe burtă. Aripile aproape în coloarea părților corpului la unii, sau roșietice și sângeroase la rădăcina celor de pe pântece la alții.

Mărimea cel mult 60 cm. lungime și 4 kg. greutate.

Obiceiul de trai e al unui pește de fund și de suprafață în acelaș timp. Îi plac apele limpezi, adânci, curgătoare, dar nu în cloct. In ele stă de preferință în vultori, în oboelile formate de vr'un obstacol, în părțile mai liniștite ale riului, de unde, dela fund sau dintre două ape își pândește hrana atât la fund cât și la suprafață. Mijlocul zilelor călduroase el stă pitit pe sub rădăcini, obstacole, găuri, etc. la adăpost de lumină, de căldură sau de întâmplătoare primejdii.

Cu o lăcomie de lup, cu o gură de broască și un stomac de strut el devorează totul fără a fi sătul niciodată. E carnivor și vegetarian în acelaș timp. Fructe, insecte, vermi, toate părticelele vegetale și animale stricate, descompuse, împuțite ch'ar, toate îi servesc de hrană. Această lăcomie ajutată de un bun stomac și de o plodire fără seamăn îi fac prăsirea și creșterea repede și ușoară.

Se bate prin April-Iunie, în părțile mai repezi și adânci ale apelor. Femela varsă dela 20 la 30 mii de icre, cari plodesc în câte-va zile. Acestei singure cauze — lui ca și



30. **Cleanul.**

(*Sqalius cephalus*, L.; *Chevaine, fr.*).

școlarului — îl putem atribui acea prăsire fenomenală. El și mreana populează mai toate riuleţele, gârlele și riurile noastre.

* * *

In aceste ape el colindă peste tot și deci cade ușor în toate instrumentele de pescuit. Cu or care din acestea însă, afară de undiță, pescuitul lui e mai mult de brodeală și deci numai la îndemâna țăranilor și pescarilor de meserie cari se pricep de altfel îndestul de bine în mânuirea acestor scule. Singurul sfat ce le-am mai puteà da e de a nu nesocotì facerea vadurilor.

Cu undița de mână însă lucrurile se schimbă. Ea fiind un instrument de atac și dibăcie cere atâte observaţiuni, experienţe și amănunte încât lungimea și mulţimea sfaturilor nu pot fi decât profitabile și nici de cum de pristos.

Cu ea cleanul se poate pescuì atât din zbor, fără plută, cât și cu aceasta între două ape sau la fund. Il vom atacà după împrejurări, după timp și anotimp, întocmai după cum se conduce și el. Deși mănâncă totul și deci se dă la or ce momeală, are totuși preferinţe. Ușurinţa și siguranţa prinderei lui dar se înţelege că e condiţionată de aceste preferinţe, folosite după împrejurări, timp și anotimp. Noaptea de pildă, el simte după cum putem bănuì și noi, că numai după insecte înaripate la suprafaţă nu poate umblà. Pe întunerec scotocește fundul, odată cu ivirea soarelui mai mult suprafaţa.

Primăvara, din Martie în Mai, dela primele zile frumoase se constată că micii clenișori se dau binișor la râme, muște, etc. pe la margini. Cei mari însă sunt încă la adânc, în marile vultori și cursuri domoale, de unde, după puterea razelor solare se înalţă din când în când spre suprafaţă. Dacă malurile sunt lipsite de copaci ei se ţin mai mult pe matcă sau în cele mai adânci puncte ale vultorilor. Acì dau târcoale fie după pradă fie în joc la razele soarelui binefă-

cător. In acest timp îi vom atacà deci numai acì. Ne vom căpuì dar cu o strună cât mai lungă, terminată în cel mult 6 fire de păr. Vom momì cu insecte: muşte mari, lăcuste şi coropişniţe cu capetele şi picioarele rupte, cu fluturi mari, de noapte sau de pe mărăcini etc., cu 1-2 babiţe mari, cu vermii gândacilor de Mai sau de mătase şi chiar cu peştişori. Ne vom apropià de mal tiptil, aplecaţi, pe brânci sau acopeirţi şi pitiţi după ceva. Vom aruncà apoi undiţa surugieşte sau ca din praştie cât mai departe, în cel mai prielnic punct. Dacă apa nu e de tot tulbure, ca braga, şi dacă el e cum-va prin apropiere, o vede, o simte, se aruncă, o zboară, e prins fulgerător. In neisbânda la clipeală nu ne descurajăm; aşteptăm târcoalele momelei prin apă şi pe fund. După câte-va minute, de linişte, o tragem, cercetăm momeala şi aruncăm din nou. In caz negativ schimbăm felul momelei şi aruncăm mai sus, mai jos, mai departe. Nimic? Schibăm locul.

Dacă malurile sunt împădurite şi apa sub ele adâncă, el dă târcoale pe la umbră, pândind ca adierile de vânt să-i scuture mana — insectele — de pe frunze. In lipsa sau raritatea acestora ne vom arătà mărinimoşi în a-i oferì noi vr'una, din cele mai preferate. Târându-ne pe brânci vom vârâ undiţa printre crengi sau burueni, lăsând musca sau fluturele să coboare în salturi pe inele în apă. Adesea acesta nici nu atinge suprafaţa când şi auzim un *hap,* care ne face să tresărim în torsul năbădăios al întregei strune de rezervă. Dacă momeala a fost un pescuţ şi lacomul vr'o namilă de somn, care în marile noastre riuri îşi are în acelaş loc sălaşul, — ţineţi-vă bine, păstraţi-vă cumpătul, chiar de vi s'ar zburlì părul.

În atari locuri, la umbră, la răcoare, în aerul purificat de apă şi îmbălsămat de vegetaţie, pescuitul ià un farmec de paradis. Acì se poate pescuì toată vara şi plictiseala aşteptării celor mari o putem omorî uşor cu două undiţi de scobar sau de alţi peşti mărunţi.

În Iunie şi August apele sunt calde, limpezi, mici; peştele

vede de departe pretutindeni şi se ţine peste tot locul. După împrejurări, după timp şi felul hranei preferate sau nealese el e când la fund, când între două ape sau la suprafaţă. Dacă prin apropiere se găsesc oboare de porci hrăniţi cu porumb, vite cu bălegarul presărat în grăunţe nemistuite, tăbăcării, spălătorii de lână sau alte industrii cu aruncături de rămăşiţe hrănitoare, grele, el se ţine mai mult pe fund. Dimpotrivă, dacă malul e umbrit şi bine împădurit de pomi şi de copaci, el se ţine mai mult la suprafaţă după poamele, muştele, fluturii etc. ce se pot scutură de sus. Vom procedă deci după împrejurări şi după cum experienţa sau încercările încununate de isbândă ne vor dovedì cari din momeli la un anumit loc şi timp pot fi mai mult preferate. La clean, ca şi la lipan şi păstrăv, întotdeauna e bine să fim căpuiţi cu mai multe feluri de momeli.

În lunile acestea de vară se mai poate momì cu agrişe, coacăze, corcoduşi, struguri, cireşe, vişine, toate foarte mult gustate de ei. Cu toate aceste momeli se înţelege că se dă mai mult la fund. Şi adică în vultori, ochiuri, cursuri adânci şi liniştite, în oboelile sau vârtejele vr'unui obstacol sau opăcituri de apă, în cari undiţa se lasă dela depărtare pe curent în jos, ca să poată ajunge pe nesimţite la locul cel mai potrivit.

Pluta şi plumbul se aplică după împrejurări, după adâncimea şi natura apei. Ultimul e neapărat mai ales noaptea, toamna şi earna când peştele stă mai mult la fund; prima mai mult ziua şi la vadurile făcute în ape mai liniştite şi adânci. Acì ea vine când la înălţimea fundului sau pe el, când la 3-5 palme adâncime. La pescuitul din zbor, în apele limpezi, mici şi repezi, ea e nu numai de pristos, ci, prin plescăire e mai mult o sperietoare.

Toamna, în Sept. Oct. şi Nov., dacă timpul e frumos şi insectele n'au dispărut încă, se pescueşte cu aceleaşi momeli. La dimpotrivă se dă cu momiţe, creer, splină, bojog, maţe de pasere, toate ferte sau dubite, stătute. De asemenea cu sânge închegat şi uscat la soare, pe pae sau pe un cotor

de mătură; cu râme păstrate în pimniță, într'o ladă; cu fructe uscate și muiate, cu caşcaval și cu mămăligă chiar, dacă i-am obicinuit cu ea la vad mai multe zile în șir. Cu toate, se înțelege, vom da numai la fund, la adâncimi, mai cu seamă dacă timpul e răcoros.

Din Nov. în Martie apele sunt reci și adeseori chiar înghețate. In acest timp cleanul își caută și el o vizuină de ernat. Ea e de regulă la adânc, în vultori, în găuri, prin rădăcini, etc. unde tot timpul mai călduros al ernei el curăță fundul de toate materiile hrănitoare aduse de curent. La răstimpuri călduroase și frumoase vom puteà totuși pescuì toată earna. Căci el e aproape singurul pește care în lăcomia și nesațiul său nu se poate scutì de hrană nici chiar în timpul ernei. In tot acest timp el e molatic, amorțit, apucă și molfolește momeala agale. Atacurile sau zmuciturile de abià simțite, nu aduc nici pe departe cu acelea furioase de pe vară. Deci la cel mai mic semn vom zmucì noi, zdravăn.

Pentru marii cleni, nu trebue uitat, vom întrebuința ca momeală numai pescuți. In oboeli și în apele domoale, limpezi, pescuțul va fi numai viu; în curent, în ape repezi, la pescuitul din zbor el poate fi chiar mort.

In apele mici, limpezi, iuți dar cu oboeli pe alocuri, pescuitul cleanului cu undița e din cele mai ușoare și atrăgătoare totodată. Cu cât e mai număros și deci mai lacom și flămând, cu atât e mai ușor de prins cu nu importă ce momeală. In astfel de ape îl vom pescuì mai mult din zbor, ca pe păstrăv, cu porcoi sau cu nu importă ce peștișori tăiați în două și în trei bucăți. Biciuim apa de sus în jos și dacă nu l'am luat în clipa a două trei biciuiri putem plecà mai departe. Acì el nu va rezistà niciodată tentației de cât din teama unei strune prea groase sau a prezenței noastre în haine prea bătătoare la ochi. In atari ape, el ca și păstrăvul, amândoui mari amatori de insecte, și de sigur din aceleași motive arătate la acesta, în tot timpul verei e de asemenea mult mai boeros de cât ceilalți pești în toanele mâncărei. El nu se dă cu patimă decât după ce soarele a îm-

prăştiat bine umbra de pe apă — între 7-12 a. m. Se va pescui deci pe cât posibil la umbra d. amiezi şi de partea în care dă soarele dimineaţa. Insectele ar fi şi acì mult mai bune decât bucăţile de peştişori, poate. Cum însă pentru pescuirea a 10, 20 şi chiar 50 clenişori ne-ar trebuì sute de insecte, a căror prindere, prea puţin atrăgătoare, ar cere prea mult timp şi trudă, se înţelege că mai bucuros vom renunţà la ele.

In apele tulburi îl vom aşteptà numai la vad. Dacă cumva i-am nimerit toiul stolurilor după hrană îi putem pescuì şi acì tot din zbor. In acest caz undiţa poate fi căpuită cu chiar două unghiţi în cumpănă, dintr'o bucată de sârmă, sau în două sfârcuri răschirate printr'o mică fâşie de plumb îndouit în cucrmezişul strunei. Nu odată, cu astfel de undiţi în cumpănă, ni s'a întâmplat să luăm câte doui cleni în acelaş timp. Dacă sunt prin apropiere, nu importă tulbureala apei, ei se aruncă asupra momelei de cum ea loveşte apa cu o siguranţă care ne uimeşte. Cum o văd? Cum o simt? Ei ştiu. Ceva mai mult: Ni s'a întâmplat adeseori să ne smulgă de două şi de trei ori momeala din unghiţă, acelaşi şi în acelaş loc, până să-l putem prinde.

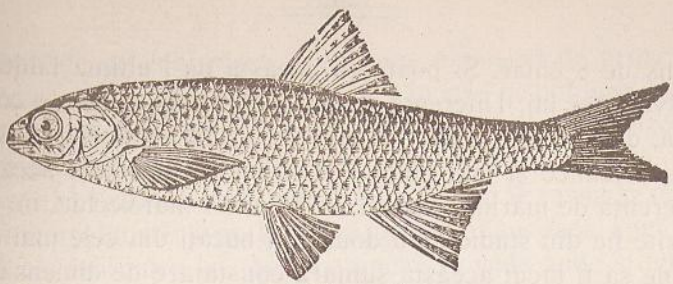
La clean, atât din cauza gurei lui mari, largi, cât şi din a atacurilor lui brutale, de erete, fulgerătoare, se recomandă unghiţi mari şi bine cârmite. Altfel, cum s'a spus, doui din trei ne *ard*. Unghiţile mici, duble sau anghire sunt de preferat celor obicinuite. Cu ele acăţarea e sigură, cu cele simple îndoelnică. In abor, la suprafaţă, unghiţa ne cârmită îi fuge printre fălci. La fund, adesea el apucă şi molfoleşte momeala a-gale, a-lene, şi dacă simte ceva tare, rezistent, îi dă drumu, fuge, l'am scăpat. Unul din cele trei ace ale anghirei însă, dacă nu toate deodată, îl ard, la sigur.

Luaţi seama, primele lui zmuciturì sunt furioase, fulgerătoare. Nu le puteţi biruì? daţi-i drumul; altfel poate fi perdut. După cele dintâi zbateri el se lasă din ce în ce mai moale; se dă mult mai curând învins decât alţii de mărimea lui. In apele mari şi cu pedici pe maluri, e bine a nu-l pescuì

niciodată fără strună de rezervă. Căci dacă e mare şi apucă curentul apei e perdut, se duce sănătos, ne lasă cu buzele umflate.

* * *

Carnea de clean deşi moale şi grasă, e totuşi destul de gustoasă. A celor mici are cusurul de a fi prea încărcată de oase. A celor ce trec de un kg. însă, d'n ape mai repezi, e de un gust rar, apropiat celei de chefal. Din el se pot prepară, ca din orce alt peşte, tot felul de bucate. Cei mici şi mijlocii pot fi preparaţi chiar la grătar, ca scrumbia şi stropiţi apoi cu zeamă de lămâe. Cei mari pot fi puşi la tavă, cu untdelemn, pe ceapă, orez sau varză, întocmai crapului. Unul şi alţii însă sunt delicioşi ca friptură, tăvăliţi în ou, făină şi prăjiţi în grăsime.



31. **Foacul.**

Squalius leuciscus, l.; *Vandoise*, fr.).

Formă, colorit, înfăţişare şi obiceiuri, cu mici deosebiri aproape la fel cleanului. De aceea în foarte multe părţi e confundat cu acesta, deşi are deosebiri destul de isbitoare.

Foacul e din acelaş soiu cu cleanul. Coloritul lui însă e mai deschis, forma mai trasă, mai elegantă; spatele mai puţin gros şi rotunjit. Capul de asemenea mai prelung, mai curbat, mai puţin gros şi bulbucat; gura mult mai mică şi linia laterală, ca de creion, dela urechi la coadă, mult mai vizibilă. O aripă pe spate, câte două la pept şi pântece, una la buric şi coada scobită, sunt tot ca la clean, roşietice pe burtă, închise pe spate, şi între aceste culori coada. Solzii lungueţi, mari, ca şi cleanul.

In dimensiune el poate atinge 70-80 cm. lungime şi peste 7-8 kg. greutate.

Se bate prin Martie-April. Trăeşte şi se hrăneşte aproape la fel şi la un loc cu cleanul. Se prinde în acelaş loc şi cu aceleaşi momeli, cu deosebirea că e mai puţin lacom, că-i plac mai mult insectele şi vegetalele, şi că, cei mari, preferă mai mult fundul, pe matcă.

El preferă numai riurile mari, adânci, de munte sau din regiunea muntoasă, cu apele repezi şi limpezi întru-cât-va.

Asupra mărimei foacului îmi pare curios că toţi savanţii ichtiologi şi toţi autorii de manuale de pescuit streine nu-i dau de cât cel mult 500 gr. greutate şi 30 cm. lungime. Pe când noi, la noi, la Olt, la Turnu-Roşu am prins de 2 kg., am văzut de 4, şi oameni de bună credinţă afirmă că au

prins de 8 chiar. Şi poate că aceasta nu-i ultima limită a desvoltărei lui. Diferenţa dimensiunei cum vedem e colosală, deşi soiul e unul şi acelaş. E posibil ca apele noastre mai prielnice şi mai bogate în hrană să producă această diferenţă de mărime, sau că, vr'un autor mai vechiu, fie din auzite fie din studierea a două trei bucăţi din cele mai comune să fi făcut această sumară constatare de dimensiune maximă şi după el să se fi luat cu toţii. Căci piesele mari, prin cari sau după cari oamenii de rând să-i poată uşor deosebì de cleni sau de scobari, pe lângă că sunt rari şi greu de prins, nu în toate apele şi regiunile lor pot existà şi ajunge la mari dimensiuni. Ca probă crapul şi scobarul. Cel dintâi, în Delta Dunărei poate atinge 30 kg. şi mai mult, pe când în apele mici şi sărace în hrană cam rar dacă ajunge la trei patru. Iar ultimul, scobarul, se zice că în centrul Europei el poate trece de 2½ kg., pe când la noi, din zeci de mii de bucăţi cunoscute n'am văzut unul să se apropie de 1 kg.

Repet dar, că piesele mari, pe lângă că sunt rari şi că în unele ape şi regiuni pot cu totul lipsì — dovadă că cu toată truda dată d. dr. Antipa nu i-a putut aflà numele popular — pe lângă toate acestea ele mai sunt în acelaş timp şi foarte viclene şi deci nu mai puţin de tot greu de prins. Toţi au atâta inteligenţă încât să-şi recunoască duşmanul mai bine de cum ni-l cunoaştem noi. Nu se tem de animale, dar fug de om ca de dracu. Foacul, mare mai cu seamă, nu stă de cât la cele mai mari adâncimi ale riului. O adâncime de cel puţin 2-3 metri pe cele mai scăzute ape îi e indispensabilă. In aceasta el îşi alege cotrunul în vultori, în ochiuri, în matca adâncă, în găuri, rădăcini sau pe după obstacole de unde e foarte greu de prins. Pe lângă viclenie, el fiind tot odată unul din cei mai capricioşi şi mai puţin lacomi după hrană, după care nu se hazardează ca cei răpitori de cât foarte rar dela culcuşul său, el cade foarte rar chiar în mreajă şi în plasca de luntre, singurele instrumente cu cari ar puteà fi prins pe ape normale. De aceea pe ape limpezi,

vorbim de cel mai mare, e aproape imposibil de prins cu nu importă ce instrument. După zăpoare şi potoape însă, pe tulbureli şi la revărsări mari de ape, sloii îl îngrozesc, năgara îi potmoleşte culcuşul, îi astupă urechile şi gura, într'o vorbă îl gonesc dela culcuş silindu-l s'o ià rasna şi să-şi peardă rostul până pe la vărsături cu adâncimea apei de abià cât înălţimea lui. Acì şi atunci i se vede unde şi unde unghiul de unde săgetând luciul de apă, şi deci, întâmplător cade în halău, plasă şi plaşcă sau i se poate aţine calea cu ele. Se înţelege că aceste cazuri de inundaţii sunt rari, nu se întâmplă des în fiecare anotimp. Când se produc însă, dacă vom observà bine şi în permanenţă întinderea vărsăturilor de apă, pe când pescuim la alţi peşti, faptul se petrece aproape la sigur. Noi l'am observat în mai multe rânduri.

Foculeţii mici, de 15, 20, 25 cm. cari contrar celor de tot mari umblă în cârduri, amestecaţi cu aceia de clean şi de scobar, şi cari se dau ca şi aceştia binişor la râme, mămăligă, muşte, etc., se pot foarte uşor confundà cu ei chiar de către persoane cunoscătoare dacă nu le dau multă atenţie. Dacă le vom observà însă orcât de fugitiv gura, îi vom puteà deosebì foarte uşor pe unii de alţii. Gura scobarului e patrată, prelungă, dreptunghiulară — aidoma găuricei capătului de fluer sau caval; — aceea de clean e largă, mare, iar a foaculuì mică, lungueaţă, în unghiu.

In sfârşit, la diferenţa de mărime încheem că ea poate fi datorită — dacă nu cauzelor de mai sus — unei varietăţi proprii apelor noastre. Căci după cum apele franceze şi germane pot produce mai multe varietăţi din acest soiu, ca: *Squalius burdigalensis, Sq. bearnensis* şi *Sq. rostratus,* tot astfel ale noastre au putut zămìslì un (Squalius magnus) tartor al tuturor acestor varietăţi.

* * *

In pescuitul foacului cu undiţa e bine a se întrebuinţà unghiţi mult mai mici decât la clean. Căci se pricepe că în

acesta mici ne vor puteà dà mult mai uşor cleanul de cât în cele mari foacul. Ba, tot cu ele şi tot în aceleaşi locuri, dând cu râme, babiţe sau mămăligă mai putem aveà şansa prinderei mrenei şi a unui alt soiu mare de peşte, de asemenea din cei mai vicleni şi greu de prins cu unghiţa prea mare. Acesta e crapul, care în riurile line sau în părţile băltoase şi cu ţărmuri — numai — erboase ale celor mai repezi sălăşlueşte şi îşi caută uneori hrana prin aceleaşi locuri.

Foacul mare se dă bine la mămăligă, insecte, fluturi şi râme mari. Dacă malul e bine umbrit îl vom puteà acăţà şi la suprafaţă, mai rar însă cu undiţa din zbor. Pe ape limpezi însă nici cea mai mică mişcare sau umbră să nu ne-o zărească. Mâna sau umbra ei singură e de ajuns ca să-l alunge cine ştie unde. Vom procedà ca şi la clean. In lipsa malurilor umbrite vom aruncà undiţa ca din praştie, la 50 metri dacă e nevoe, în cumpăna sau în buricul vultorilor mari, după vr'un obstacol sau în matca mai domoală şi adâncă, al cărei fund îl bănuim lipsit de acăţături. Plumbuim bine, aruncăm în două trei locuri seara sau dimineaţa şi aşteptăm desfătându-ne cu una sau două undiţi pentru peşti mărunţi. In caz de isbândă vom da dovadă de multă îndemânare şi prevedere. Bruscările sau împotrivirile pripite sau îndârjite ni-l vor perde cu siguranţă. La greutatea, la goana sau zbaterile lui vijelioase dacă nu finetea unghiţei şi strunei cel puţin carnea în care ea s'a înfipt va trebuì să cedeze. S'a terminat sfoara? se simte forţa lui biruitoare? I se dă drumul dar nu se stărue în încăpăţânarea împotrivirii. Se reprinde apoi coada şi cu ea în dreapta, iar cu firul între degetele stângei se reîncepe lupta din nou. Se trage uşurel şi se lasă înfrânat or de câte ori se simte că e biruitor. Păstrându-ne cumpătul şi înlăturând pripa, dând toată atenţia strunei strânse ca să nu se încurce, vom puteà aveà toată siguranţa că în cel mult o oră e al nostru, la traistă.

*

Peştele acesta deşi e destul de număros într'unele din riurile noastre mari, din regiunile lor limpezi şi adânci, totuşi, peste tot locul aproape, de către oamenii tineri mai cu seamă, e confundat cu cleanul peşte mult mai număros şi cunoscut. La Olt, în partea de mijloc a lui i se zice *foac* sau *foacă*.

* * *

Carnea de foac, mai puţin grasă, moale şi afânată, e mult mai gustoasă decât cea de clean. E aproape singurul peşte de riu bun pentru orce fel de mâncare. Fript, prăjit, rasol, marinată, maioneză, afumat, sărat, la tavă pe varză, pe orez, pe ceapă tocată sau umplut, e neîntrecut pentru orcare.

32. Scobarul.

Scobarul (scobai şi *podeţ* în Moldova, *maţe negre* la Dunăre), are acelaş colorit şi formă ca foacul, cu ai cărui pui se poate foarte uşor confundà.

Forma lui e: cap şi bot lunguet, terminat ca un nas, de unde şi denumirea în limbile streine. Corp zvelt, lunguet, tescuit; spate rotunjit, arcuit puţin spre cap şi subţiat spre coadă. E de cinci ori mai lung ca lăţimea; grosimea pe jumătatea înălţimii.

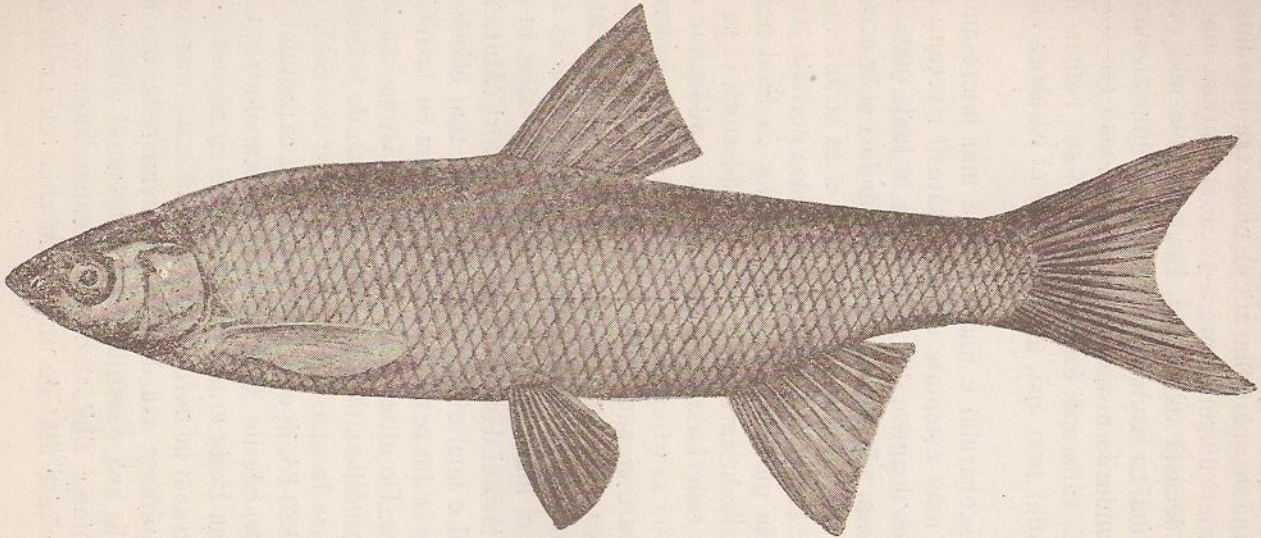
In colorit e verziu cenuşiu pe spate, argintiu pe laturi şi alb pe burtă. Drept pe mijloc linia laterală trasă ca şi cu creionul. Aripa dosală de culoarea spatelui, cele de pe burtă şi coada — scobită — roşietice. Falca superioară mai lungă, sub ea gura, orizontal. Semn caracteristic e peliţa neagră din năuntrul burţei, de unde denumirea de *maţe negre* la Dunăre, şi guriţa lui patrată, dreptunghiulară, în forma gurei capătului de fluer sau caval.

Lungimea maximă 40 cm., cei obicinuiţi 20-30.

Trăeşte în număr foarte mare prin toate riurile noastre. Lui îi plac apele curgătoare, repezi, mari întru cât-va, cu apa înviorată, cu fundul horştios, prundos, nisipos sau parazios. La un fund nomolos el nu stă de cât cel mult întâmplător sau în trecere. Sub vorba de fund nomolos se înţelege acel strat de nomol gros, de sub tăuri sau ape stătătoare, iar nici de cum un fund *tare, argilos, pământos, petros,* pe cari întâmplător tulbureala apei ar fi depus un strat de câte-va degete mală. In aţari locuri apa se mişcă, circulă, peştele deci umblă şi el; şi dacă unghiţa nu s'ar îngropà în mâl aceste oboeli sau locuri ar fi destul de favorabile pentru pescuit.

Scobarul fiind un peşte de fund trăeşte la un loc cu mreana, foacul şi cleanul, şi are cam aceleaşi obiceiuri. El se hrăneşte cu plante, vermi, râme, insecte şi tot felul de părticele vegetale sau animale.

Ei trăesc şi umblă mai în totdeauna în cârduri număroa-



32. **Scobarul.**

(*Chondostroma nasus*, l.; *Hotu* şi *Nase*, fr.; *Nasenfisch*, g.)

se. Pe o vână de apă tulburată de ploae sau dinadins de om ei urcă la mari distanțe spre a-și căutà o hrană mai îmbelșugată în această tulbureală. Locurile cele mai preferate de ei însă, mai cu seamă când apele sunt limpezi, sunt prundurile și fundurile nisipoase sau parazioase (cu acel nisip fin) pe cari, vâna apei formează o dâră sau volburi din gozul împrăștiat prin apă, goz din care el își alege materiile hrănitoare.

Bătaea scobarului e una din cele mai interesante, mai pândite și mult așteptate de către sătenii riverani. Ea are loc mai ales noaptea, din Aprilie până în Iunie, după împrejurări și timp, adesea în mai multe rânduri și în acelaș loc. Se bat unii și vin alții. In acest timp ei se strâng în stoluri număroase și pleacă în căutarea unui loc potrivit. Acest loc e de obiceiu gurile văilor sau riuleților cu fund petros ce dau în riurile în cari trăesc. In lipsa acestora ei se bat pe prundurile repezi ale aceloraș riuri, la o adâncime de apă de una, două sau trei palme. Acì sau acolo, ei se freacă de petriș și între ei, sar și umblă zglobii în perpeliri nebunatice; adesea sunt atât de orbiți în patima lor încât pot fi prinși cu mâna. Cât pentru mulțimea lor e destul să spunem că adesea ei înălbesc gurile riuleților sau văilor în cari se bat și că, țăranii dând peste ei prind uneori căruțe întregi.

Scobarul e unul din cei mai prăsitori, mai blânzi și mai puțin selbatic din pești. Femela varsă dela 50. la 100.000 de icre fiecare. De altfel, cum s'a spus, prăsirea sau înmulțirea lui e condiționată, ca a tuturor altora, de belșugul hranei aflătoare în apă. Ca dovadă, vom spune că în copilărie, prin 1880-85, în epoca înfloritoare a exportului de vite, pe când prundurile Oltului la frontiera dintre Câineni-Turnu-Roșu-Boița erau toate acoperite cu oboare de porci, puși la îngrășat pe porumb, porumb din care, mari cantități de boabe rămase sau de părticele nemistuite, din băligar, măturate în apă constituiau un îmbelșugat aliment pentru pești, pe atunci albitura de riu (cleanul, mreana, scobarul, etc.) se prăsise atât de mult încât chiar cu un instrument

ca halăul, cât faţa de masă, or unde se puneà se scoteà alb de peşti, iar la bătaea lor se prindeau cu carele. Odată cu dispariţia oboarelor s'au rărit foarte mult şi aceşti peşti. În schimb, graţie legilor ocrotitoare şi verilor călduroase cu ape limpezi, cari favorizează pustiirile peştilor de pradă, s'au înmulţit în chip miraculos somnii cari fac aproape dispariţia albiturei.

* * *

Pescuirea scobarului pe tulbureli în timpul zilei şi pe limpezeală noaptea se poate face cu toate instrumentele enumărate.

Prinderea lui cu undiţa e de asemenea una din cele mai distractive, mai uşoare şi mănoase. Căci el, ca şi somnul, e cel mai puţin bănuitor şi viclean dintre peşti. Pentru el, peşte de talie mijlocie şi cu gura destl de mică, se înţelege că vom întrebuinţà unghiţi din cele mai mici.

Pe tulbureli, când nu se dă anume numai la el, şi când grosimea strunei nu poate fi o pedică, ea se face din 4-6 fire de păr. În ape limpezi însă va fi munai din două-trei fire, terminate într'unul singur mai încercat. Acest sfârc e neapărat dacă dorim să pescuim îndoit şi întreit mai mult. În acest caz minciogul şi struna de rezervă sunt de mare lipsă. Altfel cei mai frumoşi sau întâmplător vr'un clean, mreană şi pui de somn i-am scăpà cu siguranţă.

Măsurând apa pluta va stà exact la un lat de mână deasupra fundului. În acest chip ea ne trădează cele mai mici mişcări ale lui. Plumbul va fi o mică alică.

Momeala preferată de scobar sunt râmele mici, roşi. El o atacă prin una sau două apucături, trădate de plută prin licăririle ei; apoi o înghite, pluta s'afundă, dispare. La scobar nu trebue să ne pripim şi deci să ne perdem cumpătul nici odată. La licăririle plutei aruncăm mâna pe ţeche, dar aşteptăm scufundarea plutei, adică să se acaţe el iar nu să-l acăţăm noi. Din momentul ce a dat de râmă el n'o mai

lasă, n'o slăbeşte; o înghite şi e prins întotdeauna; niciodată n'o aruncă afară ca alţi peşti. De asemenea nu vom zmucì şi nici nu vom trage brusc, tare, ci uşor, încet, în plimbări până ce-l scoatem dela fund la suprafaţă; spre a nu riscà ruperea firului îl vom sprijinì în minciog.

Locurile cele mai potrivite pescuirei lui sunt prundurile, piscurile sau pepturile lor, ochiurile sau gâturile vultorilor şi oboelilor, cumpenele lor, cursurile line, domoale, cu fund horştios, prundos sau nisipos, pe lângă malurile înalte, abrupte, şi unde apa are o adâncime dela ½ la 2 metri. Noaptea şi pe timp de tulbureli, de creşteri subite de apă, de povoae, etc., în toanele mâncărei, se poate prinde la vărsături şi la gurile văilor la adâncimi chiar de o palmă.

In caz că fundul apei, prielnic unui bun vad, ar fi rădăcinos, bolovănos, erbos sau mâlos, se poate dà truda curăţărei lui cu o greblă, dârg, mătăhuz — din fâşii de potloage din încălţăminte veche bătute într'o prăjină.

Cel mai prielnic timp de pescuit sunt lunile Iulie-Octomvrie. In zilele călduroase de vară, mai cu seamă dacă malul e împădurit şi avem vaduri bine făcute şi umbrite, putem pescuì a-lene toată ziua. După Octomvrie el se retrage în culcuşuri unde îşi petrece earna în amorţire.

* * *

Contrar părerei unor autori francezi cari condamnă invazia scobarului în Franţa, cobindu-i chiar distrugerea, chip că ar fi prea puţin gustos şi prea împănat de oase, şi în plus, că prin lăcomia şi înmulţirea lui fenomenală ar fi făcut stârpirea altor peşti mult mai gustoşi şi valoroşi pe acolo, noi credem totuşi că scobarul nostru, din apele de munte mai cu seamă, ca cel de Olt de pildă, bine gătit e de un gust care poate rivalizà cu cei mai buni peşti de baltă şi de râu. De bună seamă că pe timpul bătăii, din April în Iulie, carnea lui e seacă, slabă şi îşi perde mai mult decât a orcărui alt peşte toate calităţile de gust. Cu toate acestea

chiar în acest timp, dacă el n'ar satisface tocmai mulţumitor gusturile unui stomac năzuros, totuşi, pentru populaţia noastră rurală el e o trufandă al cărei belşug, în cazuri de pescuiri bogate, pentru ea e o adevărată mană a lui Dumnezeu. De aceea mai mult din cauza prolificităţei lui miraculoase şi a binelui ce poate revărsà asupra acestei populaţiuni decât din a lipsei de calităţi, pescuitul lui în multe state e îngăduit de către autorităţi chiar în timpul bătăii.

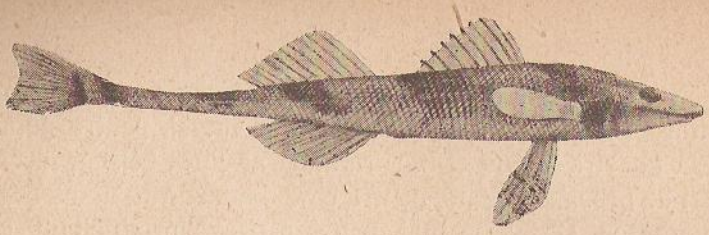
De altfel, apele îi pot modificà, lui ca şi orcărui alt peşte, foarte mult atât calităţile de gust cât şi de dimensiune. Probă crapul european aclimatizat în America de Nord, unde, apele şi fauna i-au modificat atât de mult în rău calităţile de gust încât e aproape de nemâncat. O creştere neîndrituită şi nemăsurată, produsă din aceleaşi cauze nefireşti originei lui, îi pot alterà nu mai puţin bunătatea cărnei. In Franţa şi în Germania, după spusele d-lui Cunisset-Carnot, scobarul atinge 2 şi chiar $2^1/_2$ kg. greutate. Aşà ceva nu s'a pomenit la noi.

* * *

Din scobar se pot preparà aceleaşi bucate ca şi din păstrăv, clean şi mreană. Prăjit, saramură, fript pe grătar nespintecat şi apoi curăţat de maţe, sărat şi cu un praf de piper, consumat rece, în timpul verei, şi, în ciorbe cu zeamă de varză, borş sau oţet în timpul ernei, e tot ce poate fi mai gustos. E mult mai gustos însă ca friptură, în untură, la tigae, tăvălit în ou şi făină.

Afumat de asemenea e mult mai gustos decât uscat la soare.

Uscarea la soare se face la fel afumării păstrăvului. Deosebirea e că după cele 12 sau 24 ore de saramură, în loc de a fi puşi la fum se pun la soare, la un loc curat, scutit de praf şi de muşte. In durata saramurei vom aveà grije a-i ţine la un loc cât mai răcoros. La nevoe, dacă îi spintecăm şi sărăm seara de pildă, a doua zi înainte de a dà căldura îi vom şi pune la uscare sau la fum.



33. Fusarul = Râpul.

(*Aspro streber* sau *A. vulgaris*, l.; *L'apron*, fr.).

Acesta e tot un peşte de fund însă de cele mai mari adâncimi ale râurilor.

Forma lui e a mormoloculuĭ de broască. Gura şi capul mare, puţin turtit; ochi de şoarice, sus, deasupra capului. Două aripi mari la pept, două dosale, pe spate, una pe burtă. Corpul, dela capul mare subţiat treptat în formă de fus. Culoarea de un negricios mohorât împestriţat puţin în alb pe spate şi cenuşiu pe burtă. Solzi mici dar noduroşi, aspri, răpănoşi, ca pila, de unde şi denumirea de *râp* în Ardeal.

In privinţa dimensiunii toţi ichtiologii nu-i dau decât maximum 18 cm. lungime. In Olt, la undiţa cu râmă, noi am prins chiar de 25 şi 30 cm.

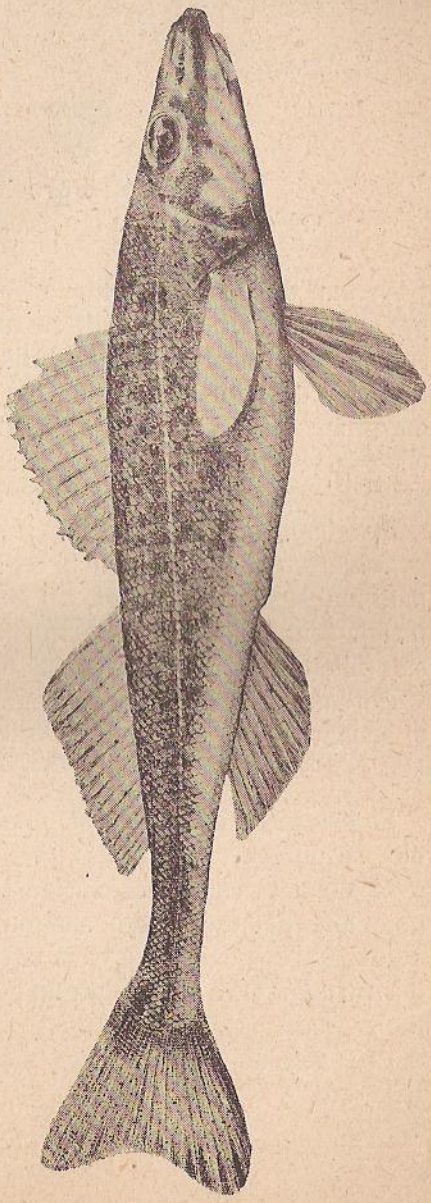
El e un peşte rar, bănuitor, sălbatic, timid, fricos chiar. Se hrăneşte cu tot ce poate apucă şi mistuĭ.

Trăeşte mai mult pitit pe sub petri, rădăcini, găuri, etc., de unde îşi pândeşte hrana şi prada. Nu umblă decât la vânt de miazănoapte pe când toţi ceilalţi peşti se ascund. Pescarii îl privesc de piază rea, din cauză că prinderea lui însemnează excluderea prinderii orcărui alt peşte.

Se bate prin Martie-Aprilie-Maiu. Se dă binişor la rămă, la undiţa de fund, şi are o carne foarte gustoasă. Pielea lui groasă îl face propriu aproape numai pentru pregătirea pe grătar. Saramură sau zvântat, rece, cu un praf de sare şi piper, e mult mai gustos decât bibanul.

34. Pietrarul.

(Aspro zingel, 1).



Forma de fus, coloritul şi cele două aripi pe spate aproape aidoma ca la fusar. Petele negricioase de pe spate şi laturi însă mai mărunte, burta şi aripioarele de pe ea bătând în gălbuiu, coada brună.

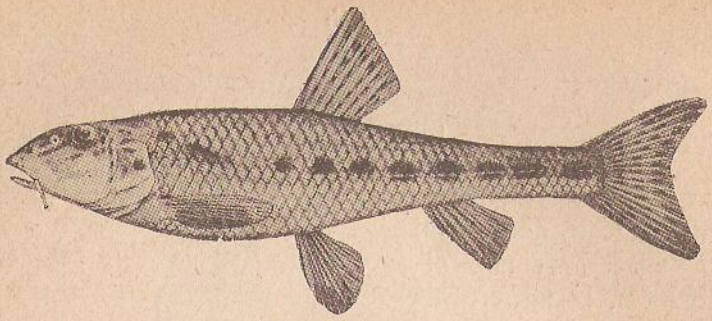
Mărimea până la 50 cm. lungime.

Trăeşte mai mult în Dunăre, în bălţi şi prin partea de jos a râurilor, în părţile lor adânci.

Se bate prin April-Mai la adânc, pe petri.

Se prinde şi se găteşte la fel cu fusarul; e tot atât de rar şi de gustos ca şi acela.

I se mai zice *sulă* şi... sula ciobanului.



35. **Porcoiul.**

(Gobio fluviatilis, l.; *le Goujon,* fr.; *Gründling,* g.).

Acesta, denumit în Moldova *porcan, porcoiaș, porcușor,* are corpul lunguеț, rotund, ca fusul aproape. O aripă pe spate, cinci pe burtă, coada puțin scobită. Capul groscior, fruntea puțin turtită, sus pe ea ochii. Gura măricică, la marginile ei două mustăcioare. E verde-cenușiu pe spate, cenușiu pe lături, albicios pe burtă. Dela cap la coadă laturile brăzdate în cel mult 10 pete mai închise.

Lungimea cel mult 20 cm.

El trăește în aceleași ape și regiuni cu cei de sus, și chiar mult mai sus de cât ei, fără a fi însă probabil din cauza pustiirilor somnului, atât de abondent ca în bălți și ca în apele sau riuleţele mici în cari această namilă lipsește.

Porcoiul se prăsește și se hrănește cam la fel cu mreana și scobarul.

* * *

Se pescuește cu toate instrumentele mici și dese. La undiță se dă foarte bine la râmele mici, roșii. Undița poate aveà două și chiar trei cârlige la o depărtare de 3-4 degete una de alta. Pluta susține prima unghiță pe fund, a doua exact pe el, iar a treia la trei patru degete deasupra lui. Struna se va sfârși într'un fir de păr bine als sau cel mult două.

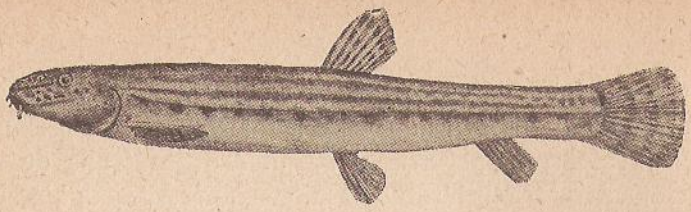
El e una din cele mai bun momeli la clean, somn, lostriță, etc.

* * *

Carnea lui e foarte gustoasă ciorbă şi saramură. Din cauza rarităţei şi dimensiunei lui mici însă el nu prezintă nici o valoare comercială şi hrănitoare decât una de tot mică pentru ţăranii ţărmureni micilor ape. Aceasta bine înţeles doar la noi, în România, unde belşugul număroaselor soiuri de peşti de valoare mari, e ca nicăeri. In alte părţi însă, cum e în Franţa de pildă, unde porcoiul, din cauza arătată poate e mult mai abondent decât la noi, el e de asemenea mult mai cunoscut şi carnea lui mult mai preţuită.

Cum vedem însemnătatea lui la noi n'ar fi meritat aceea pe care i-am dat-o acî. Dacă am făcut'o totuşi e mai mult spre a dovedî şi arătà că acesta este *le goujon de riviére* francez iar nu scobarul, cum atât de greşit e tradus într'unele scrieri şi dicţionare. Scobarului nostru i se zice în franţuzeşte *le Hotu, Chondostrome Nase* sau simplu *Nase,* iar unii ţărani îi mai zic *Lavaret, Ombre* şi *Fera,* confundând scobarul — peşte nou pentru ei — cu aceştia din urmă.

Traducătorii noştri însă deducând probabil după abondenţa şi popularitatea scobarului la noi şi a goujonului în Franţa, au dedus că acesta trebue să fie unul şi acelaş. Rătăcire cum vedem, căci scobarul, cu excepţia câtorva riuri dela Est, nu e cunoscut în Franţa de cât după 1860-70, adică după data săpării canalelor Marna-Rin-Rôhne — dacă nu greşim. Pe aceste canale el a năvălit din Germania în Franţa, unde, graţie plodirii sale miraculoase în scurt timp a umplut aproape toate riuirle franceze.



36. **Zvârluga.**

(*Cobitis taenia*, l.; *Chatouille, loche de rivière* sau *loche epineuse*, fr.; *Schmerle*, g.).

Zvârluga, vârluga sau *câra* în Moldova; *fâţa* sau *cuţitoaea* în Muntenia; *nisiparniţa* în Oltenia; *unghiţa* sau *înghiţa* din Ardeal — e una şi acelaş peşte.

Ca formă, colorit şi dimensiune zvârluga e aproape la fel grindelului. Ea, grindelul şi ţiparul sunt viţe ale aceluiaş gen sau soiu. Deosebirea între cele dintâi două e de tot mică.

Ambele au acelaş cap, mustaţe, gură, ochi şi corp cu deosebire că al acesteia e lătăreţ peste tot şi nerotunjit spre cap ca al grindelului. Solzii foarte mici şi lipicioşi. Sub ochi, de ambele părţi, are un os înţepător, ascuns sub pele ca o ghiară de pisică, cu care se apără apăsându-şi capul pe duşman.

Culoarea ei e de un galben cenuşiu închis pe spate, aceleaşi culori mai deschise însă pe laturi şi pe burtă. In lung, dela cap spre coadă, pe spate şi pe laturi 4-5 brăzdături formate din pete mici, mai închise. Coada rotunjită, cele trei vărgi în latul ei mai puţin vii decât la grindel.

Mărimea 10-12 cm. lungime.

Se bate în Maiu-Iunie, când îşi lipeşte icrele fie de pietri fie de erburile apei în care trăeşte.

Se hrăneşte cu vermi, insecte, icre şi mici animale de apă.

Trăeşte şi se obicinueşte în orce apă. E cel mai răspândit peşte din ţară căci se găseşte în toate apele: dela văile şi râuleţele de munte, gârlele şi şanţurile de câmp până la marile noastre râuri şi bălţi. De altfel ea are preferinţă pentru apele mici, limpezi, cu fund petros, din cozile, răstocile

şi vărsăturile râurilor. Se ţine mai mult la fund, pe sub petri, printre cari săgetează dela una la alta la cea mai mică mişcare a petrilor.

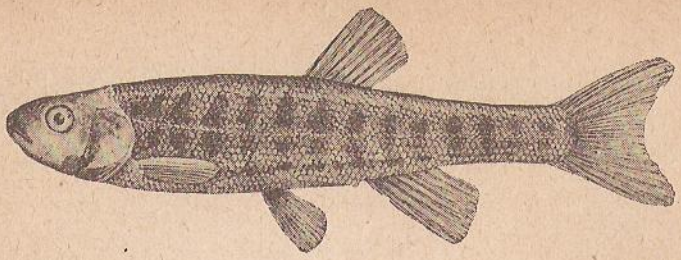
* * *

Pescuirea ei se face cu toate instrumentele dese, dar mai cu seamă cu coşul şi prin secătuire sau zăgăzuiri în văile şi gârlele mici. Intră şi se prinde de asemenea în coşuri, sticle şi borcane răsturnate, în care li s'a pus mâncare.

* * *

Deşi carnea lor e destul de gustoasă, în ciorbe, prăjite şi plachie pe ceapă, totuşi din cauza micimii ei şi a micilor cantităţi prinse n'o pomenim şi n'o privim atât din punctul de vedere al hranei cât din acela de momeală pentru peşti. Faptul că ea poate trăi mai mult timp într'o sticlă, şi acela că e una din cele mai preferate prade pentru peştii răpitori, ne face s'o credem şi s'o recomandăm în acelaş timp ca pe una din cele mai bune momeli pentru păstrăv, lostriţă, ştiucă şi clean.

Ea, grindelul şi chiar ţiparul, prin vitalitatea şi podoaba coloritului lor viu împodobesc multe aquarii şi serveşte în multe pisciculturi de hrană peştilor de valoare, răpitori.



37. **Verdetele.**

(*Phoxinus laevis*, l.; *Veron, Arlequin, Gendarme*, etc., fr.).

Formă fusiformă, rotunjită, puțin tescuit spre coadă. Cap și ochi, în raport cu corpul, măricei. Gura și solzii mici, mucoși, băloși. Aripile — dosală, anală, burtale și peptale — lungi, cu vârfurile aproape retezate; coada puțin scobită.

Culoarea pe spate ca earba, de un verde închis; pe laturi mai deschis, bătând în argintiu, pe burtă alb. In lat, peste tot, de pe spate spre burtă vărgat în pete mai închise. In lung de asemenea, pe marginea spatelui, o linie mai deschisă pleacă dela cap spre coadă. Aripioarele străvezii, cu rădăcinile celor de pe pântece roșietice uneori.

Mărimea 12 cm. cel mult.

Se bate prin Martie-Aprilie și chiar Iunie, în cârduri, la apă mică, pe prunduri, de care își lipesc cele vr'o mie de icre. In acest timp coloritul femelelor e mai aprins, al masculilor pătat în puncte mici roși.

Trăește în apele curgătoare repezi, cu fundul petros sau nisipos, din regiunea muntoasă sau deluroasă. Nu se urcă până la păstrăv și nici nu se coboară prea jos în apele domoale dela câmp. Chiar când într'unele părți se urcă totuși până la păstrăv, cu toată prolificitatea lui el e repede distrus de acesta. Tot de groaza peștilor răpitori el chiar în apele mari preferă mai mult apa de tot mică de pe la margini.

Grație coloritului său viu e una din cele mai bune momeli la undița de păstrăv.

* * *

Se pescueşte mai mult pe tulbureli cu unelte dese, şi mai ales la văi şi râuleţe unde lipsa peştilor mai mari îl face preţuit sătenilor riverani. In râurile mari el nici nu e băgat în seamă şi trece prin toate sculele nefăcute anume pentru el.

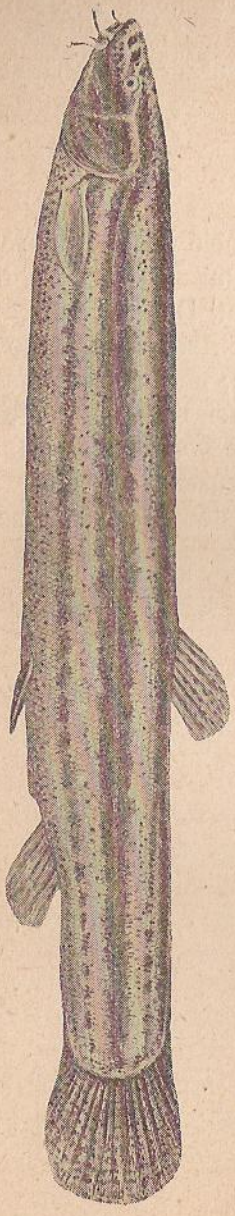
* * *

Deşi destul de răspândit în toate apele noastre cum vedem, totuşi din cauza neînsemnătăţii lui nu şi-a putut impune generalizara unui nume peste tot. De aceea el ca şi zvârluga are atâtea nume câte pârae. Astfel: în Moldova, pe Bistriţa şi Trotuş i se zice *boiştean;* pe Suceava *boişte;* în Muntenia, pe Prahova, Râul Doamnei, Doftana e *verdeţ, verdete, crăeş;* în Oltenia, pe Motru e *borfete;* iar în alte localităţi e confundat cu petrarul, petruşelul, porcoiul.

Se găteşte mai mult ciorbe în amestec cu alţii de seama lui.

38. Țiparul.

(Cobitis fosilis, l.; *Loche d'étang,* fr.).



Țiparul sau *chișcarul* (într'unele părți ale Moldovei), are corpul subțire, lung, cilindric, ca de șarpe, rotunjit spre cap și lățăreț spre coadă. Capul de asemenea tot ca la șarpe, mic, ascuțit; gura tot mică, pe buze 10 mustăcioare pe oală. Legenda spune că el s'ar trage din șarpe, de aceea poporul nici nu-i mănâncă capul bănuindu-l amar și otrăvitor.

Pielea sau corpul lui e alunecos, mucos; solzii foarte mici, vizibili numai când pielea e uscată.

Colorațiunea lui aduce cu a unui purceluș de abiă fătat. E verde gălbui mohorît pe spate, galben cafeniu pe laturi, portocaliu sau galben auriu pe burtă. In lung e vărgat în brazde deschise și închise bătând în aceleași culori. Aripile și coada rotunjite, dela cenușiu până la culoarea părților corpului.

Apele preferate de el sunt acelea limpezi, stătătoare, cu fundul cât mai erbos și nomolos. Trăește în bălți, eleștee, lacuri, gârle, părae, virugi, mlaștini chiar, în răstocile și cozile riurilor dacă fundul li prielnic și chiar în șanțurile făcute pe câmp pentru scurgerea apelor. Un lat de mână de apă, un fund no-

molos, înerbat cu rogoz, păpuriș sau trestiiș e destul pentru ca să-l putem găsi la sigur, peste tot.

Creşte până la 30 cm. lungime.

Se bate prin Aprilie şi Maiu, printre plantele aquatice, de cari îşi lipeşte cele vr'o 140.000 de icre.

El vânează mai mult noaptea. Ziua stă pitit în găuri făcute în mal şi mai cu seamă îngropat în nomol. Capul în acest caz şi-l ţine adesea la rădăcina sau după lujerul vr' unei plante, de unde îşi pândeşte prada dacă întâmplător i-ar trece pe la gură. Văzut ziua că se zbate nebunatic sau furios pe de-asupra apei vom şti că se strică vremea, că potopul sau vijelia se apropie.

Se hrăneşte cu vermi, insecte, icre de peşte şi de raci şi chiar cu mici peştişori.

El poate trăi afară din apă o zi întreagă, şi chiar mai multe dacă e învlit în cârpe ude. Deci se poate transportà viu la mari depărtări. In sticle sau în borcane cu apă de asemenea, dacă e inteligent ţinut şi hrănit el poate trăi cu anii. Astfel că graţie acestei vitalităţi şi coloritului său aprins el e una din cele mai bune momeli la somn, ştiucă, lostriţă şi păstrăv.

Din nomolul mlaştinelor lipsite de oxign ei es adesea la suprafaţă şi răspiră aer pe care îl dau afară pe anus (pe dindărăt). Prin acest aer sau cu acela tescuit afară din băşică, ei pot scoate, când sunt prinşi, un sunet asemuitor lăcustelor de prin earbă.

Corpul lor — graţie ganglionilor răspândiţi pe toată întinderea acestuia, ganglioni cari constituesc fiecare un centru de vieaţă, — tăiat bucăţele sau jupuit de piele se zbate mai mult ore neîntrerupt. In popor se crede că el ca şi şarpele nu moare de cât după asfinţitul soarelui.

* * *

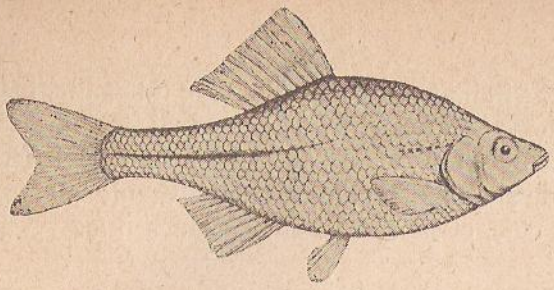
Pescuirea lui se face prin secătuiri sau răstociri, cu sacul, cu coşul şi cu plasa din pânză de sac trase pe fundu-

rile nomoloase. In apele mici, curgătoare, se opreşte sau se răstoceşte — abate — apa, şi în nomolul albiei şi ochiurilor ei se râcăe şi se tulbură cu sapa sau cu dârgul. Atunci el ese, şerpue la suprafaţă, de unde se ià cu minciogul sau cu vr'un coş. El dă de asemenea în leasa şi vârşa deasă, mică, cu pâlnii duble la ambele capete. Un pescuit bogat se poate face, ca şi la scoici, printr'un sac, rociu sau minciog mare, de fer, cu reţea de sârmă, deasă, cu care se trage reped prin nomol.

* * *

Carnea de ţipar e bună, dulce, grasă, îndesată, hrănitoate şi săţioasă, însă foarte grea pentru stomacurile plăpâdne. Se găteşte mai mult ciorbe, prăjit şi friptură.

Cu toată această bunătate şi cu tot belşugul lui la noi, probabil din cauza abondenţi altor peşti mai mari, mai gustoşi, mai valoroşi şi mai uşor de prins, la noi ţiparul e foarte puţin pescuit şi consumat. Ca marfă comercială l'am văzut foarte rar în vr'o piaţă din România. Într'ale provinciilor subjugate însă el se vede foarte des. Pescarii noştri dela Dunăre dacă se îndură uneori a-l prinde e numai spre a fi pus ca nadă sau momeală la somn.



39. **Lăteaţa.**

(*Rhodeus amarus*, l.; *Bouvier amère*, fr.).

Lăteaţa trăeşte la un loc cu ţiparul.

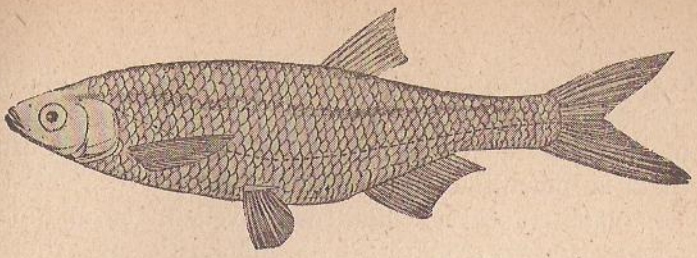
Forma şi înfăţişarea acestui pescuţ, de cel mult 8 cm. lungime, e a unui puişor de plătică sau de crap, cu care se şi confundă aproape peste tot locul. Deosebirea ei de ceilalţi e în coloritul mai viu, în botul mai ascuţit, în dosala şi anala aproape una deasupra alteia, ambele de aceeaşi întindere, şi în lipsa mustaţelor. E verzue pe spate, albastru argintiu sau auriu cu o brazdă de un verde strălucitor pe coaste, şi argintie pe burtă.

Se bate prin April-Maiu.

Trăeşte în toate apele mici, calde, limpezi, mlăştinoase şi puţin adânci, fie stătătoare fie cu un curs domol. E aproape nedespărţită ţiparului deşi nu trăeşte în nomol ca el. Închizând ochiurile, răstocile, cozile, gârlele, pâraele sau şanţurile de câmp, tulburându-le şi trăgând apoi cu minciogul, coşul, sacul sau plasa deasă din pânză de sac o vom luà la sigur mai întotdeauna.

Deşi foarte răspândită peste tot locul, în lipsa orcărei însemnătăţi hrănitoare — căci e foarte amară — e natural ca vâlva numelui ei să nu treacă hotarul nici unui sat aproape. Ea şi zvârluga e peştele cel mai bogat în denumiri: fiecare sat, baltă, pârâu sau gârlă cu al ei. Din sumedenia acestor numiri s'a adoptat cel mai potrivit înfăţişerei ei şi mai plăcut la auz.

Graţie vitalităţei şi coloritului ea e o bună momeală pentru păstrăvul mare, somnul şi ştiuca mică. Numai la pescuitul din sbor sau cu undiţa de mână însă. Căci dacă lacomul se repede şi o înhaţă, şi nu suntem prezenţi să zmucim, să-l acăţăm bine, el simţindu-i amărăciunea o lasă, o aruncă, e pierdut.



40. **Obleţul.**

(*Alburnus lucidus*, l.; *l'Ablette commune*, fr.; *Weisfisch=Albe*, g.).

Obleţul e foarte răspândit în toate apele noastre afară de regiunea păstrăvului, lostriţei şi jamnei. De aceea numele lui e foarte variat şi pe unele locuri se confundă cu săbiuţa şi beldiţa. La Dunăre i se zice *obleţ, oblete, bobleţ, boblete;* în Dobrogea în unele părţi *oclee, uclei;* la turtucăeni e *stoicesc* sau *stoiceţ;* la lacul Znagov şi peste tot în Muntenia *ţârâitori;* în Moldova *sorean* şi *soreaţă;* în Ardeal *lătăreaţă.*

Forma lui e a unei frunze de salcie sau de leandru. E tescuit, lat, de cel mult 4-6 mm. grosime, de unde şi numele *lătăreaţă* în Ardeal, unde lipsesc mai toţi ceilalţi peşti tescuiţi, de Dunăre şi de baltă.

Lungimea e de 15 cm.; în marile bălţi însă poate ajunge până la 20.

Coloritul: spatele verziu, laturile argintii, burta albă. Capul şi gura mici; aripile albe cenuşii, dosala şi anala scobite puţin înăuntru, coada foarte scobită.

Trăeşte de preferinţă în apele limpezi şi adânci, atât curgătoare cât şi stătătoare. Primăvara şi vara se ţin mai mult în joc, la suprafaţă, în cârduri. In râuri se ţin pe matcă, la mijlocul apei, pe lângă malurile adânci, şi mai cu seamă pe vâna apei dela mijlocul vultorilor. In bălţi umblă peste tot, însă mai mult pe la mijlocul lor pe unde apa e mai adâncă.

Se hrăneşte cu mici părticele vegetale şi animale.

Se bate prin April-Iunie, când femeea depune pe erburi dela 20-30 mii de icre.

Din cauza goanei şi pustiirilor ce-i fac somnul şi ştiuca,

cu cari îşi au cam la un loc sălăşluirea, el e mai puţin numeros decât în apele în cari aceşti peşti răpitori lipsesc.

Înoată cu mare repeziciune; tae apa ca o săgeată. Despre aceasta ne putem încredinţă foarte uşor mai ales seara în râuri şi după amiezi pe baltă, când îi vedem zburând afară din apă ca nişte scăpărături de amnar. Ei sar astfel de groaza somnului sau a ştiucei care-i urmăreşte în acele clipe, şi de cari, prin săriturile în laturile şi în urma namilei în fugă se fac nevăzuţi şi scapă de a fi înghiţiţi.

Graţie albeţei lui strălucitoare e una din cele mai bune momeli de undiţă pentru peştii răpitori, cu singurul cusur că moare prea curând.

* * *

El cade în toate instrumentele de pescuit.

La undiţă, la muscă, râmă şi mămăligă, obleţul se dă binişor. Spre a-l acăţă însă cere multă atenţie şi o mare dibăcie. Căci în clipa când ne-a prevestit pluta el ne-a şi şters momeala, e departe. La struna de obleţ, din două-trei fire de păr şi terminată numai într'unul, se pot atârnă două şi chiar trei unghiţi, din cele mai mici. Ei umblând în stoluri ne pot dă doui şi chiar trei de odată. Pluta, din vârf de cocean sau din cotor de paiu de grâu, de mătură, pană de gâscă, se va pune la o palmă în cazul unei unghiţi şi la două în caz că e căpuită cu două sau trei cârlige. Momeala, din râme, muşte, mămăligă, etc., va fi din cele mai mici şi scurte; de abia să ascundă acul. Altfel pescuim geaba: ei ne ciupesc şi ne zboară momeala mai înainte de a fi vestiţi ca să-i putem ciupì şi noi.

Ca momeli de vad vom întrebuinţă târâţe şi tot felul de părticele hrănitoare uscate la soare, ca să poată plutì la suprafaţă.

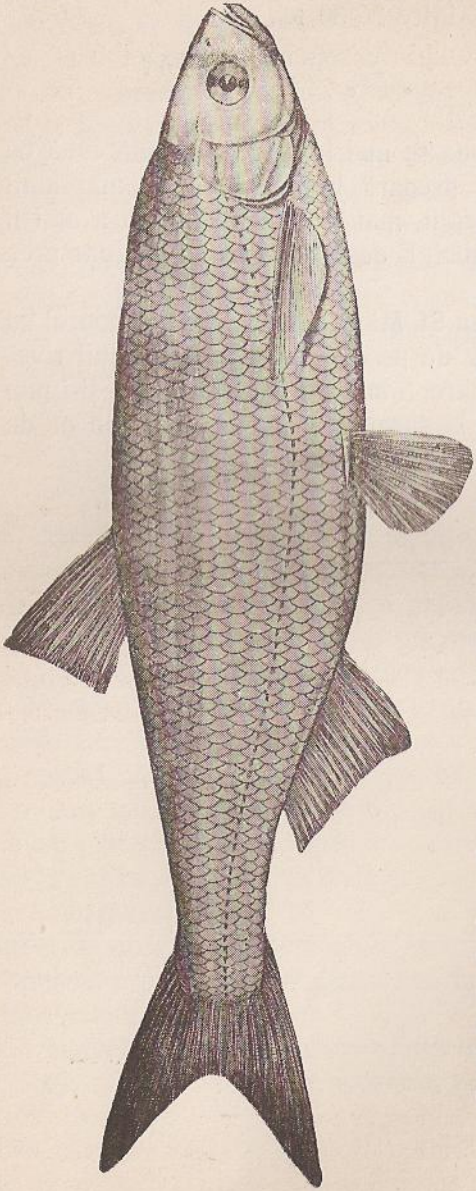
Din solzii lor mici, strălucitori, spălaţi şi curăţaţi cu amoniac se prepară o tinctură prin care se lustruesc şi poleesc

mărgăritarele falşe. Un chilogram din solzii lor curăţaţi, spălaţi şi uscaţi costă între 20-30 lei.

* * *

Acest peşte prinzându-se mai în totdeauna împreună cu alţi peşti mărunţi se prepară împreună cu ei mai mult ciorbe, saramură şi prăjit, mai în totdeauna fără a mai fi spintecat, când sunt mici. E destul de bun la gust dar prea încărcat de oase.

In postul Paştelui sau Sf. Mării, posturi în cari poporul nu mănâncă peşte, în caz de pescuit îmbelşugat ţăranii riverani îi lasă 24 ore în sare, îi înşiră prin ochi pe aţă şi-i pun la soare, la fum, sau la saramură în vase de lemn or de pământ.

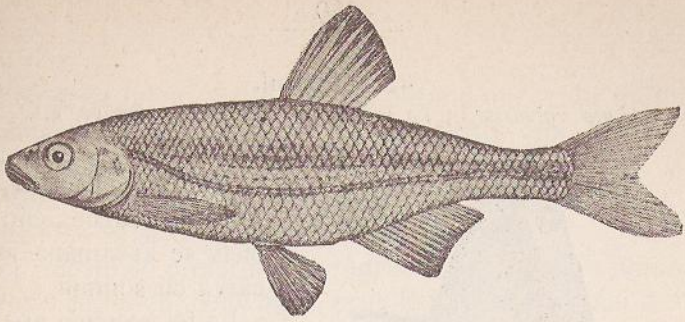


41. **Obleţul Mare.**
(Alburnus chalcoides, l.).

In cartea d-lui dr. Antipa mai aflăm un alt soiu de obleţ, mult mai mare. Acesta trăeşte mai mult în apa sălcie a mărei, de unde primăvara intră în partea de jos a Dunărei şi în băltile ei.

Ca formă, colorit şi obiceiuri de reproducţie acesta se apropie în totul celuilalt. Diferenţa e mai numai în mărime — 22-25 cm. — şi în ernarea lui la mare, în apa sălcie din faţa gurilor Dunărei.

Obleţul împerecheat cu cleanul pot da loc unei corcituri care să se apropie mai mult sau mai puţin de forma amândurora.



42. **Beldiţa.**

(*Alburnus bipunctatus*, l.; *Ablette, Spirlin* sau *Eperlan de Seine*, fr.).

Beldiţa sau *lătăreaţa* — în Ardeal — şi *coconarul* — în Oltenia — e tot un soiu de obleţ mărginit în partea de sus a râurilor, în regiunea jamnei şi lipanului, de unde nu se coboară nici odată în partea lor câmpenească.

Formă, mărime şi obiceiuri de traiu la fel obleţului, de aceea peste tot aproape e confundată cu el.

Deosebirea între unul şi alta e culoarea verzue a spatelui, verziu care se coboară în jos până la linia laterală de pe mijloc, făcându-i astfel laturile mai puţin argintii decât la obleţ. In plus, această linie e mult mai vizibilă şi apare ca o linie de creion în mijlocul altor două linii de cerneală trase pe alături.

Beldiţa e mai rară decât obleţul; trăeşte contrar lui mai mult pe fund; se pescueşte şi se găseşte la fel cu el.

43. Mihalţul.

(*Lota vulgaris*, l.; *La lotte commune*, fr.; *Aalraupe*, g.).



Mihalţul ca formă, înfăţişare, carne, cap şi piele se aseamănă întru câtva cu somnul.

La fel acestuia are capul mare, lat, turtit; corpul bălos, dela mijloc spre coadă lăţăreţ, tescuit. Ochii mici, gura potrivită, fălcile şi înghiţitoarea cu dinţi. Falca superioară mai eşită, sub cea de jos o mustaţă. Solzii mici, nevăzuţi decât când pielea e uscată, linia laterală mai puţin vizibilă varietăţei apelor apusene. Aripioarele pojghicioase, moi. Peptalele după urechi, burtala începe la mijlocul burţei şi se întinde ca o coamă împreunată cu coada. Prima dosală începe ceva mai sus de capătul burtalei, şi, curmată după un deget-două lăţime începe a doua dosal care de asemenea ca o coamă moale, se întinde până la coada rotundă, unde face o curmătură între ele.

Coloarea lui e verde cafenie bătând uneori în gălbuiu, cu împestriţături de armoră. Pe burtă alb. Aripile de culoarea corpului.

Mărimea obicinuită 30—50 cm. Prin raritate poate atinge 70—80 şi chiar peste un metru.

El trăeşte de preferinţă în râurile repezi, cu apa limpede, aerată, cu fundul bolovănos, prundos, nisipos. E mai des în regiunea deluroasă şi de câmpie, mai rar în aceea muntoasă şi în Dunăre. In Deltă şi în bălţi lipseşte cu totul. In râurile noastre mari ca Jiul, Oltul, Siret, Bistriţa, Prut, etc., el stă la cele mai mari adâncimi, de obiceiu în vultori şi oboeli, pe sub rădăcini, stânci şi bolovani. E un peşte de fund şi de noapte; ziua stă mai mult ascuns; hrana şi-o caută numai noaptea, când apa e limpdee şi în tot timpul zilei când ea e tulbure.

Sorocul bătăii lui e prin Decemvrie-Ianuarie, în aceleaşi oboeli de pe sub şivoae unde sălăşlueşte de obiceiu, l'pindu-şi icrele pe prundişul şi rădăcinile din apropierea marginilor mai liniştite de clocotul sau şivoaele apei. O femelă poate vărsà până la 1.000.000 de icre; după 6 săptămâni de clocire puii încep să mişte. Cu toată această prolificitate el e relativ rar. De altfel această raritate — la care cooperează atât somnul cât şi el însuşi, mâncându-şi ouăle şi puii — e o binefacere. Căci el fiind mult mai răpitor şi mai vioi decât somnul chiar, ne-ar puteà pustii toate apele de celelalte soiuri de peşti. Probabil gerurile şi lunga durată a încuibării care dă destul timp şi prilej celorlalţi peşti şi chiar lui de a-şi sterpì icrele ajută, pe lângă celelalte cauze, foarte mult la raritatea lui. De altfel raritatea lui e numai regională. Pe Olt, dela Slatina în jos el e foarte numeros. In urma gheţei şi la tulbureli undiţile de fund se scot încărcate.

El se hrăneşte ca toţi peştii răpitori cu orce vietate mică şi la nevoe cu toate resturile de provenienţă animală. Hrana obicinuită şi preferată însă sunt pescuţii, vânaţi noaptea şi

chiar ziua, dacă spre peirea lor s'ar abate în apropierea locului unde stă pitit.

Mihalţul nostru, deşi din aceeaşi familie (a gadizilor) cu *Lota* apelor apusene, se deosebeşte totuşi întru câtva de aceasta. Culoarea acesteia e mai gălbie, gura mai mică, botul mai prelung, mai rotunjit, aducând cu acela de vidră. Capul mihalţului e mai lătăreţ, mai turtit şi bulbucat, apropiindu-se de al unui somn lipsit de mustaţe. Posibil ca deosebirea să fie datorită încrucişerii acestora în apele noastre.

Undiţari demni de încredere afirmă a fi prins un fel de mihalţ lipsit cu totul de ochi.

* * *

Mihalţul cade în toate instrumentele de pescuit întrebuinţate în regiunea lui. Dă chiar în vârşă, dacă e destul de deasă, încât să caute în ea nu numai hrană ci şi o ascunzătoare.

Cel mai practic şi inteligent mijloc de a-l prinde însă e, ca şi la mreană, sforile, pripoanele sau undiţile de fund. Se momesc cu fluturi, insecte, vermi şi râme pentru ce mici şi cu pescuţi pentru cei mari. Puse de cu seara pentru dimineaţa, în ape bine populate, ele dau cele mai frumoase roade.

Primăvara, îndată după zăpor, adică după prima toană a rupturilor de gheaţă, când pe apă se mai scurg încă unde şi unde câte un sloiu răsleţ, mihalţul e cel dintâi peşte care pleacă după pradă. Somnul în acest timp mai caută încă refugiul, sau cel puţin nici chiar speriat nu-i abate a părăsî locurile de siguranţă în cari sloii nu-l pot atinge; acî el se lasă uşor prins şi nu le părăseşte decât după ce apa s'a liniştit cu totul. Acest timp e cel mai prielnic pescuirei mihalţului.

Cu undiţa de mână, de fund, la adânc, momită cu aceleaşi momeli, îl vom puteà vânà numai noaptea cu oarecare isbândă. In timpul zilei îl vom atacà numai în apropierea

bănuitelor lui ascunzători; adică pe sub stânci, rădăcini, maluri găunoase, etc. Fără un vad bine făcut mai multe seri în şir nu ne vom puteà plânge însă de raritatea lui sau de nenorocul nostru. Undiţile pentru el vor fi zdravene, pe tulbureli când nu vede cât de groase chiar. Căci pe lângă un mihalţ de 1-2 kg. ne poate dà un somn de 5 sau 10. In ape repezi plumbul va fi destul de greu; pluta de pristos. La văduri făcute, când pescuim cu mai multe undiţi şi mai ales noaptea, nu e rău să amintim, că acestea trebuesc bine priponite. Se pot legà fie de nuele mlădioase înfipte în pământ, fie în mai multe zale de răchită legate de un ţăruş. In acest chip zmuciturile bruşte, brutale, năbădâioase, ne întâlnind împotrivirea dârză nu pot rupe nimic.

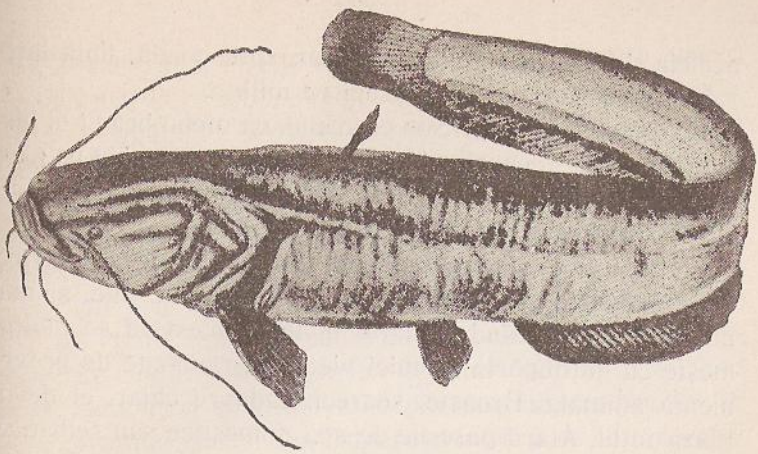
O undiţă sau sfoară specială la mihalţ e aceea descrisă şi uzitată în partea de jos a Oltului, dela Slatina în jos: Un bolovan, de care e legat capătul sforei cu 10, 20, 30 de unghiţi, e aşezat pe o scândurică şi de pe un pod sau cot de vultoare i se dă drumul pe apă în jos. La sfârşirea sforei, printr'o zmucitură el e răsturnat la fund şi ea rămâne întinsă legată de pod sau pisc. O sfoară în acelaş fel, dar cu mai puţine unghiţi se înţelege, poate fi ţinută în mână sau legată de vârful unui băţ mlădios. Pescuitul cu două-trei din acestea e plin de farmec. Beţele bâţâe şi mâna ne prevesteşte dela cele mai mici ciupituri. Dacă fundul e bănuit curat aceste sfori pot aveà peste o sută de metri. Dacă ele nu sunt întinse anume spre a fi cercetate dimineaţa, se pot cercetà, spre premenirea momelei cel puţin, la fiecare oră. Bolovanul în acest caz poate fi înlocuit cu două feare sau plumburi grele, legate la vârf şi la mijloc. Dela acesta în jos unghiţile pot fi legate direct pe sfoară sau în nade de tot scurte. Prin pripoanele acestea se pricepe credem, se poate face un pescuit în mare şi din cele mai bogate.

* * *

Carnea de mihalţ, alburie, îndesată, fără oase, mai puţin

grasă, e mult mai gustoasă decât cea de somn. Ficatul lui voluminos, mare, e delicios, e cea mai gustoasă parte din el. Din băşica lui, ca şi din cea de morun, se poate prepară cleiul de peşte. Icrele lui se zice că ar aveà proprietăţi purgative, adică urdinătoare.

Din el, ca din toţi peştii de riuri de altfel, putem prepară tot felul de bucate. Rasol însă e mai delicios decât linul, iar maioneză şi marinată se apropie de morun.



44. **Somnul.**

(Silurus glanis, l.; *Silure commun,* fr.; *Wels, g.).*

Somnul e tartorul peştilor din riurile noastre. E originar bazinului Dunării şi Volgei. In restul Europei afară de câteva lacuri elveţiene el nu e de loc răspândit.

Somnul şi morunul sunt din cei mai mari peşti de mâncare din lume şi totdeodată cei mai mari din peştii apelor Europei.

Creşte până la 5 m. lungime şi 500 kg. greutate.

E destul de cunoscut de toată lumea românească căci nu lipseşte mai nici odată din pieţele noastre.

El are capul mare, bulbucat, lăţăreţ, turtit, de aceaşi grosime cu corpul. Gura — vorba românului, cât şura — largă cât şi capul, osoasă, garnisită cu perii a sute de dinţi. Falca de jos e mai lungă, mai eşită; sub ea patru mustăţi mici, pe cea superioară alte două foarte lungi; înapoia lor ochii.

Forma corpului său bălos, alunecos, e rotunjită spre cap şi lăţăreaţă spre coadă.

Aripile, două peptale, două burtale şi una dosală, în raport cu volumul său de colos aquatic sunt foarte mici. Pe întreg întinsul pântecelui, dela mijloc spre coadă, şi împreunată aproape cu aceasta, e o singură aripă în forma

aceleia de pasere, tăiată. Dela cap spre coadă, linia laterală merge ca o cusătură drept pe mijloc.

Coloritul său e negricios ca tuciul, ca oţelul bruni't şi lustruit, pe spate; cenuşiu pe laturi, albicios sau gălbiu pe pântece, şi peste tot, împestriţat sau înmarmorat în pete alburii şi închise.

Ca răpitor e cel mai pustiitor din peştii apelor noastre.

Se hrăneşte cu vermi, insecte, etc. când e mic, şi mai numai cu peşti când e mare. In lipsa acestora se mulţumeşte cu nu importă ce mici vietăţi şi rămăşiţe de provenienţă animală. Broaşte, şoareci, cadavre chiar, el devorează totul. Atacă paserile de apă domestice sau selbatice, ai căror pui mai ales îi stinge cu totul când poate. Ba, namilele mari se aruncă chiar asupra copiilor, dacă s'ar scălda în apropierea cotrunelor lui. Ceva mai mult: D-l dr. Antipa în cartea sa ne povesteşte că un pescar aruncându-se din barcă în mijlocul Dunărei aproape de Reni ca să se scalde, a fost apucat de picior de un somn şi tras la fund. Peste câte-va zile s'a găsit cadavrul pescarului plutind, având piciorul întreg în gura somnului, care neputându-l lăsà se înecase şi murise şi el.

Somnul e mai mult un peşte de riuri, deşi nu-i displac nici unele bălţi. In acestea el intră mai mult spre a se bate sau reproduce. Dacă găseşte în ele însă locul prielnic şi hrană îndestulătoare se obicinueşte şi rămâne pe loc. El trăeşte în Dunăre şi în toate riurile şi bălţile noastre mari, cari comunică cu acest fluviu, ba chiar într'unele lacuri din interiorul ţării. Până la 1877 se găseà chiar în lacurile Colentinei, din jurul Capitalei. Apa, natura şi calitatea ei şi a fundului nu-l prea sinchisesc. Destul ca ea să fie îmbelşugată în hrană sau pradă, după care el se aruncă chiar pe la margini şi vărsături cu adâncimea apei de abià cât grosimea lui. La ape mici, în umbletul albiturei, prada lui, el stă adesea cu coada în nomol şi cu gura căscată în sus, gata să îmbuce peştişorii pe cari peirea i-ar abate spre el.

Locul său predilect de odihnă, de joc, de umblet şi de vâ-

nat, în riuri, sunt marile vultori, oboeli, opăcituri și cursuri de apă mai domoale, adânci, sub malurile drepte, abrupte, adânci, văgăunile, scobite, găurite, rădăcinoase, cu sălcii culcate sau înecate, etc., indiferent de natura fundului. În bălți se ține la adâncimi, în stuf sau prin goliștile lui când odihnește sau pândește, și peste tot locul umbletului peștilor mici când vânează: seara și dimineața.

Se bate prin April-Maiu. La Dunăre și la baltă el se bate mai de vreme, mai cu seamă când apele sunt mici și primăverile călduroase. In partea de munte a riurilor și când apele sunt mari și primăverile ploioase însă, peste tot se bate ceva mai târziu. Din Dunăre el intră și se bate de preferință prin bălțile cari comunică cu ea, la apă mică, prin stuf, rădăcini, burueni etc., de cari se freacă și de cari își lipește icrele. După bătae femeiușca pleacă iar bărbătușul rămâne de strajă lângă icre, 10-20 de zile până ce plodurile încep să umble și să-și caute singuri hrana. E de mirat că cu toată lăcomia lui în tot acest timp el nu mănâncă nimic de cât cel mult vr'un pește, broască sau alt animal de apă care s'ar apropia să-i mănânce icrele. De asemenea, el e atât de îndrăgit și de conștient de plodurile sale încât dacă din cauza secării apelor icrele ar rămâneà pe sec el le udă mereu de apă cu coada, până ce ele înviază și recad în apă. După ce și-a făcut această datorie și mai cu seamă dacă apele bălților încep să scadă, fapt pe care el îl simte cu câteva zile înainte, începe să părăsească bălțile și să se retragă la Dunăre. Cum însă gurile acestor bălți cari dau în Dunăre sunt toate închise în acest timp de către pescari, închise prin garduri, cotețe, lese, cu pâlnii, prin cari peștii pot să intre dar nu mai pot eși, ei dau în aceste capcane și se prind în mare cantitate. In riuri ei se împerechiază și se bat, după împrejurări, atât la adânc, cât și la apă mică. Condiția de căpetenie a locului de bătae e ca fundul, malul sau apa să fie împănată cu rădăcini, bolovani, erburi, salcii culcate sau înecate, etc. de cari, prin frecare, să-și poată astâmpără gâdilitura și mâncărimea ce simt în acel timp. Fără aceste

obstacole sau pedici de cari ei să se poată frecà, şi se ştie că se freacă pân' ce-şi jupoae pielea şi-şi fac răni adânci, ei, din cauza corpului lor alunecos, a burţei lor moi şi mari, a cantităţei enorme de lapţi şi de icre, din cari, o femelă, după măr'me, poate aveà dela 50.000 până la 1.000.000, deci câteva chilograme unele şi alţii, — din aceste cauze şi fără aceste condiţiuni zic ei şi-ar lepădà foarte cu greu sămânţa. De aceea îşi aleg locurile cele mai potrivite acestui scop; dacă unul lasă de dorit şi în el nu şi-au putut face complect bătaea, îşi caută un altul şi chiar al treilea, făcându-şi astfel bătaea în două şi chiar în trei rânduri.

* * *

Pescuirea somnului se face cu toate uneltele pomenite. Fiind unul din cei mai puţin selbateci şi bănuitori el cade în toate. Dă chiar la vârşă, şi iarna mai cu seamă, dacă ele sunt potrivit aşezate se pot scoate întotdeauna pline.

La undiţă, ca toţi peştii răpitori, se dă foarte bine; cu ea se poate face un pescuit destul de atrăgător şi de bogat. Cei mici, până la două kg. se dau binişor la râme, coropişniţe, lipitori, broscuţe mici şi chiar la mămăligă. La cei mari însă vom momì undiţa numai cu peştişori (ţipari), jamne, caracudă, clenişori, beldiţe, porcoi, obleţi, etc. şi, în lipsă, cu broaşte şi pui golaşi. In locuri sau împrejurări în cari nu prea sunt îmbuibaţi de hrană, şi în verile ploioase când din cauza tulburelei apelor nu-şi pot vedeà prada, ei se dau şi la carne, bojog, ficat, splină, creer şi maţe de pasere ferte sau dubite. Nu se va încercà cu toate acestea însă decât la extrem, adică numai pe tulbureli şi în lipsa broaştelor şi peştilor momeli. Celelalte pot fi bune cel mult pentru facerea vadurilor şi pentru somnii mai mici. Pentru aceştia vadurile se pot face în gâturile şi cozile vultorilor, pe lângă malurile adânci, abrupte, tari, rădăcinoase, unde şi pescuim. In apele puţin adânci, sub un metru, şi cu fund tare unghiţa vine la un lat de mână pe fund; la malurile

drepte poate fi lăsată chiar pe la margine sub mal. La adâncimi peste doui metri dacă malul e tare şi dacă nu ne putem pitì, vom lăsà unghiţa la fund; la dimpotrivă la suprafaţă sau cel mult la jumătatea apei. Somnul e capricios, umblă peste tot, când se lasă la fund când se urcă la suprafaă.

Când puiul de somn dă de râmă el n'o pipăe, n'o încearcă; o îmbucă dintr'odată. In acel moment pluta se apleacă bine, zdravăn, şi imediat dispare. Ferim din ţeche, ca unghiţa să se înfigă bine, şi-l tragem binişor spre mal, spre vărsături sau coada ochiului. Altfel ar fi greu de apucat şi prin bălăcire s'ar stricà vadul; s'ar sperià cei cari întâmplător s'ar mai puteà prinde. Căci somoteii umblă de asemenea în toană, în cârduri. Somnul de altfel e molatic, din lipsa aripilor e puţin furios; deci lupta cu el e de scurtă durată. Ne vom păzì doar, în apele repezi, să nu apuce curentul, unde greutatea mai mult decât forţa şi zbaterile lui ne-ar puteà rupe struna. In lipsa minciogului îl vom duce uşurel, fără a-l scoate cu capul afară, ca să bălăcească, spre un loc cu malul jos, lins, unde, după ce ne-am mânjit mâna cu pământ, ca să nu ne alunece, profităm de un moment când rămâne liniştit la margine şi-l apucăm de ceafă. Foarte rar se întâmplă însă ca să-l putem înhăţà dela prima apucătură. Dacă ne scapă, îl hăţuim, îl plimbăm şi-l conducem din nou la margine. Dacă întâmplător am fi nevoiţi a lăsà ţechea din mână, ceeace n'ar trebuì, nici odată nu vom lăsà-o încolăcită sau printre acăţături; ci întotdeauna întinsă, pe mal în sus. Când aruncăm mâna pe el, ca pe or ce alt peşte mare de altfel, îl vom apăsà şi ţintuì pe loc, cu toată puterea şi greutatea corpului, până ce degetele arătător şi mare i-a putut nemerì şi pătrunde în urechi.

Cum hrana lui favorită şi predilectă sunt mai mult ceilalţi peşti, se înţelege că toanele mâncărei nu-i pot fi decât odată cu ale acestora. Adică dimineaţa, seara şi noaptea. A-i atacà în alt timp e o trudă de pristos.

Pentru somnii de tot mari se vor întrebuinţà unghiţi cât

mai mari; duble, triple dacă se poate. Struna va fi o sfoară groasă, lungă, chiar îndouit cât lărgimea apei, dacă se dă la namile mari. Căci dacă apucă curentul, în jos, şi nu-i putem dà drumul, sau dându-i n'am aveà posibilitatea de a-l ajunge, el poate fi perdut cu siguranţă.

Zgarda, adică o palmă două de strună sârmuită, sau, în lipsă, două trei bucăţi de sârmă, îmbelciugate, între unghiţă şi strună sunt neapărate. Altfel cea mai bună strună nu rezistă dinţilor lui de cât foarte rar. O prăjină zdravănă şi cât mai lungă, dacă nu ne stânjeneşte, nu strică.

Broasca se prinde de pielea dela spate; peştişorul de sub aripa dosală; puiul de vrabie, golaş, de aripi, e aşezat pe o scândurică. Unii şi alta vom năzuì să fie întotdeauna vii. Cu broască se poate dà fără plută, căci ea se menţnie singură la suprafaţă. Ca să nu se tragă spre mal, şi deci să fugă din apă, vom înfige ţechea în mal şi vom face aşà ca sfoara s'o ţină în depărtare, la locul potrivit.

Cu peştişor e preferabil a se da numai cu plută. Căci liber el ne poate uşor acăţà undiţa de petri şi rădăcini. Pluta se pune la două palme înălţime. Struna se plumbueşte proporţional mărimii peştelui momeală, ca să nu iasă în faţa apei. Acesta poate aveà — dacă bănuim şi dăm la de acei mari — poate aveà o palmă lungime, iar crăpceanul poate fi de un lat de mână. Undiţa se aruncă apoi în vârtejul vultorii, sau de pe obstacol, pinten etc. se lasă în apa oboită unde o pândim pitiţi. In vultori se poate lăsà în chipul următor: Ne culcăm pitiţi la 10-20 metri în sus de vultoare; pe matcă sau pe mustaţă dăm drumul strunei să se desfăşure departe, unde vrem sau unde credem. Din când în când vom agità momeala, mişcând din ţeche sau strângând din strună, dându-i mai apoi iar drumul. Dacă namila e cumva în târcoale pe acì şi nu ne-a simţit, cum umblă nebun peste tot locul dă peste pradă, o îmbucă, o înghite şi dă s'o şteargă. Se înţelege că la somnul mare e de pristos a pândì pluta. Dacă o facem totuşi, cel mult cu coada ochiului, e numai din teama de a nu se acăţà sau aprop'à de

țărm. Căci în clipa în care somnul ne ià momeala și dă să-și urmeze goana, ne va face să tresărim ca arși. Ba, ce tresărit? El ne va zguduì, ne va cutremurà, ne va face să sărim în sus ca niște zmintiți. Țineți-vă bine, căci el deși e molatic, lupta cu o namilă de 10, 20, 30 și chiar 100 kilograme nu-i glumă; poate durà o orà, două, trei și mai mult.

La malurile înalte, sub cari apa e lină, adâncă, vom pregătì undița la oarecare depărtare și ne vom apropià tiptil, pe brânci, fără ca să ne poată fi zărit nici capul măcar. Vom vârâ țechea printre ramuri sau burueni, și prin inelul din capătul ei vom slobozì struna și vom lăsà ușor peștele sau broasca în apă.

Afară de undița de mână, sau chiar în acelaș timp cu ea, mai putem prinde somnul și cu undița liberă sau de suprafață. Acestea le aruncăm seara pentru dimineața; sau, le aruncăm unde și unde, pândindu-le pe când pescuim cu cea de mână. La pagina 93 am dat destule lămuriri asupra acestei undițì.

Spre a nu ne perde timpul zădarnic ne vom încredințà mai întâi dacă se află somni mari în locurile năzuite. Spre acest scop ne vom pune câte-va seri la pândă, mai cu seamă în acele seri liniștite, după zile călduroase, în cari el, dacă există, bălăcește ca porcul. Pândirea se face, bine înțeles, dând cu undița la alți pești. In caz că îl auzim bolborosind, sărind ca un bivol și făcând valuri ca o luntre, cel mai înțelept lucru e, spre a nu ne plictisì sau perde timpul geaba, e a da în serile următoare atât la el cât și la de cei mici, mai cu seamă când am știì că la ei nu dăm geaba. Ca oameni cuminți nu vom da nici odată vrabia din mână pentru cioara de pe gard.

La Dunăre somnul se mai prinde cu încă un fel de undiță numită *clonc*. Aceasta e o undiță cu broască ca momeală, pe care pescarul o duce de pe mal sau din barcă pe apă în jos. In acelaș timp bâlbâcăe în apă cu un fel de lingură, ca o scafă de băcan sau căuș de luat apă, pe care-l împlântă din când în când în apă. Sunetul e asemuitor sărìturei broa-

ştei de pe mal ispitei căruia somnul nu poate rezistă. Aude, şi din împrejurime sau din ascunzătoarea de sub mal ese şi se aruncă asupra chilipirului ce-i vine la gură. Acest pescuit e foarte bogat; însă la o apă prea limpede, în care peştele vede şi se ţine la distanţă, se riscă o trudă zădarnică mai cu seamă dacă pitirea e cu neputinţă.

* * *

Atât la Dunăre şi în bălţile ei, unde pescuitul somnului produce peste 1.000.000 de kg. anual, cât şi în marile pieţe de desfacere, somnul ca şi crapul poartă diferite denumiri comerciale. Aceste denumiri li se dă după mărime, căci se înţelege nu fiecare mărime poate aveà acelaş preţ. Astfel, somnului mărunt de tot i se zice *moacă*, celui de un kg. două *somotei*, celui mai măricel *iaprac*, celui şi mai mare *iarma*, iar celui mare de tot *somn pană*. Incolo, în genere, peste tot la români e numit *somn*.

* * *

Carnea de somn e albă, grasă, gustoasă; e una din cele mai preţuite de poporul român. Un dar al lui e că nu are multe oase şi un cusur că prea e gras mai ales vara, proaspăt.

Bucatele cele mai obicinuite d'n el sunt: Prăjit în unt delemn — după ce s'au tăvălit bucăţelele în făină; — rasol, marinată, pe grătar şi preparat cu stropi de zeamă de lămâe; frigărui ca din morun — din mici bucăţele trase pe o mică ţăpuşă de lemn şi fripte la un jeratic domol; — ciorbe cu borş, oţet şi zeamă de varză, etc. Unde e neîntrecut însă, pentru noi românii, e în rasolul preparat — după fierbere — cu oţet, untdelemn şi puţin usturoiu al panei de somn dulci sau sărate, cu mămăliguţa naţională şi... ceva vinişor.

Pana de somn se prepară în chipul următor: Se tae pana somnului dela mijloc în jos. Se spinteacă, în mai multe pene

dacă e prea groasă; se spală, se lasă a se scurge apa spălăturei, se sărează, mai puţin dacă dorim *pană dulce,* mai mult dacă dorim sărată. Se lasă în apa lăsată de sare, o zi două în primul caz şi mai multe în ultimul. Se păstrează apoi în putinici, albioare sau vase de pământ în noui prafuri de sare la conservări de scurtă durată, şi numai în saramură şi bine acoperite pentru păstrări mai lungi. In acest chip ea se conservă bine şi foarte lung timp.

La peşti ca şi la murături nu trebue uitat că sarea va fi numai grunjoasă şi vânătă dacă se poate; cea albă şi măcinată e mai puţin bună.

Ciorbă cu borş somnul se prepară în modul următor: In borşul pus la foc se pune o ceapă două tăiată sau întreagă, o rădăcină de pătrunjel şi de hrean dacă dorim, foi de leuştean şi pătrunjel, piper şi sarea necesară. Când borşul dă bine în clocot se aruncă peştele tăiat bucăţele. In 10-15 minute el e fert şi se dă la masă, cald sau rece.

In consideraţie că multă lume nici nu ştie ce-i borşul, necum să-l prepare, facem loc unei reţete şi pentru el. El e gustos, hrănitor şi sănătos. E chiar un leac pentru persoanele slabe, ofticoase.

Borşul. — Dacă nu avem *uşti,* adică maiă, drojdii sau plămădeală, ne preparăm întâi aceasta. Pentru ea luăm de pildă câte o jumătate de kgr. mălai şi tărâţe, de grâu. Turnăm atâta apă ferbinte cât să deă peste ele şi le lăsăm o zi două, până se acresc, la un loc cald. Punem apoi uştile într'un vas mare de lemn sau zmălţuit, adăugăm un kgr. două tărâţe noui, câte-va bucăţi de pâine, vr'o 5-10 litri de apă ferbinte, se jintue din când în când şi se păstrează acoperit la un loc mai puţin răcoros. Zeama aceasta înăcrită în câte-va zile e borşul. Când e prea acru se poate înlungì cu apă. Cu doui trei pumni de uşti dela fund se prepară un nou borş, pentru o altă săptămână sau două.

Ciorba cu oţet se prepară în acelaş fel, cu acelaş zarzavat; doar că zeama sau apa se acreşte cu oţet, după ce a fert peştele, căci altfel acesta nu se ferbe. Dacă peştele şi

deci ciorba e prea slabă, la dorință se poate îngroșà printr'un rântaș de untdelemn stins cu oțet. După gust sau în lipsa untdelemnului acesta se poate înlocuì cu puțină zeamă dela pește: In câte-va linguri din ea puse în tigae se rumenește puțină făină, se adaugă ceapă tocată, se stinge cu oțet, se înlungește cu zeamă, se toarnă peste peștele fert, se mai dă odată în clocot și e gata.

PARTEA PATRA

PEŞTI DE BALTĂ, DE DUNĂRE ŞI DE MARE

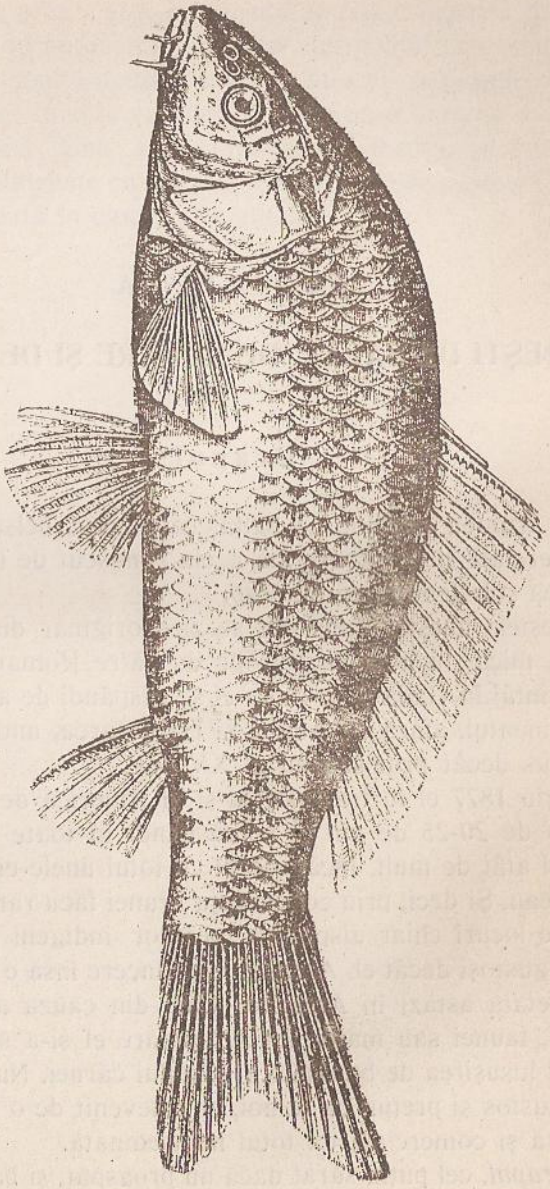
Crapul.

În fruntea peştilor de baltă, ca număr, belşug, valoare comercială şi nutritoare stă acela cunoscut de toată românimea sub denumirea de *crap*.

Peştele acesta, după cât se zice originar din Persia şi Asia mică, fu adus în Europa de către Romani. Introdus mai întâi în Galia şi în Italia el se răspândì de acì peste tot continentul, afară de Anglia şi Danemarca, unde nu fu introdus decât prin secolul al XVI-lea.

Prin 1877 el fu transportat şi în America de Nord. Acì, timp de 20-25 de ani el se răspândì în toate apele şi se prăsì atât de mult, încât sterpì cu totul unele erburi cari îi plăceau. Şi deci, prin concurenţa hranei făcu raritatea şi pe unele locuri chiar dispoziţia peştilor indigeni acolo mult mai gustoşi decât el. Această introducere însă e foarte mult regretată astăzi în America. Căci din cauza apei, climatului, faunei sau materiilor hrănitoare el şi-a schimbat cu totul însuşirea de bunătate a gustului cărnei. Nu mai e atât de gustos şi preţuit ca la noi, ci a devenit de o valoare culinară şi comercială cu totul neînsemnată.

Crapul, cel puţin sărat dacă nu proaspăt, şi barem la zile mari de praznic ca Floriile şi Buna-Vestire dacă nu peste



45. **Crapul.**

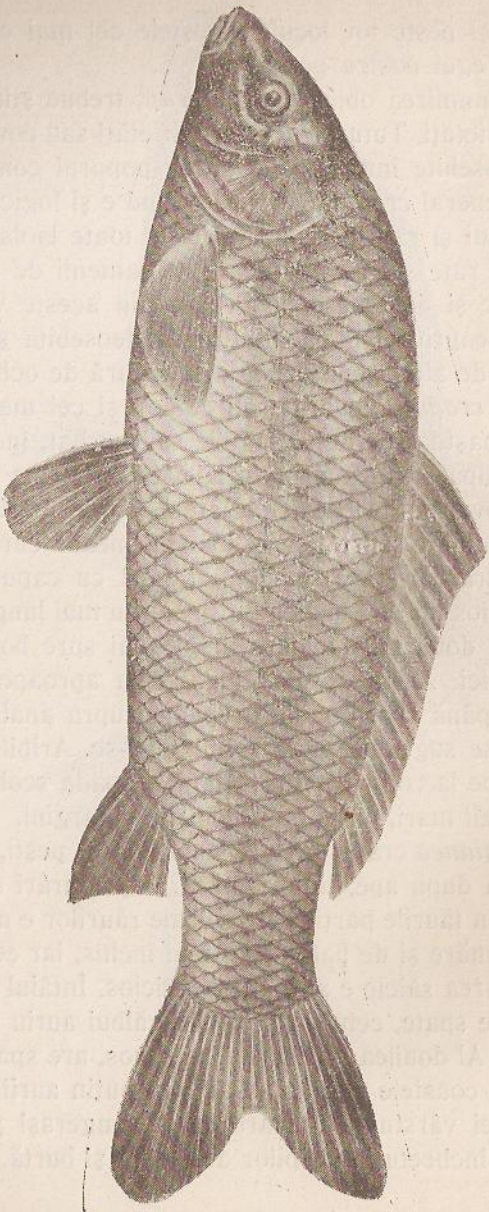
(*Cyprinus carpio*, L.; *Carpe*, fr.; *Carpfen*, g.)

tot anul şi peste tot locul, e peştele cel mai cunoscut de către întregul nostru popor.

Sub denumirea obicinuită de *crap,* trebue ştiut că avem multe varietăţi. Tuturor acestor varietăţi sau corcituri, prea puţin deosebite între ele de altfel, poporul consumator le zice în general *crap.* La drept vorbind e şi logic. Căci dacă avem găini şi raţe de soiuri diferite toate laolaltă nu sunt decât tot raţe şi găini. Pescarii şi oamenii de ştiinţă însă deosebesc şi denumesc pe fiecare din aceste varietăţi cu numele propriu ei după înfăţişarea deosebită şi destul de isbitoare de altfel dela prima aruncătură de ochi.

Astfel, crapul adevărat sau comun şi cel mai răspândit se recunoaşte uşor după spatele său curbat, încovoiat, arcuit, şi după burta mai puţin lăbărţată. Forma lui e de un lungueţ oval puţin tescuit pe laturi. Capul mare, de grosimea corpului, e scurt, tişit în jos şi urmează curbătura corpului. Gura cărnoasă, mică în raport cu capul şi corpul. Falca de jos mai trasă, cea de sus puţin mai lungă; la îmbinarea lor două mustăcioare lungi, mai spre bot alte două de tot mici. Aripa dosală lungă, dela aproape jumătatea corpului până spre coadă, drept deasupra analei, de unde corpul i se sugrumă puţin subţiindu-i-se. Aripile dela pept şi burtă pe la colţuri puţin rotunjite, coada scobită de asemnea. Solzii mari, puţin mai închişi pe margini.

Coloraţiunea crapului, la fel cu a multor peşti, variază de asemenea după ape, timp, vârstă, împrejurări şi varietăţi. Crapul din tăurile părţilor de sus ale râurilor e mai deschis, cel de Dunăre şi de baltă ceva mai închis, iar cel din Deltă şi din Marea sălcie e aproape negricios. Întâiul e verde-albăstriu pe spate, cenuşiu şi de un gălbui auriu pe laturi şi pe burtă. Al douilea, şi cel mai numeros, are spatele negru-albăstriu, coastele mai mult sau mai puţin aurii, burta gălbie, şi, cei vârstnici în mare parte sângeraşi pe la gură, bărbie şi încheeturile aripilor dela pept şi burtă.



46. **Crapul de Dunăre.**

46. Crapul de Dunăre.

Acesta trăeşte în Dunăre dar e foarte numeros şi în bălţi. Se deosebeşte de cel de sus prin botul mai scurt, mai rotunjit, prin fruntea şi spinarea mai late, mai groase. În rest e la fel celuilalt.

* * *

Varietăţile şi corciturile crapului, toate laolaltă mai puţin numeroase şi răspândite celor de sus, au fiecare mici deosebiri de formă, colorit, înfăţişare, etc., păstrând totuşi caracterele şi felul de viaţă întocmai celorlalţi. Astfel:

47. Crapul Ghebos.

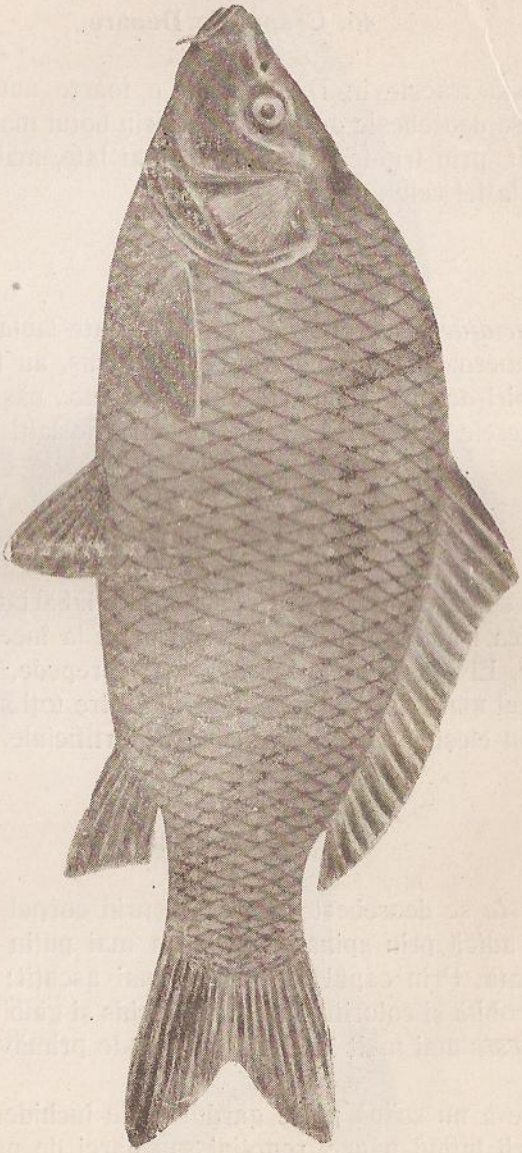
Are spinarea mai înaltă şi burta mai lăbărţată. Dela cap spinarea i se înalţă ca o cocoaşe până la începutul aripei dosale. El creşte şi se îngraşă foarte repede. E în acelaş timp cel mai gustos şi mai rentabil dintre toţi spre a fi cultivat în eleştee sau în pisciculturile artificiale.

48. Ulucarul.

Acesta se deosebeşte de ceilalţi prin corpul său mai îngust; adică prin spinarea şi burta mai puţin aridicată şi lăbărţată. Prin capul mai turtit, mai ascuţit; prin coada mai scobită şi coloritul mai puţin închis şi gălbiu.

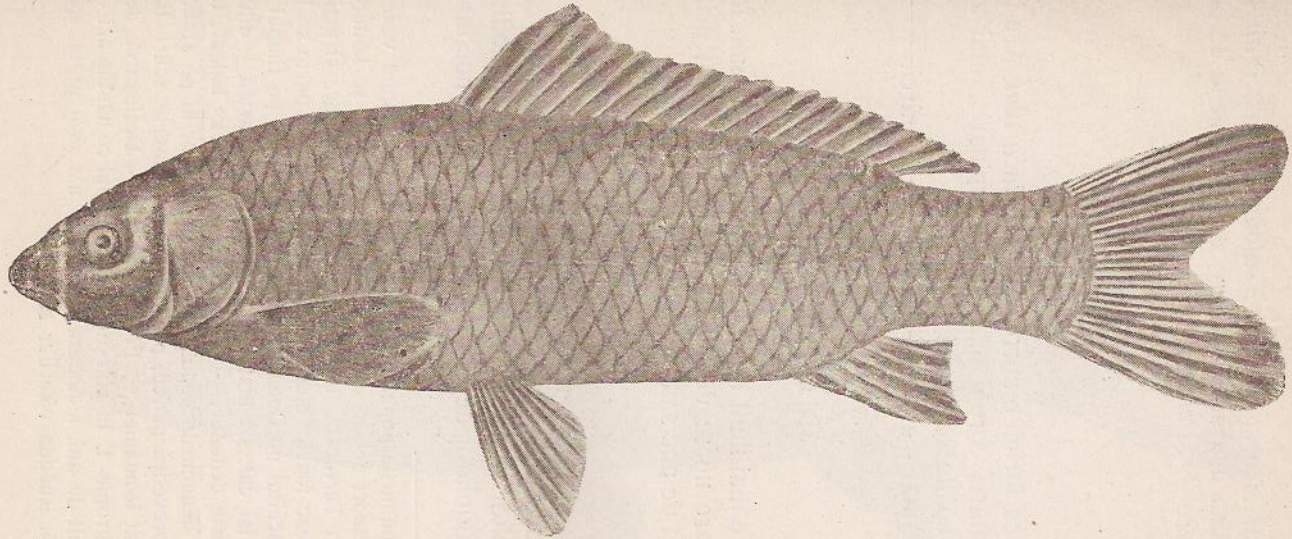
Trăeşte mai mult în Dunăre de unde primăvara intră în bălţi.

Spre a nu scăpà peste gardurile de închidere a bălţilor pescarii întind pânze, rogojini sau bărci de partea opusă, în cari, când sare, se prinde singur în mare cantitate.



47. **Crapul Ghebos.**

(*Cyprinus carpio v. gibbosus*, L).



48. **Ulucarul.**

(*C. c. var. hungaricus*, l.).

I se mai zice *sulă, sulac, suloiu, sulinar, crap săltăreț* — din cauza ușurinței cu care sare gardurile de cotețe și de închidere — și *ulucar* la turtucăeni [1]).

49. Ofițirul.

Acesta ca formă e aproape la fel *ulucarului*. Are însă capul mai mare, corpul mai tescuit, spinarea mai ascuțită, aripile și coada ceva mai lungi.

Trăește mai mult în bălțile gurilor Dunărei.

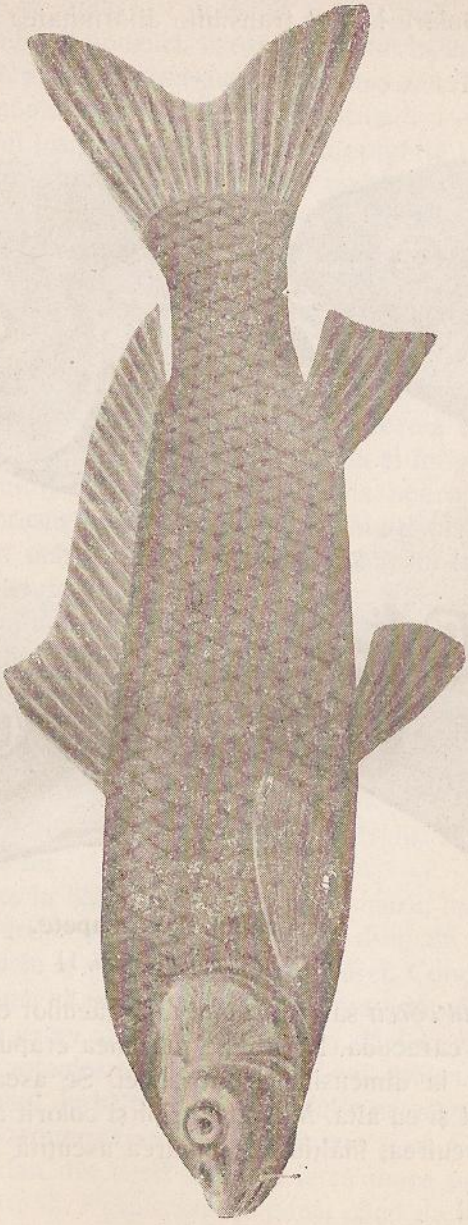
50. Crapul box—capete.

Acesta e mai mult o pocitură a crapului comun. În formă și înfățișare nu se deosebește de acesta decât prin capul și botul ca de poc sau câine box.

*

Toate aceste abateri dela obârșă, ale acestuia ca și ale orcăror altor soiuri de pești, pot fi datorite schilodirilor suferite întâmplător de plod sau icră, din cari, pociturile eșite

1) La denumirile populare ale peștilor de baltă, cum vedem, se întâlnesc adeseori acelea date de turtucăeni. Lucrul se lămurește prin faptul că în Turtucaia, încă de pe vremea turcilor, și mai de mult poate, locuesc foarte mulți români cari în mare parte se îndeletnicesc cu pescuitul pe Dunăre și în bălțile ei. Deși pe timpul când d-l dr. Antipa își culegeà materialul sau își scrià cartea — din care extragem aceste denumiri — Turtucaia erà un oraș bulgar, totuși, înglobând în denumirile populare și pe ale acestor fii pe atunci înstreinați, d-sa prevedeà par'că, prorocind, că în foarte scurt timp el va fi incorporat României. — Fi-va el veșnic?.. Deslegarea definitivă a tainei se apropie. E în sfârșitul cataclismului ce bântue azi omenirea. De două mii de ani, niciodată un popor n'a avut atâta speranță și siguranță în isbânda visurilor sale.

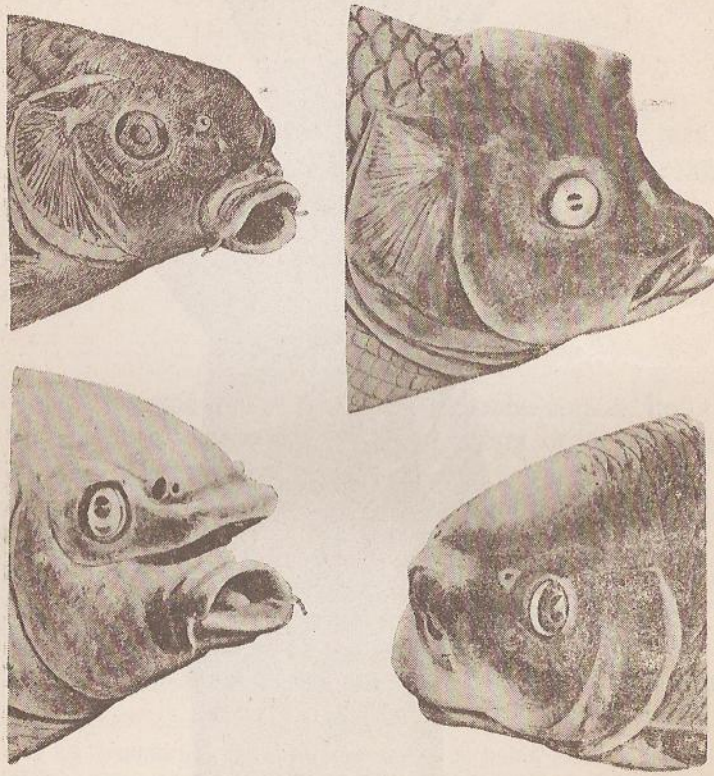


49. **Ofiţirul.**

(*C. c. Oblongus*, L.)

la întâmplare îşi pot transmite diformitatea în formă ereditară.

*



50. **Crapul box—capete.**
(*C. c. caput delphini*, 1).

Crapul corcit sau *Ciortanul* turtucăenilor e o corcitură de crap şi caracudă. Nu atinge mărimea crapului dar nici nu rămâne la dimensiunea caracudei. Se aseamănă atât cu unul cât şi cu alta. Mustaţe, aripi şi colorit aproape crapului. Tescuirea, înălţimea, spinarea ascuţită însă, ca la caracudă.

*

Crapul lin sau *golaş* — probabil o corcitură de lin şi crap — căci e lipsit de solzi, lipseşte cu totul în apele noastre. În schimb avem un altul numit *Boerinaş* sau *Impăratul crapului* (Domeniul Brăilei). Forma acestuia e a celui obicinuit. Solzii lui însă sunt acoperiţi cu o pojghiţă străvezie care le oglindeşte culoarea într'a celui mai frumos şi strălucitor aur. Acest peşte se vede foarte rar în comerciu. Pescarii nu-l prind din superstiţia că le-ar murî copiii.

*

O altă varietate, din cele mai curioase, ne pare *crăpucul* de mare pescuit mai ales prin porturi. Ca formă e acelaş, însă de tot mic. În colorit însă e atât de viu şi înflorit, dela sideful în oglindiri de ape violete până la negrul închis, încât face impresia unei pene de păun. Mulţi pescari nu pun nici barem mâna pe el, din teama că ar fi otrăvitor. Exemplarele văzute nu treceau de 15 cm. Alte lămuriri? Taine neîngăduite decât celor la adăpost de grija zilei de mâine cari îşi pot îngăduì orcât şi orcum risipa mijloacelor şi perderei de timp.

* * *

Toate aceste varietăţi au obiceiurile de traiu, zămislire, etc., aproape la fel.

Crapul trăeşte în bălţi, lacuri, eleştee, Dunăre, în părţile băltoase ale râurilor şi, după constatările d-lui dr. Antipa chiar în apa sălcie a mărei, la gurile Dunărei. Condiţia de căpetenie e ca apa să nu fie prea iute şi prea adâncă, decât unde şi unde cu gropi afunde pentru ernat. Mai e: malurile şi fundul lutos, nomolos, erboase, cu stuf sau erburi, cari îi fac eslea şi sălaşul. În bălţi şi lacuri stuful e neapărat existenţei lui. Cu distrugerea stufului se răreşte şi el. Căci, ca cel mai vegetarian din peşti plantele intră mare parte în obiceiul lui de hrană. Primăvara de pildă, când dă lăstarul

sau lujerul trestiei şi papurei, crapii ciofoesc în stuf la ruperea vlăstarelor şi decojirea fragetelor foi sau frunze întocmai ca purceii. Din această cauză cei mari, de baltă, au cerul gurei înegrit şi bătucit de ruperea şi roaderea plantelor. Într'o apă repede şi cu atât mai mult într'una lipsită de vegetaţie el nu stă, nu trăeşte. La Olt, în regiunea muntoasă dintre Râmnic-Turnu Roşu, nu-l vom aflà decât întâmplător, rătăcit, în treacăt. De acì în sus însă, în toată regiunea deluroasă şi de câmpie îl vom întâlnì peste tot şi în toate părţile băltoase înerbate şi deci întâmplător inundabile.

El se nutreşte cu vermi, insecte, melcişori, erburi, boabe, felurite seminţe şi substanţe vegetale şi animale. Numai primăvara şi vara însă. Earna se retrage în gropi şi la adâncimi mari; se vârâ în nomol, prin găurile din maluri, prin stuf şi rădăcinile lui, pe sub rădăcini şi sălcii înecate, etc., unde ernează tot timpul fără a mâncà nimic şi fără a slăbì câtuşi de puţin totuşi. Gropile acestea la Dunăre şi la baltă sunt bine cunoscute de către pescari. În timpul ernei ei le închid cu garduri sau trag cu năvodul şi prind cantităţi enorme.

Condiţiunile lui de traiu şi hrană în numeroasele noastre ape îi sunt cum nu-i pot fi nicăeri mai prielnice. În toată libertatea el creşte la noi mult mai curând decât în alte ţări în crescătorii sau eleştee îmbuibaţi de hrană, şi poate ajunge la dimensiuni necunoscute în Europa.

Graţie acestor ape şi condiţiunilor lor excepţional de bogate în materii hrănitoare ele ne dau anual până la 10 milioane chilograme crap prins.

Crapul se bate prin April-Maiu, pe erburi, prin stuf, pe la vărsături, în ape calde şi puţin adânci, când apa ajunge la o temperatură de 18-22 grade. În această vreme ei aşteaptă de obiceiu creşterea apelor cari îneacă erburile pe cari le place să se bată, şi-şi încep perpelirile atunci când creşterea apelor stă pe loc. Răceala primăverilor şi întârzierea creşterii apelor le întârzie şi lor bătaea. În lipsa revărsărilor

din primăverile secetoase bătaea li foarte stânjenită şi deci producţia din acel an de tot scăzută. În vremea bătăii ei se strâng perechi perechi în cârduri foarte numeroase. În căutarea unui loc prielnic ei umblă agitaţi, mai mult la suprafaţă, încât li se vede spinarea ca şi când ar fi ameţiţi cu narcotice. Dacă în drumul acesta năbădăios al lor întâlnesc stăvilare de un metru sau căderi de apă de doui, ei îşi îndoiesc corpul cu capul la coadă şi desdoindu-l se saltă şi le sar cu uşurinţa păstrăvului. Sorocul bătăii — n'ar trebui s'o spunem dacă n'am şti că pescarii şi ţăranii cari îi pândesc cu furcile n'ar şti-o mai bine decât noi — acest soroc e de obiceiu dimineaţa, în faptul zilei, până a nu răsări bine soarele; adică în timpul când apa atinge cel mai înalt grad de căldură din zi. În atari momente ei sunt, cum fie cine îşi poate da seamă, sunt atât de zăpăciţi încât firea lor sperioasă şi bănuitoare e cu totul înfrântă. Astfel că omul se poate apropia de ei şi-i poate lovi sau aruncă pe mal ca pe nişte snopi de grâu cu furca, ostia sau ţăpuşa, ba chiar şi cu mâna. Ţăranii riverani priveghează cu săptămânile aceste împrejurări şi nu perd nici odată prilejul. În tot acest timp însă carnea lor e otrăvită, bolnavă, deci prea puţin gustoasă. Femelă varsă astfel, pe măsura mărimii sale, dela 3. la 800.000 de icre verzui; adică cam o zecime din greutatea sa. În urmă ei bat apa cu aripile şi cu coada spre a împrăştia şi lipi de plante icrele şi laptii grămădiţi la un loc. Din toată sumedenia aceasta de icre însă de abia dacă 10 la sută ajung ploduri, şi din suta din aceştia de abia alţi 10% dacă ajung crapi buni de consumat. Restul se prăpădesc fie rămânând pe sec prin scăderea apelor, fie acoperiţi de nomol etc. în creşterea lor, fie distruşi de sumedenia de duşmani ca gângănii, broaşte, reptile, paseri şi peşti.

În ape cu o temperatură în permanenţă prea rece, adică sub 15 grade, bătaea sau vărsarea icrelor şi laptilor neputându-se face ele se împetresc în ei făcându-i astfel pentru totdeauna neputincioşi zămislirii. În această stare ei se în-

grașă curând și foarte mult, iar carnea lor devine cea mai gustoasă dintr'a semenilor lor.

Creșterea crapului e destul de repede și viața lui foarte lungă. Trăește până la 50 ani după unii sau peste 200 după alți autori. Într'o apă hrănitoare el ajunge la 500 gr. în al treilea an, 800 în al patrulea, 1500-2500 în al cincilea, 3-4 kg. într'al șaselea, 5-7 la șapte ani, și 12-15 la 15-20 ani. Îmbătrânind el poate atinge cel mult 1.20-1.30 m. lungime; se desvoltă însă mult în grosime și înălțime. Gurile Dunărei și bălțile lor foarte bogate în hrană ne dau cei mai mari crapi cunoscuți astăzi în lume. Pe când autorii streini afirmă că el foarte rar poate atinge 20 kg., la noi, mai cu seamă pe lângă și pe sub insulele plutitoare din brațele Dunărei și bălțile lor — insule formate din gozuri grămădite pe cari cresc erburi și stuf — se prind adesea namile de 30 kg. greutate și 1.10 m. lungime. Ba, d. dr. Antipa ne spune că acum câțiva ani s'a prins la gurile Dunărei unul de 36 de oca, deci vr'o 40 kg. greutate.

* * *

Pescuitul crapului se face cu toate instrumentele enumărate. Acela în mare, comercial însă se face mai mult prin năvoade, lese, zătoane, ave și cotețe.

„La leasă se prind cantități enorme prin luna lui Iulie și August când scad apele din bălți. La leasa dela Crapina am asistat singur (d. dr. Antipa) când în timp de trei ore s'a prins aproape 10.000 kg. de crap mare (5-6 kg. bucata).

Cu năvoadele se pescuește mai cu seamă toamna și earna, la mare în fața gurilor Dunării, etc., și se prind cantitățile cele mai mari. Iarna se trage cu ele pe sub ghiață.

După ce se trag câteva toane cu năvodul în baltă, crapul fuge la stuf, atunci se înconjură stuful cu ave — plăși mari cu trei pânze cari se așează vertical și plutesc în apă — și se bate stuful cu ghiondorele crapul dând să fugă se încurcă cu branchiile și aripioarele în cele 3 pânze ale avei.

De asemenea se încunjură cu avele insulele plutitoare şi făcându-se găuri în ele se bate pe dedesupt cu ghiondorelele sau cu raşca pentru a sperià peştele care stă dedesupt; el voind să fugă rămâne prins în avă.

La gârle sau la intrările bălţilor crapul se prinde făcându-se închisori şi garduri cu limbi. De obiceiu primăvara, când intră peştele din Dunăre, în baltă se pun limbile cu gura spre Dunăre, aşà că peştele ce vreà să intre în baltă rămâne prins în coteţ sau în obor. Vara, când peştele caută să easă din bălţi, se fac limbile cu gura spre baltă.

La Dunăre se prinde mult cu pripoanele (sforile) de fund sau de faţă, cărora li se pune ca nadă (momeală) mămăligă, râme sau săpun".

La strune sau pripoane turtucăenii întrebuinţează mai numai bumbacul pescăresc bine împletit; unghiţile mari, No. 1 sau 2, ca pe paiu.

Pescuitul lui cu undiţa de mână e din cele mai interesante şi palpitante în acelaş timp.

La crap se pescueşte în totdeauna cu mai multe undiţi — dela 2 la 6. Trestiile vor fi cât mai lungi şi mlădioase. Struna din 10—16 fire sau din sfoară cât mai subţire şi mai trainică. Lungimea ei e de o jumătate sau un metru mai lungă decât trestia la vadurile apropiate, şi încă odată sau de două ori mai lungă decât ea când se aruncă ca din praştie, în locuri îndepărtate. Pluta, din vârf de cocean sau din cotorul paiului de măsură, a o şchioapă lungime, stând trei sferturi afară din apă, vine exact cu plumbul pe fund. La crap fiecărei undiţi i se aplică două unghiţi, în cumpănă. Anume: unei bucăţi de strună a o palmă cel mult două îi legăm câte o unghiţă la ambele capete. De mijlocul ei legăm struna; la nod, pe sfârcul de strună, în curmeziş, îndoim şi strângem plumbul turtit, bătut, întins în forma unei mici frunze de salcie. El ţine astfel unghiţile răschirate la o palmă una de alta. Spre acelaş scop noi ne servim de o bucată de sârmă neagră, făcută unghiu sau arc. După ce i-am făcut ochiuri la capete o îndoim şi petrecem capetele

unul în locul altuia, astfel că la mijloc rămâne un ochiu de care se leagă corpul strunei. De ochiurile din capete se leagă sfârcurile cu unghiți, lângă cel din mijloc pe strună se aplică plumbul.

Teurile sau crăcanele sunt neapărate la crap. În lipsa lor trestiile sau țechile vor aveà cotorul ascuțit spre a se puteà înfige în mal. Altfel sportul e incomod și mai puțin roditor. Plutirea trestiilor pe apă alungă peștele, le face coacerea și ruperea ușoară și în scurt timp, ne udă și ne stânjinesc păgubitor în clipele hotărîtoare.

Vadului i se va dà o mare atenție. Va fi bine făcut și fără cusur ales. La baltă se alege de preferință în luminișuri sau golișți de stuf, brădiș și lintițiș, la adânc dacă pescuim ziua și chiar la vărsături puțin adânci pentru noaptea. Pe cât posibil se va cercetà fundul ca să fie curat, cu nisip dacă se poate. Altfel vânatul e slab dacă nu cu totul sterp. La nevoe fundul trebue neapărat curățat, ca momelile și momeala să nu se peardă îngropate în el. C'o greblă, dârg sau scândură bătută într'o prăjină, împinsă spre larg și trasă spre mal, curățirea e destul de ușoară. În neputința curățirii se va face un fund curat prin tăblii de tinichea sau de scânduri lățuite pe margini și acoperite în păturі de nisip. Se leagă cu sfori — spre a puteà fi trase afară — se așează momeli, și se împing la adânc printr'o prăjină.

Momelile de vad sunt felurite. Cât mai multe și variate nu strică. Boabele de mămăligă, porumb, orz, ovăz, bob, grâu, mațe de pui și de miel, toate fierte, balegă de cal și de vacă, — toate și fie care sunt bune.

Fără un bun vad acest pescuit e o perdere de timp. Și perderea de timp zădarnic n'ar trebuì îngăduită nimănui. Lenea și neghiobia, în caz de neisbândă, chiar în cea mai populată apă, nu ne poate fi nici odată o scuză la această perdere și plictseală.

În neputința curățirei fundului se va așezà momeala și potrivì pluta exact la adâncimea apei. Șansa e mai mică;

dar totuşi mai mare decât dacă momeala s'ar înglodà în nomol.

Momeala la noi se reduce mai numai la mămăligă. E greşit însă a se dà numai cu ea, mai cu seamă când se pescueşte cu mai multe undiţi. Când e posibil, spre a se vedeà cari din momeli sunt mai preferate într'un anumit timp şi loc, o parte din ele se pot momì cu râme, bob, săpun, albine şi lăcuste. Şansa poate fi mult mai mare.

Timpul prielnic pescuirei crapului cu undiţa, în zilele senine, e noaptea, seara şi dimineaţa. Când cerul e închis se poate da toată ziua.

Primul lucru de făcut când ajungem la vad e sondarea fundului şi potrivirea plutelor. Plumbul va stà pe fund, pluta vertical, trei sferturi afară din apă. În acest chip suntem prevestiţi la cea mai mică mişcare. Altfel, când struna şi pluta plutesc, vom puteà zmucì după cele dintâi şi mai slabe mişcări ale plutei. Căci el e cu momeala în gură, dar nefăcând mişcări şi pluta neputându-se cufundà, mănâncă agale şi se duce sănătos. Undiţarul dibaciu şi atent nu aşteaptă în totdeauna scufundarea bruscă a plutei, căci ea nu are loc decât cel mult la unul din trei-patru cazuri. În condiţiuni egale acesta e singurul lui secret când pescueşte înzecit cât hagiamiul de alături.

Struna de rezervă e neapărată la crap. Fără ea un crap dela 2-3 kg. în sus e cu siguranţă perdut. El dă mai rar decât cei mici, dar dând, e regretabil a-l perde prin nesocotinţa unui lucru de nimic. Căci violenţa zbaterilor lui e îngrozitoare. Lupta e lungă, furioasă, pe viaţă şi moarte. Dacă undiţa rezistă se spintecă rana şi se smulge unghiţa.

Sunt împrejurări când din cauza stufului struna de rezervă e nu numai de pristos ci şi păgubitoare. În acest caz dichisiţi trainic îl ţinem în frâu, în roată, îl obosim înfrânat, pe loc. Nu-l forţăm, nu-l tragem, îl lăsăm să vie el. Cu cât înfrânarea e mai lungă cu atât el va venì singur şi mai uşor la suprafaţă sau la mal.

În toana de mâncare crapul umblă mai mult în cârduri.

Pe când cârdul scormonește fundul unul sau doui din ei fac mai în totdeauna de strajă la suprafață. Deci ascultarea sfatului de a ne pitì sau a stà zmirna e de mare folos.

Prezența cârdului în scormoniri după hrană pe fund ne-o trădează întinderea băşicuțelor sau sfârâiturilor de apă eşite la suprafață. Le urmărim dâra şi în calea lor aruncăm undița.

Crapul nu în totdeauna atacă brusc. La mămăligă el adesea molfotește agale şi numai dacă s'a înțepat smucește. Undițarii experimentați cunosc aproape la sigur soiul peştelui cu gura pe momeală după semnele licăririlor plutei. Caracteristica mişcărilor ei de către crap când el apucă momeala şi când pluta plutește mai ales, e că ea se aridică şi se întoarcea pe partea opusă. Atunci el mişcă momeala, o lasă, o încearcă, o reià, tacticos. El ca şi mreana adesea o pândește şi-i dă un lung timp târcoale înainte de-a gustà şi îmbucà. Dacă îi pare ceva bănuitor o lasă, pleacă, dacă nu, după capriciile foamei şi concurenților, o ciupește sau o zboară. În cazul întâi pluta urmează jocul ciupiturilor; în ultimul ea dispare, trestia e zguduită şi trasă după el. Dacă nu s'a înțepat decât puțin el o trage domol, în caz contrar fulgerător, nebunește. În ambele cazuri, ca şi atunci când o licăre mult fără a o scufundà, zmucim trestia uşor, cu mâna numai din cot. Dacă unghița e în gură ea se înfige adânc; îl ținem în frâu, cu vârful trestiei vertical, în sus. Struna bălțită şi netrasă de el o întindem, o tragem noi, fie prin inele, fie retrăgându-ne înapoi. Orce ar zice alții îl vom ține mereu în frâu, fără zmuciturì însă. Drum liber nu-i vom dà niciodată, căci dacă nu se descață se acață, cum ni s'a întâmplat întotdeauna. El îşi cunoaşte locul cum ne cunoaştem casa; o tulește numai spre acățături, unde crede că poate scăpà. Încercările lui de tulire le vom biruì prin abateri la stânga sau la dreapta, părți în cari ne va fi uşor a-l mânuì, urmărì şi birui. Vom face tot posibilul de a nu-i îngăduì s'o ià înainte, în față, unde neputându-l urmà sau abate struna devine linie fără opăceli, se întinde, şi ceva

neapărat se rupe. Dacă nu avem strună sau ghem de rezervă singura scăpare e în a-i dà drumul.

Lupta cu un crap de 4-5 kg., ca şi cu o mreană de aceeaşi mărime, durează cel puţin un sfert, o jumătate oră; ba chiar mai mult dacă struna e mai slabă şi ne lipseşte minciogul. Această luptă e cu atât mai grea cu cât se ştie că aceşti peşti stau şi trag mereu spre fund, şi deci, dela o adâncime de cel puţin doui-trei metri, cu năzuinţa lor mereu spre fund, nu e tocmai lucru uşor de scos la suprafaţă. Nu se va scoate nici odată crapul cu capul afară înainte de a venì el, de a fi bine obosit. Căci în toiul zbaterilor lui furioase de salturi şi aruncări în cap, greutatea şi forţa lui pot întâlnì la un moment dat struna dârză, întinsă, şi totul e perdut, spre desnădejdea noastră. Vom aşteptà deci să-l vedem obosit, învins, răsturnat pe burtă sau pe coaste şi numai atunci îl vom apropià spre mal. În tot acest timp coada sau trestia se va ţine pe cât posibil numai în sus, vertical. Il vom trage şi ne vom retrage or de câteori vine şi se lasă, ca să putem aveà largul jocului atunci când ne trage el la el.

La crap, ca şi la alţi peşti şi la altfel de pescuit, ni se întâmplă adesea că aşteptăm cu ceasurile fără cea mai slabă mişcare de plută. Alături de noi însă, la o mică distanţă chiar, tovarăşul nostru prinde din gros. Cum s'ar puteà lămurì acest fapt, când ştim că vadul ni egal, că eri sau alatăeri prindeam noi, pe când el pândeà de geaba? Singura lămurire ce putem dà e aceasta: Cum ştim crapul umblă mai mult în cârduri. Când e lihnit scotoceşte şi dă târcoale peste tot. La dimpotrivă sau în urma îmbuibărei întrucâtva, pe cine ştie unde şi când, cârdul în toană se opreşte într'un anumit loc unde face popas poate ore întregi. În atari împrejurări deci nu-l vom aşteptà cu încăpăţinare ore întregi ca să vie el, ne vom duce noi.

* * *

Carnea de crap (cu cele 3.49% părţi azot şi 12 carbon ale ei) e din cele mai gustoase şi hrănitoare. El mai mult

decât orcare alt peşte intră mare parte în alimentaţia poporului. Graţie prăsirei şi creşterei lui, repezi şi bănoase, în toată lumea aproape se dă o foarte mare atenţie cultivărei lui. Cultivarea lui artificială pe o anumită întindere de loc rentează, cu mai puţine cheltueli, tot atât de bine ca şi orce altfel de cultură agricolă.

Cea mai gustoasă carne a lor e dela cei dintre 3 şi 10 ani sau 2 şi 10 kilograme. Prea bătrâni sunt teioşi, prea tineri sunt cruzi şi încărcaţi de oase. Un gust neîntrecut e partea din cerul gurei cunoscută sub denumirea de limbă de crap.

Crapul de bălţi şi de lacuri mici e mai puţin gustos decât acel de râuri, de Dunăre şi de bălţi mari, adânci. Cauza e gustul de nomol al celor dintâi. Ţinuţi vr'o opt zile într'o apă curată şi împrospătată însă ei îşi perd acest gust şi devin tot atât de buni ca şi ceilalţi.

* * *

Sărarea. — O mare parte din crapul prins la noi se sărează şi se desface mai mult sărat. El e răspândit astfel nu numai în toate colţurile ţării, Bucovinei, Bănatului şi Ardealului, ci se exportează mari cantităţi în Rusia, Bulgaria şi Serbia, ţări în cari, în timpul posturilor mai cu seamă, el se consumă în mare cantitate. Se exportează de asemenea foarte mult proaspăt în Austria şi chiar în Germania.

Prepararea crapului sărat se face în chipul următor: Se spinteacă, pe spinare, dela gură până la coadă, i se scot maţele şi întâmplător icrele dacă are, se spală sau se curăţă numai de sânge, li se dă bine sare măruntă, mai grunjoasă, se aşează în căzi sau putini şi se ţin la loc răcoros şi uscat. Când trebuesc expediaţi sau puşi în vânzare se scot din cadă, dela saramură, li se dă un nou praf de sare, se aşează în butoae şi se trimit la negustori sau se pun în vânzare. Tot astfel se sărează ştiuca, somnul, cosacul, etc.

În România atât la oraş cât şi la sate multă lume care dispune îşi face singură provizia de peşte sărat. Când cra-

pul proaspăt se vinde pe un preț eftin, dela .50 la un leu kg., și mai ales iarna și primăvara când el e plin de icre, gospodarii cumpătați și chibzuiți sau acei amatori de icre își cumpără câțiva crapi, îi spindecă, le scot icrele, îi sărează, îi pun la putinică sau la albioară și-i păstrează astfel pentru marele post și chiar pentru munca câmpului din timpul verei.

În privința peștelui sărat e de mirat afirmația lui Demidov că până pe la 1840 poporul român n'ar fi cunoscut peștele sărat. E posibil că în călătoria lui, făcută în Principate pe acea vreme, el să nu-și fi întemeiat spusele decât pe lipsa acestui pește în piețe sau pe lămuririle date de vr'un coconaș necunoscător. Căci e greu de admis că această sărare să nu fi fost cunoscută barem prin unele părți, bălți și moșii. Doar conacele aveau pe atunci sute de robi, cari trebuiau hrăniți de boer; populația eră rară, peștele din belșug, peste tot. În parte această afirmațiune poate fi întru câtva și întemeiată. De oarece peste tot locul aproape, poporul nostru riverean preferă, pentru propriul lui uz sau hrană, preferă chiar astăzi peștele afumat și uscal la soare celui în saramură. De aceea pristosul de pește sau acela prins în Păresimi de pildă, când deslegarea de pește e numai de două zile, în lipsa lacurilor de păstrarea peștelui viu el și-l conservă mai mult afumat. Procedeul e întru câtva mai migălos, în păstrări de lungă durată cere mai multă îngirjire; în cantități mici însă e lesnicios și gustul sau ticna răsplătește cu vârf truda.

În comerciu crapul poartă mai multe denumiri. Ele sunt hotărîte de mărime și deci de valoarea lui comercială. Astfel crapul de tot mic, sub 1 kg. e denumit *Ciortănică;* între unul și două kg. e *Ciortan;* dela 2 la 4 e *Ciorto-crap;* și cei dela 4 kg. în sus *Crap.* Sub 20 cm. lungime în Ilfov e denumit *Ciuciulan.*

* * *

Mâncările obicinuite din crapul sărat sunt: Pe grătar, și dacă dorim saramură, în puțină apă căldicică, cu usturoi.

Prăjit în ulei sau untdelemn. Şi, mai cu seamă rasol, fert, apoi stropit cu oţet şi undelemn, cu mămăliguţă — stâlpul casei româneşti.

Bucatele gătite din crapul proaspăt sunt foarte numeroase. Vom enumărà câteva din cele mai obicinuite şi a căror reţetă nu s'a arătat încă la descrierea altor peşti. De obiceiu el se prepară mai mult prăjit, în untdelemn, marinată şi la tavă, pe orez, pe varză sau pe ceapă tăiată.

Prăjit se face prăjind bucăţelele în untdelemn înferbântat, bine înţeles după ce s'au curăţat, sărat, zvântat de apă şi tăvălit în făină.

Crap umplut. — Se curăţă de solzi, de maţe şi de zgârciurile din urechi, se spală, se zvântă de apă cu un şervet, se sărează şi se lasă vr'o două ore ca sarea să pătrundă în el spre a nu se fărâmà uşor. Se ià apoi icrele sau laptii, franzelă muiată în untdelemn, pesmet şi orez prăjit sau puţin fert, se frământă şi se rumenesc la tigae în untdelemn înferbântat. Se scot, se adaugă un pumn de nuci pisate şi de stafide mărunte, puţin vin şi untdelemn, coaje de lămâe rasă, sare, piper, coconari, două-trei linguri de zahăr pisat, se frământă şi se prăjesc din nou în ceapă rumenită în untdelemn. Se ià crapul, se unge bine atât pe afară cât şi înăuntru cu untdelemn, se umple, se coase la loc, se aşează la tava bine unsă, se pune la copt şi, din când în când se unge printr'o pană cu untdelemn înferbântat şi amestecat cu puţină zeamă de lămâe şi sarea necesară.

Crap cu vin negru. — Dacă crapul e viu, se înjunghie, i se strânge sângele, se curăţă, se svântă, i se dă sare, se lasă cu ea vr'o două ore şi apoi se crestează în felii fără a le tăià până jos de tot însă. Se tae apoi câte-va cepe felii, se aştern în cratiţă sau la tavă, se presară puţin pesmet, sare, piper boabe, foi de dafin, cuişoare, scorţişoară, o lămâe felii, fără sâmburi. Se pun icrele sau laptii în crap şi se aşează deasupra pe ceapă. Se toarnă deasupra sângele strâns şi amestecat cu vin, negru dacă se poate, în cantitate de aproape o jumătate litru la chilogramul de peşte. Se adaugă

o lingură de unt, untură sau untdelemn, se pune la copt, şi când peştele e fript se scoate pe o farfurie, se lasă sosul pe foc, descoperit, să mai scadă, dacă e lung, se toarnă apoi peste peşte şi se dă la masă.

Crap friptură. — Se iau bucăţelele sărate şi zvântate, se tăvălesc în ou, în făină, iar în ou şi făină şi se prăjesc în unt sau în untură înferbântată.

Crap iacnie. — Se prăjeşte peştele în untdelemn, deosebit mai multă ceapă tăiată de asemenea, se pune peştele peste ea, apoi puţin bulion sau o pătlăgea două roşii, foi de pătrunjel, sare şi piper, se lasă să scadă pe un foc moale şi se dă la masă.

Crap la tavă — pe ceapă. varză sau orez. Se tae ceapă felii, după mărimea peştelui, tava sau cratiţa pe jumătate. Se sărează şi se aşează peste ea peştele întreg, crestat felii ca la *crap cu vin.* Se toarnă untdelemn din belşug, un păhărel de vin şi se coace la cuptor. Din când în când se unge cu lingura peştele cu zeama lui. In loc de ceapă se poate pune varză sau orez. La *varză* se adaugă boabe de piper şi nu se pune vin. *Orezul* se prăjeşte mai întâi în puţină ceapă şi cu mult untdelemn, iar la tavă i se mai adaugă puţină apă.

Crap cu nuci. — Se curăţă peştele ca mai sus; se prăjeşte apoi orez în untdelemn cu puţină ceapă şi se ferbe, pe jumătate numai, în puţină apă cu sare, piper şi pătrunjel. Se amestecă apoi cu aceeaşi cantitate sau greutate nuci pisate şi ceva stafide, se umple crapul, se coase, se pune la tavă şi cu puţin untdelemn la cuptor.

Crap plachie. — Se pune la cratiţă de fie care kg. de peşte $^1/_4$ litru de vin, 100 gr. untdelemn, o lingură de bulion sau câte-va pătlăgele roşi, puţin usturoiu, pătrunjel — foi şi rădăcină — piper, sare, o lămâe curăţată şi tăiată felii, fără sâmburi. Se pune la foc, se lasă a dà de câte-va ori în clocot apoi se pune peştele. Când e gata se scoate pe farfurie, se toarnă sosul deasupra şi se serveşte la masă rece. Pe timp răcoros plachia ţine două trei zile.

Icre de crap, salată. — Tăem în două limbile de icre scoase din peşte. Le apucăm cu degetele jumătăţile de vârf şi într'o farfurie le stoarcem şi le curăţăm bine de pelita învelişului lor. Le dăm bine sare, le amestecăm şi le lăsăm la un loc răcoros cel puţin 24 ore. Numai după acest timp ele sunt bune de preparat şi de mâncat. Earna mai cu seamă, pe frig, şi dacă sunt bine sărate, se pot păstrà în acest chip chiar mai multe săptămâni.

Atât acestea cât şi cele de ştiucă spre a le prepară salată procedăm în chipul următor :

Luăm din cele de mai sus cantitatea necesară unei mâncări sau pentru o zi. Luăm o bucată miez de franzelă, cam jumătatea cantităţei de icre, dacă nu vrem mai multă, şi puţin udată cu untdelemn o dumicăm bine în piuliţă. Luăm apoi o linguriţă din această coca, o aruncăm în farfuria cu icre, stropim totul cu puţin untdelemn bun şi stropi de zeamă de lămâe, dela o jumătate, două, trei sau patru jumătăţi după cantitatea icrelor şi frecăm, amestecăm bine cu furculiţa. Luăm apoi iar o linguriţă franzelă, stropim iar cu untdelemn bun şi zeamă de lămâe, şi bătem, amestecăm, adăugăm, stropim, frecăm, până isprăvim, când batem mereu cât mai mult, până ce se face o alifie cât mai crescută, cât mai albă. Printre picături adăogăm, dacă dorim şi puţină ceapă tocată cât mai fin, cât mai mărunt posibil. Untdelemn punem de fiecare dată din ce în ce mai mult: chiar cantitatea greutăţei icrelor nu strică.

Mulţi maeştrii în prepararea icrelor pun în loc de franzelă pesmet de franzelă foarte fin pisat. Frecarea sau amestecarea se face numai într'o parte, nu şi înapoi.

Când se dau la masă farfuria de icre se poate garnisi prin câte-va masline mari, împănate unde şi unde pe deasupra.

Tot astfel se prepară salata din icre de ştiucă sau alţi peşti.

Ceapă umplută cu icre. — Se amestecă icrele proaspete cu franzelă muiată ca mai sus. Se ia ceapă lunguiaţă sau

chiar praz, se curăță, se opărește, se împinge cu degetul spre a le scoate rotogoalele păturilor una câte una și se umplu cu icre. Se prăjesc în untdelemn ferbinte, se umplu, adică se acoper cu apă, vin și încă ceva untdelemn, se adaogă bulion sau pătlăgele roșii, piper boabe, felii de lămâe, fără coaje și sâmburi, o foae de dafin și se lasă să scadă bine.

Icre prăjite. — Se tăvălesc în făină, în ou și apoi în pesmet, și se prăjesc în untură sau unt. Tot astfel, se pot face chiflele; de post se înțelege, prăjite în ulei sau untdelemn și fără ou.

51. Ştiuca.

Ştiuca ne face impresia unui ţăruş tişit la ambele capete. Ea are corpul lung şi rotunjit întrucâtva; capul mare, prelung, turtit, terminat în forma ciocului de raţă. Gura mare, largă, e despicată până subt ochi. Fălcile tari, osoase, cea de jos puţin mai lungă, şi, peste tot, ca şi cerul gurei, garnisită cu o perie de dinţi mai mari şi mai mici, recurbaţi înăuntru, în număr de peste 700.

Spatele rotunjit, lătăreţ aproape, e de un negricios verziu închis, coastele cenuşii bătând uneori în gălbiu, pântecele de un argintiu afumat. Pete ceva mai închise peste tot îi dau o aparenţă pestriţă.

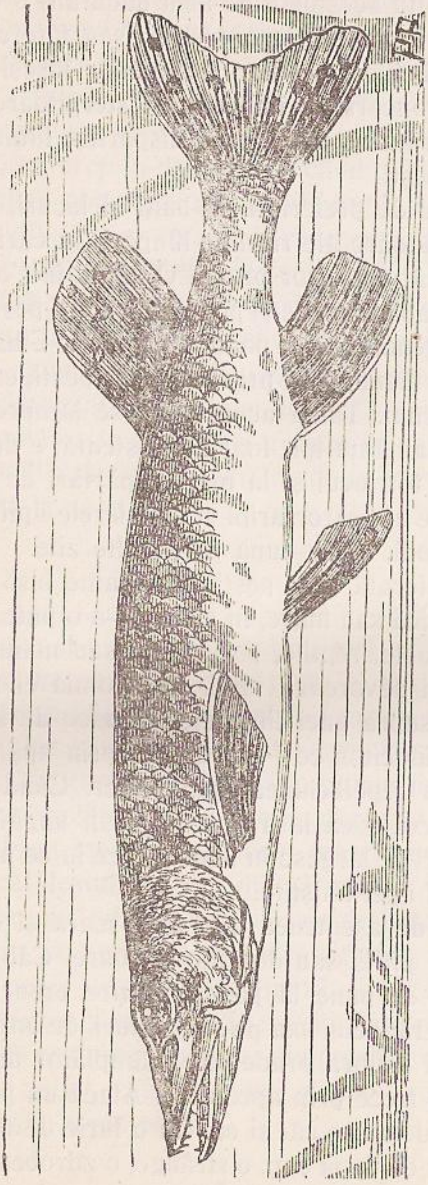
Culoarea celor de riuri e ceva mai deschisă; a celor de baltă mai închisă, mai gălbie.

Aripi peptale şi burtale; anala şi dosala una deasupra alteia; coada scobită; toate aproape în culorile corpului.

Creşterea ei, ca şi a or cărui alt animal de altfel, e condiţionată de belşugul hranei. Lăcomia şi acest belşug îi fac creşterea foarte repede. La un an ea are în mijlociu 20-30 cm. şi 100-150 grame. La 2 ani 40-50 cu 6-800 gr. La 3 ani 60-70 cu 2-3 kg. La 4 ani 80-90 cu 4-5 kg. Un metru cu 6-9 kg. la 5-6 ani. Şi, 1.35 cu 15-20 kg. greutate la 12-13 ani. Ca să atingă această dimensiune ea poate consumă peste 2-3000 kg. peşte. Săptămânal ea devorează cel puţin de două ori greutatea ei.

Trăeşte până la 300 de ani după părerea unora şi cel mult 25 după alţii.

Bătaia o au prin Februarie şi Martie. Trăesc singuratice tot timpul anului. La sorocul bătăii însă se strâng perechi şi se retrag la vărsături, în locuri erboase sau cu fund petros, unde îşi varsă sămânţa care se lipeşte de petri şi erburi. Femeiuşca, de regulă întotdeauna mai mare ca bărbătuşul, varsă, după mărime, dela 50.000 până la 200.000 de icre. Din toate acestea însă de abiă 5 la sută dacă ajung



51. **Ştiuca.**

(*Esox lucius*, l.; *Brochet*, fr.; *Hecht*, g.)

toamna şi din suta acestor 5 de abià dacă alţi 5 vor puteà ajunge mature. Restul de icre, ploduri sau fâţe cad prada boaştelor, gângăniilor, peştilor şi ştiucilor înseşi. Fără acest favorabil concurs de împrejurări sterpitoare înmulţirea lor nemăsurată ar puteà face dispariţia tuturor celorlalte soiuri de peşti.

Ştiuca trăeşte de preferinţă în bălţi şi lacuri, în părţile domoale şi stătătoare ale riurilor limpezi, în cari îşi poate vedeà şi vânà cât mai uşor prada. O aflăm într'o vorbă aproape în or ce apă limpede şi populată cu alţi peşti. In lipsa acestora ea degenerează şi poate chiar perì. Chiar în eleşteele artificiale, făcute spre prăsirea altor peşti, ea se poate naşte ca din senin. Taina aceasta nu se lămureşte decât prin faptul că samânţa lor, foarte rezistentă, e dusă şi împrăştiată peste tot locul şi la mari depărtări de către paserile de apă, pe ale căror aripi şi labe icrele lipite pot trăì, deci clocì şi plodì, chiar după mai multe zile.

Hrana ei preferată sunt peştii. La foame însă nu alege. Or ce vietate mică sau mare, în stare de-a o puteà apucà şi îmbucà, ca broaşte, reptile, paseri, pui sau mamifere mici etc. ea atacă şi devorează totul. In lăcomia ei nebună se aruncă chiar asupra unei tinichele, ghioace de scoică sau altui obiect strălucitor ce i-am flutură prin apă.

Ea înoată cu repeizciunea unui fulger. Când umblă la suprafaţă observăm că lasă în urmă-i un unghiu în două dâre de apă cari se lărgesc în unde din ce în ce mai răschirate pe întinsul apei liniştite.

Ea vânează de asemenea mai ales seara şi dimineaţa. Restul zilei stă pitită sau doarme la soare. Când nu e îndeajuns sătulă se pune la pândă printre erburi, păpuriş, trestiiş, brădiş, rădăcini sau pe sub maluri, de unde se aruncă ca o săgetă asupra pradei ce întâmplător ar aveà nenorocirea de a trece prin apropiere. Atacă un peşte sau o pradă tot atât de mare cât şi ea. Cu o furie de tigru turbat îşi apucă prada de după cap, o strânge, o zdrobeşte, o zdrumică între fălci cu sutele ei de dinţi, din cari, curbaţi cum

sunt înăuntru victima nu mai poate scăpà. Prada odată înhățată e dusă apoi la fund și ținută pe loc până ce moare și dispare întreagă sau bucăți, înghițite întregi. Când întâmplător își greșește ținta, apucând prada dela coadă sau de picior, mușcătura ei e atât de forte și violentă încât retează victima drep în două, ca și când ar fi tăiată cu satârul. Ea stinge chiar propria ei sămânță și frați mai mici. Atât cu undița cât și cu alte instrumente se pot prinde adesea crăpceni, scobărei, clenișori, baboi, roșioare, etc., zdreliți, sfârticați și chiar ciuntiți de mușcăturile peștilor răpitori. Ei nu sunt mutilați astfel de cât de somn și de știucă. Aceasta îi cioantă, îi tae în două, din spre coadă mai cu seamă, căci apucați dela cap ei nu mai scapă. Somnul însă, când întâmplător în apucături greșite îi înhață dela jumătate în jos, îi sfârtică numai, răzându-le solzii, pielea și carnea până la oase.

* * *

Când știuca și-a săturat nesațiul, mai cu seamă cu vr'o pradă mare, ea se retrage noaptea în culcușul ei ascuns unde lâncezește până ce și-a mistuit prada și o apucă din nou foamea. Iar ziua se întinde la soare, la suprafață, unde doarme atât de greu încât zărită, o putem prinde cu arcanul. Când întâmplător dăm peste ea dormind astfel, încât o putem luà drept moartă, ne facem repede un arcan, un laț din păr de cal destul de gros, din sârmă sau la nevoe chiar din sfoară în capătul unei prăjini; ne desbrăcăm dacă trebue, înaintăm cât se poate mai fără zgomot, căci ea la cel mai mic se poate deșteptà, și, ajunsă, îi băgăm lațul până mai sus de mijloc și mai jos de urechi, fără teamă că atingând-o puțin s'ar puteà deșteptà; dimpotrivă, ei îi plac chiar gâdilirile; și astfel, când ne vine bine o aruncăm ca din praștie cine știe unde pe mal.

* * *

Pescuirea. — Întâmplător ea poate fi prinsă cu tot felul de instrumente. Prin cele de rețea, mai coapte, ea poate foarte ușor străbate, cum se poate pricepe, grație feresraelor fălcilor ei.

Nici îndoială deci că struna undiței ne poate fi mult mai ușor tăiată, dată fiind violența și durata luptei în furia când ea se simte acățată. Astfel că dacă la somn lipsa zgardei, adică a bucății de strună sârmuită sau de simplă sârmă de o palmă bună lângă unghiță mai poate fi îngăduită, din cauza moliciunei lui, la știucă această lipsă nu e iertată nici odată. Căci dacă aceasta va fi de o talie mai respectabilă ne va tăià struna fulgerător, la sigur. Corpul acestei strune de asemenea, va fi în raport cu mărimea bănuită a știucei. El va fi de cel puțin 10 fire de păr sau din sfoară ceruită de grosimea unui paiu mai subțire. De altfel ea poate fi la nevoe chiar și mai groasă, căci știuca, bizuită pe forță e prea puțin bănuitoare și vicleană. In lipsa strunei speciale, sau a strunei de vioară, sârmuită, pentru zgardă, se va puteà face una din sârmă bine călită, în câteva nade îmbelciugate. Unghița va fi, de se poate, dublă sau triplă. Prăjina cât mai zdravănă și lungă, la vârf ca pe buricul degetului mic. Plumbuirea în raport cu pluta și cu pescuțul momaelă; el nu trebue să poarte pluta unde vreà. Cu broască, cu puiul golaș sau în ape repezi se dă fără plumb și fără plută. Adâncimea plutei, de mărime proporționată cu plumbul și cu momeala, e cam la 2-3 palme. Căci știuca are ca regulă umbletul printre două ape, spre a puteà ochì prada atât la fund cât și la suprafață. Prăjina sau țechile, căci la știucă dăm de regulă cu mai multe, spre a nu ne obosì se înfig în mal sau se reazimă pe teuri.

Undițile de știucă vor fi cât mai îndepărtate una de alta. Căci ea nu umblă nici în stoluri și nici nu-și caută hrana pe dibuite ca ceilalți pești mărunți și de fund. Nu vor fi însă nici prea îndepărtate una de alta încât să nu le putem vedeà sau auzì clopoțelul de alarmă.

Dacă se poate, în locul undiţilor cu prăjini vom preferă pe acelea libere, descrise la pag. 92-93.

Repetăm că unghiţa, mult mai mică decât la somn, va fi pe cât se poate numai dublă. Cu cea simplă şansa prinderei e redusă; două din trei scapă sau nu se acaţă. Cârligul simplu apucat în latul fălcilor osoase alunecă foarte uşor printre dinţi. Sau, chiar dacă prinde puţin, ea simţind ferul şi încă priponit, cu toată lăcomia ei proverbială îl aruncă mai înainte de-a fi putut intră bine. Ba, adesea, chiar adânc înfipt, graţie deschiderei largi a gurii ei enorme, ea are mai mult decât orcare alt peşte darul de a-şi întoarce gâtlejul şi deci de a-şi scoate sau aruncă unghiţa înfiptă în el. Ceva mai mult: Natura a hărăzit-o cu harul pe care puţini peşti îl au. Anume de a-şi aruncă chiar din stomac afară un lucru de metal sau greu de mistuit, pe care în lăcomia şi goana ei fulgerătoare l'ar fi înghiţit fără să vreă. Nu tot atât de uşor se petrec lucrurile cu o unghiţă dublă sau anghiră însă. Din primul moment al înhăţării vârfurile tescuite intră imediat, la sigur. Din ce sunt strânse din ce mai adânc pătrund. Chiar dacă isbuteşte a-şi scoate unul, rămâne altul; şi în zbaterile de a-şi scoate şi pe acesta reintră din nou celalalt.

In lupta cu ea sau cu vr'un somn ne vom amintî mereu de sfatul că nu trebue să ne punem mintea şi puterile cu ei. Trăgând prosteşte pot fi perduţi chiar la mal, tocmai când să răsuflăm radioşi. Orcât ne-am bizuî pe trăinicia strunei şi a unghiţei vom cugetă că aceasta poate aveà de biruit tăria fălcilor osoase, în cari, întâmplător n'a putut pătrunde decât foarte puţin adânc. Şi deci, la o zmucitură puternică şi violentă făcută din două părţi în aceeaşi clipă, ea se poate uşor zmulge lăsându-ne cu buzele umflate.

De regulă orcărui peşte nu i se dă cu totul drum liber, spre a se puteà încurcà sau descăţà, dar nici nu se trage din toate puterile ca prin durerea pricinuită să-l hotărîm la cele mai desnădăjduite zbateri. Căci toate acestea reunite cu zmuciturile noastre pot face la un moment dat

ruperea strunei sau zmulgerea unghiței. Cel mai bun sfat de urmat, dacă în atari momentele de zăpăceală nu s'ar uità, este acela dat la început. Anume, de a nu pune amândouă mâinile pe țeche. Cu o mână cred că vom aveà atâta forță, cât un pește, sau cel puțin spre a-l puteà obosì și biruì, și nici de cum prea multă spre a face atât de ușor ruperea inevitabilă de cum apucăm cu amândouă. Obosind cu una o prindem cu alta, și amândouă nu le vom pune decât cel mult când ni le vom simți rupte de oboseală, când ambele nu vor face cât una. Ni s'a întâmplat des aceasta.

Unghița din gura știucei nu vom scoate-o nici odată cu degetele. Căci la cea mai mică mișcare a ei putem rămâneà cu degetele sfârticate până la os. In lipsa descătătoarei ne vom căsnì cu vr'un surcel sau gâtej.

Pe când somnul vânează până la cele mai mici adâncimi din margini, știuca n'o face decât la adânc, la larg, în puterea sau mijlocul apei. In riuri vom da în mijlocul și mustața cumpenei marilor vultori, gâturi, răstoci, cozi, etc.

La baltă în mijlocul lor, prin ochiuri, ghioluri, goliști sau luminișuri de trestiiș și păpuriș. Prezența, târcoalele sau săgetările ei ni le trădează: dârele sau undele bifurcate cari brăzdează din când în când fulgerător apa; scăpărările peștișorilor cari îngroziți de gura morții apropiate sar afară din apa ca schinteile dintr'un amnar; și, sfârâiturile bășicale ale apei la suprafață cari tradează molfotirile știucei că acolo ea își roade prada înhățată. Observând aceste semne vom aruncà momeala înaintea dârei, în preajma scăpărărilor de pești sau a sfârâiturilor de apă și așteptăm ca doamna să poftească la... mezelic. Se întâmplă foarte des ca aceste locuri să fie la mijlocul apei, adică la o mare depărtare de țărm. In acest caz greutatea strunei bălțite o duce la fund sau trage momeala spre mal. Spre a tămăduì răul vom înșirà pe strună unde și unde tocălii sau poște din cocean sau dopuri de plută spre a se susține la suprafață. De asemenea, cusurul încolăcirei strunei de către curent îl

putem remedià prin două trei trestii sau prăjini subțiri și lungi, înădite și înșirate pe întinsul strunei.

Primele zmucituri și tuliri ale știucei înhățate, grație forței și iuțelei ei fulgerătoare, sunt din cele mai furioase. Ea tae apa ca un glonț de pușcă și se zbate ca un câine prins în lațul unui hingher. Insă zbaterile și lupta nu sunt nici de jumătatea duratei unui crap sau unei mrene de aceiași mărime. După primele sforțări desperate se moae, se apropie de mal, se dă plainică, învinsă. Pregătiți-vă minciogul sau cel puțin cârligul de apucat din urechi. Vroind s'o păstrăm în apă, vie, în lipsa unui sac încăpător nu vom face neghiobia de-a o legà, cu sfoara prin gură, căci ne vom căi amar. Ci vom trage-o prin ambele urechi, înodând'o apoi la ceafă. Acì nu mai are dinți.

Ea se poate pescuì toată primăvara și toată vara. Cel mai prielnic anotimp însă, în care carnea și icrele ei de asemenea ating culmea bunătății, e toamna, sunt zilele frumoase din August, Sept., Oct. și chiar Noemvrie dacă timpul e călduros. Tomnile târzii și călduroase sunt foarte favorabile prinderei ei cu undița. De cum dă soarele ea ese din vizuină și umblă nebună după hrană. Și cum apa în acest timp e mai întotdeauna pustie, căci micii pescuți, hrana ei favorită, sunt cu toții retrași în locuri unde ea nu poate pătrunde, lacomă și flămândă se aruncă atunci orbiș asupra or cărui obiect strălucitor ce i-am aruncà și flutură trăgându-l zgâltiind prin apă. O mică scoică, tinichea etc. ne poate servì tot atât de bine ca și un pescuț viu. Numai la vânt de miazăzi însă. La cel de miazănoapte și când el adie răcoros sau a semne rele ea se retrage la fund, la vinele cu ape de isvoare mai calde, unde ajunează trăind din seul îmbuibărei de pe vară.

Pescuirea știucei se mai face cu toate uneltele de rețea, trestie și nuele descrise la locul lor. Pescuitul ei e foarte bogat și constitue o bună parte de hrană pentru poporul nostru care o prețuește foarte mult atât proaspătă cât și sărată. Cât pentru belșugul ei în apele noastre și a enor-

melor cantităţi prinse, e destul dacă vom spune, după d. dr. Antipa, că numai la Gurile Dunărei se prind între trei şi patru milioane kg. anual. După crap şi somn deci, ca număr, valoare comercială şi însemnătate economică putem zice că ocupă locul al treilea.

* * *

Carnea de ştiucă, mai cu seamă când nu trece de trei şi nici sub un kg., e din cele mai gustoase şi uşoare de mistuit. Sub ½ kg. e prea osoasă; iar peste trei patru carnea ei e seacă, teioasă, mai puţin gustoasă.

Ca bucate, ştiuca ca şi linul se obicinueşte mai mult rasol. Toată lumea convine că în acest fel ea e neîntrecută. Dacă ne dă mâna, rasolul se poate preface uşor în maioneză. In acest caz însă se ferbe întreagă, nu bucăţele.

Pentru rasol, peştele se curăţă, se spală, se tae bucăţele şi, ca să nu se fărâme uşor i se dă sare cu o oră două înainte de a-l pune la fert. In acest timp punem apa să fearbă, în cantitate ca de abia să treacă peste peşte, căci prea multă toată bunătatea din el s'ar duce în ea. Adăugăm o ceapă, unul doi morcovi şi cartofi, două trei linguri de oţet şi puţin zahăr dacă vrem, şi când apa ferbe aruncăm peştele. Îl lăsăm să dea de câte-va ori în clocot, îl scoatem pe farfurie, adăugăm câte-va foi de patrunjel, oţetul şi untdelemnul trebuincios şi, rece, îl servim la masă. Farfuria de jur împrejur se împodobeşte cu felii de morcovi şi cartofi ferţi odată cu el.

La nevoe, adăugând ceva mai mult oţet aceleiaşi ape sau ferturi putem aveà o bună ciorbă de peşte.

Prinsă în mare cantitate ştiuca se spinteacă, se sărează şi se pune în putini sau în lăzi la saramură.

Icrele de ştiucă, cât boabele de muştar, par nişte alice mici de aur. Contrar spuselor unor autori streini cari le cred veninoase, la noi ştie toată lumea că ele sunt cele mai căutate şi gustoase după acelea negre de morun. Se înţe-

lege că în timpul bătăii, când ele sunt ca și ouăle clocite, e în mintea omului că numai gustoase nu pot fi. Toamna și earna însă, când, după ce le scoatem din peşte le curăţăm de peliţe, le sărăm, le amestecăm și le lăsăm o zi două astfel, apoi, le preparăm cu untdelemn și zeamă de lămâe, ca pe cele de crap, dela pagina 298, cu sau fără ceapă și miez de pâine, — se ştie că ele sunt o mirodenie care ne face, vorba românului, să ne lase gura apă.

* * *

S'a văzut mai sus, că ştiuca înghite peşti întregi de aproape mărimea ei. Când o cumpărăm, trebue bine observat, mai cu seamă dacă are o înfăţişare prea borţoasă, ca în loc de icre să nu aibă în ea unul sau doui peşti nemistuiţi și împuţiţi. In acest caz ea poate aveà o aparenţă proaspătă; mirosind'o însă, la urechi și gură vom simţi că pute. Cauza e peştele din ea alterat înaintea ei, peşte care îi face carnea mai puţin gustoasă dacă nu nesănătoasă. Pescarul vă poate minţi că are icre. Strânsă de mijloc icrele se simt moi, degetele le pătrunde, le disloacă; stoarcă puţin ele ţişnesc afară. La dimpotrivă, pipăind bine se simte forma peştelui tare, ţeapănă.

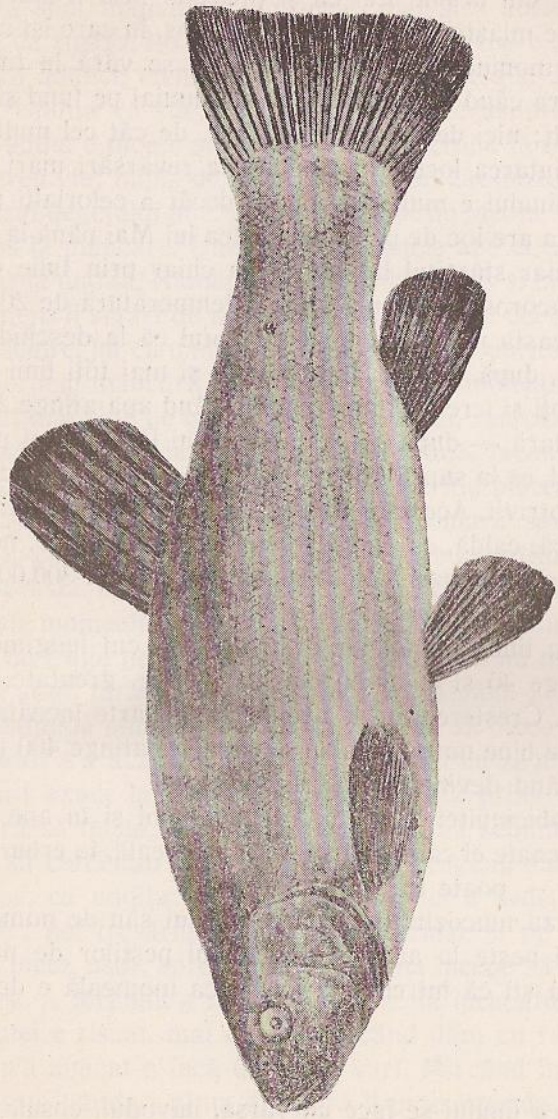
52. Linul.

Între peștii de baltă, după crap și știucă, cel puțin ca însemnătate culinară și comercială, linului putem zice că-i revine locul al treilea. Ca gust, în rasol, multă lume la noi îl preferă și-l crede mai presus știucei: Suntem de aceeași părere. De aceea prețul lui e întotdeauna cu 20-30 la sută mai urcat decât al ei. In Franța dimpotrivă: e gustat și cotat mai puțin.

Linul are corpul bălos, lunguеț și lătăreț totodată. Spinarea aridicată, burta lăbărțată. Capul gros și scurt, gura potrivită, la colțurile ei două mustăcioare, buzele cărnoase. Solzii mici, înfipți în piele, acoperiți cu o pătură băloasă, se curăță ușor numai dacă se opăresc. Aripile și coada rotunjite, linia laterală vizibilă.

Colorațiunea lui, schimbăcioasă de altfel după ape și timp, e de obiceiu de un galben auriu strălucitor. Cel de bălți și lacuri mlăștinoase e mai închis, de ape mai adânci și mai puțin nomoloase din potrivă, mai deschis. De regulă e de un negricios verziu închis pe spate și auriu mai mult sau mai puțin strălucitor pe coaste și pântece. Ochiul roșu, aprins. Pe spate aripile aproape în coloarea părților corpului, pe burtă bat puțin în violet. In timpul bătăii ei se pătează mult mai aprins în petele acelea roși proprii frigurilor dragostei. Astfel că punctele acestea de un roșu a prins și aspectul corpului lor auriu, dacă ar fi mai puțin lătăreț, ne-ar face impresia unui păstrăv. De altfel, în marile bucătării din Apus se și mistifică ades și ușor, dându-se linul mai micșor, mai întins, mai subțiat și curățat de solzi drept păstrăv. Bine înțeles că un cunoscător va fi greu înșelat. Pe lângă argumentul gustului el va aduce cel puțin pe acela pipăit și hotărâtor al gurei păstrăvului împănate cu dinți.

Apa preferată de lin e aceea limpede, stătătoare, nu prea adâncă, din lacuri și bălți. El ca și crapul e nedespărțit ape-



52. **Linul.**

Tinca vulgaris, l.; *La Tanche*, fr.; *Schleie*, g.; In rusă şi turcă tot *Lin*.

lor înerbate, cu stuf, papură, erburi, din cari îşi extrage o mare parte din hrană. Lui ca şi ţiparului însă îi plac mai numai apele mlăştinoase, cu fund nomolos, în care îşi caută hrana scormonindu-l mereu, şi în care se vâră în timpul ernei şi vara când nu vânează. El stă numai pe fund şi numai în bălţi; nici de cum în riuri însă, de cât cel mult rătăcit, în căutarea locului prielnic şi la revărsări mari.

Bătaea linului e mult mai târzie decât a celorlalţi peşti de baltă. Ea are loc de pe la jumătatea lui Mai până la mijlocul şi chiar sfârşitul lui Iunie; ba chiar prin Iulie dacă timpul e răcoros şi apa n'a atins o temperatură de 20—25 grade. Aceasta ne-o dovedeşte şi faptul că la deschiderea pescuitului, după 1 Iunie, întotdeauna şi mai toţi linii sunt plini de lapţi şi icre. In timpul bătăii, când apa atinge 22-25 grade căldură — după constatările d-lui Roco — ei părăsesc fundul, es la suprafaţă şi pleacă în cânduri la căutarea unui loc potrivit. Acesta e de obiceiu în ochiuri, la margini, în apă mică, caldă, cu malul pologat, înclinat dulce, pe ale cărui erburi şi frunze femela îşi depune cele 2.-300.000 de icre gălbii, cari clocesc în 8-10 zile.

Mărimea linului obicinuit e între 20-30 cm lungime. El poate atinge 40 şi chiar 50 cm. cu 2-3 kg. greutate, însă foarte rar. Creşterea lui de asemenea e foarte înceată. Or cât ar fi de bine nutrit de abiă dacă poate atinge 400 gr. la trei ani, când devine matur, reproductiv.

Graţie obicinuiţei lui de a trăi în nomol şi în ape prea puţin oxigenate el ca şi ţiparul — la umezeală, în erburi sau cârpe ude — poate trăi o zi întreagă.

Din cauza mucozităţii sau a mirosului său de nomol, el e singurul peşte la adăpostul atacului peştilor de pradă. Deci se va şti că întrebuinţarea lui ca momeală e de pristos.

* * *

Pescuirea linului se face cu vârşa, năvodul, coşul, coteţele, prostovolul, plasa, etc. Bălţile braţelor Dunărei singure dau până la 300.000 kg. lin anual.

La undiţă el se dă de asemenea destul de bine. Momeala preferată sunt mămăliga şi râmele, mai ales acelea mici, patrate, de zmârc. Locul cel mai potrivit vadului e sub malurile mai adânci, închinate, cu fundul nomolos şi apa stătătoare. Undiţa va stà exact pe fund, sau deasupra lui, în caz că fundul e moale şi momeala s'ar îngropà în el. Râma va fi mereu vie; hapul de mămăligă numai cât mazerea sau cât buricul degetului mic. De altfel el e puţin lacom şi foarte capricios la mâncare. Une-ori şi într'unele ape el nu se dă decât rar la undiţă. Numai într'un vad bine ales şi lung timp făcut putem fi siguri de un bun pescuit. Timpul cel mai prielnic pescuirei lui cu undiţa sunt tocmai lunile oprite: April, Maiu. Sorocul mâncării îl are tot seara şi dimineaţa. Se dă însă mult mai bine pe bureli, după ploi dulci, sau când cerul ei închis. Atunci el cutreeră fundul în toană, lacomi, după hrană; deci se dă, muşcă, se prinde. Licăritul plutei la ciupiturile lui e foarte caracteristic. Ea tremură sau licăre mult timp ca şi când ar fi săltată de undele încreţiturilor de vânt. Aceasta trădează că el o încearcă, o joacă, or că molfoleşte momeala cum obicinueşte, leneş, molcom, a-gale. Adesea ne trage pe sfoară molfolind şi şterpelind momeala fără să ştim, fără să simţim şi fără să rămână acăţat. El nu va scufundà pluta decât târziu, când dă să plece şi când întâmplător s'a acăţat singur. Adesea, mai cu seamă când pluta nu-i exact la adâncimea apei, el stă prins fără să ştim, fără să mişte. Într'un târziu, vrând să schimbăm locul sau să cercetăm momeala, dând să tragem, simţim că vine greu, că undiţa pare acăţată. Atunci îl arde, mişcă, zmuceşte; noi tresărim, zburdăm, surprinşi, şi pe când îl tragem, încet, uşor, spre suprafaţă, inima începe să ne bată cu putere. A ferì sau a mişcà din ţeche la începutul licăririlor plutei e riscat, mai cu seamă când dăm cu râma, pe care el n'a apucat-o încă decât de vârf. Mişcând momeala din loc sau luându-i râma din gură îl putem perde fie prin bănuiala lui fie prin îndepărtarea momelii. In lipsa scufundării plutei vom aşteptà deci clipa încetării primelor tre-

murături sau licăriri, după cari, dacă n'o apleacă, vom mișcà scurt, dislocând pluta cel mult cu o palmă. Dacă e cu unghița în gură, l'am ars, acul s'a înfipt, e al nostru. Dacă nu, el mai poate venì după ea, îl mai putem încă prinde. Totul nu e perdut.

* * *

Carnea de lin e foarte gustoasă, mai cu seamă a celora din bălțile mari, mai puțin nomoloase sau cu nomol mai puțin împuțit. Cu mult mai gustoasă e însă când linul a fost ținut o săptămână în apă împrospătată, curată, prin care îi piere gustul de nomol.

Ca bucate el se prepară mai numai rasol. In această preparație, mai cu seamă dacă e bine făcută, el e fără seamăn de gustos. Spre a-l gătì urmăm în chipul următor :

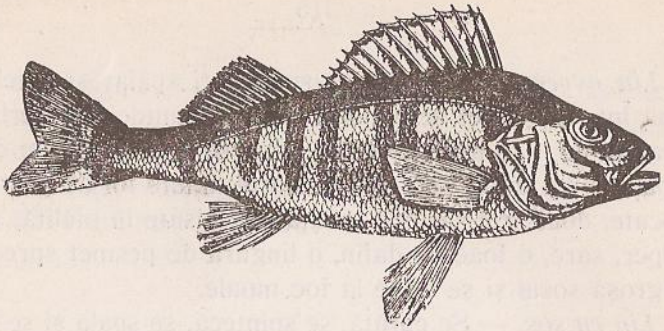
Îl curățăm întâi de solzi, dela coadă spre cap. Dacă solzii se iau greu sau dacă vrem să-i curățăm mai repede, îl opărim o clipă și după ce l'am curățat îl punem în apă rece. Apoi îl spintecăm, având grije a nu-i sparge fierea, îl spălăm, îl punem în oală, turnăm peste el atâta apă rece cât să-l acopere; nu prea multă însă ca să nu i se ducă toată dulceața în ea. Punem apoi câte-va felii de ceapă, de cartofi, de morcovi, de pătrunjel rădăcină, boabe de piper, două foi de dafin și sare. Îl punem apoi la foc, îl lăsăm să dea de câteva ori în clocot, nu prea mult însă ca să nu se fărâme; îl lăsăm să se răcească, și când vrem să-l dăm la masă îl scoatem pe farfurie, îl garnisim pe margini și pe de-asupra cu foi de pătrunjel, turnăm peste el puțin oțet și câte-va picături de untdelemn, apoi din zeama lui pe cât dorim, și-l servim la masă, după gust, cald sau rece. Unele gospodine pun oțetul la fert, în oală, iar peștele când apa dă în clocot. Altele mai adaogă și puțin zahăr; încolo procedează la fel.

Linul rasol se mai poate servì cu felii de cartofi ferți în apă sărată, cu aspic, cu sos de muștar sau maioneză.

Lin ovreeşte. — Curăţat, spintecat, spălat şi zbicit de apă într'un şervet se pune la prăjit în untdelemn ferbinte. Înainte de a se prăji complect însă se adaogă ca un deget apă, zeamă de lămâe, puţin usturoi, multe foi de pătrunjel tocate, două trei sardele curăţate şi pisate în piuliţă, puţin piper, sare, o foae de dafin, o lingură de pesmet spre a se îngroşà sosul şi se ferbe la foc moale.

Lin cu sos. — Se curăţă, se spintecă, se spală şi se pune în cratiţă. Se toarnă de fiecare lin un pahar de vin şi altul de apă, unt, ceapă, morcov, pătrunjel, foae de dafin, sare şi piper. La jumătatea ferberei se adaogă puţină făină rumenită şi se lasă să fearbă scuturând mereu cratiţa spre a nu se lipì de fund. Când sosul e îngroşat şi peştele prăjit îl scoatem pe farfurie, batem un gălbenuş de ou şi-l amestecăm în sos; trecem apoi îndată sosul prin strecurătoare, îi mai adăugăm puţin unt şi zeamă de lămâe, punem peste peşte felii de cartofi ferţi, turnăm sosul deasupra şi dăm la masă.

Lin pe grătar. — Opărit, curăţat, spintecat, spălat şi zbicit în şervet ungem linul cu untdelemn şi-l punem pe grătar, în hârtie sau fără, la un jeratic moale mai întâi. Cald sau rece îl servim apoi cu sos sau cu zeamă de lămâe.



53. **Bibanul.**

(*Perca fluviatilis*, l.; *La perche*, fr.; *Barfisch*, g.).

Corp îndesat, arcuit şi borţos, tescuit puţin şi acoperit cu solzi mărunţi, aspri. Bot prelung, falca de jos eşită, gura mare, împănată cu dinţi. Două aripi pe spate, câte două la pept şi pântece, una anală şi coada puţin scobită.

Colorafiunea lui variază puţin după ape. De regulă e de un verziu închis pe spate, verde alămiu pe laturi, albicios cenuşiu sau gălbiu deschis pe pântece. Mai multe pete închise coboară de pe spate la burtă şi-i dau o formă vărgată. Coada şi prima aripă dosală aproape în culoarea corpului, a doua cenuşie, cele de pe pântece de un cenuşiu uneori gălbiu.

Apa preferată de biban sunt bălţile mari şi limpezi. Trăeşte şi în partea de jos, mai domoală a riurilor, însă nu atât de număros ca în bălţi şi lacuri. Cei mici umblă în cârduri, cei mari mai mult singuratici.

Se hrăneşte — după cum ni-l arată şi gura de răpitor — cu vermi, insecte, larve, icre, melcişori, scoicuţe, broscuţe, mici mamifere de apă şi mai ales cu pescuţi.

Bătaia lor e prin Martie-Aprilie, la o temperatură de 10-12°, pe vărsături, în apă mică, pe erburi, stuf etc. Cele vr'o 2.-300.000 icre, albe verzui, se ţin lipite una de alta ca nişte zale a 2-3 metri. Ele sunt lipite astfel dela o plantă la alta şi plutesc adesea la suprafaţă. Clocirea durează — după

temperatura apei — dela una la două săptămâni. La doui ani e matur.

Lungimea obicinuită e între 15-25 cm. Poate atinge însă 40 şi foarte rar chiar 50.

* * *

Pescuitul bibanului se face cu toate instrumentele. Acela în mare şi bogat însă e numai cu năvodul, plasa, leasa, cotețele, zătoanele şi vintirele.

In bălțile brațelor Dunărei se prind anual între 2.-400.000 kilograme.

Prinderea lui cu undița de mână e din cele mai distractive şi bogate. Dacă apa e bine populată, vadul inteligent ales şi făcut, se poate prinde mai multe kg. pe zi.

Bibanul de mărime obicinuită se ține de regulă la o adâncime de un metru cel mult unu şi jumătate. Cei de tot mari se înțelege că stau mai la fund. În toana mâncărei bat chiar curentul şi vărsăturile. Locul lui favorit e între erburi, stuf şi găurile din maluri de unde îşi pândeşte prada ca o pisică. El mai mult decât orcare alt peşte de pradă trage în curentul apei sub stăvilare şi la iazul morilor după pescuți cari forfotesc în aceste locuri. Cel mai nemerit loc de dat cu undița deci va fi, unde se poate, numai acesta.

Momeala obicinuită la cei mici sunt râmele roşii, vii, zvârcolinde; pentru cei mari numai peştişorii, de asemenea vii. Struna se fârşeşte într'un fir de mustață sau cel mult în două-trei fire de păr, a doui metri lungime. Unghița stă pe fund sau la cel mult un lat de mână deasupra lui. Pluta mică, plumbul potrivit ei, ca s'o susțină vertical, jumătate în apă. Pe lângă maluri şi prin cociocuri se poate dă şi fără plută. În acest caz facem un pescuit săltăreț, săltând undița la suprafață şi lăsând'o iarăşi la fund. De sub mal sau din găuri el vede, se aruncă, se arde.

Se ştie că apa de baltă e foarte limpede. Deci ne putem închipuì că peştele neobicinuit cu namila făpturei, umbrei

sau mișcărilor noastre intră în gaură de șarpe. Spre a nu-i face să dispară repetăm dar sfatul de a ne pitì și acoperì cât mai bine. Momeala va fi cât mai vie, cât mai des schimbată. Pitiți în stuf sau în burueni aruncăm undița peste sau printre ele, o lăsăm la fund și o săltăm la suprafață. Dacă e prin apropiere el vede, se repede, la săltare simțim că ne zgâlțâe.

Bibanul atacă prin una sau două zmucituri, apoi pluta se afundă după el. Lupta e de scurtă durată; zbaterile lui sunt neînsemnate. Se aruncă mai întotdeauna cu forța pe mal; altfel poate fi perdut printre acățături. Se înțelege că nu brutal, nesăbuit; căci gura lui e fragedă, se spintecă ușor. La împotrivirea vre-unuia mare, cu o strună în două-trei peri, vom procedà ușurel, fără zmucituri, până sub minciog sau la mal.

Bibanul își are sorocul mâncării de obiceiu dimineața, în faptul zilei și mai puțin seara pe la amurg. În timpul zilei el nu pune gura decât foarte rar. In caz însă că trage vântul dinspre miază-zi, sau că cerul e închis, ploios, furtunos, în acest caz el se dă toată ziua.

La o apă adâncă putem legà de strună 3 și chiar 4 unghiți ,la intervale de 50 cm. una de alta. Prima, pe fund, o vom legà la capăt și o vom momì cu pestișor, celelalte prin sfârcuri sau nade de o șchioapă, pe corpul strunei în sus, le vom momì cu râme.

În pescuitul *săltăreț*, cum am arătat mai sus, vom puteà schimbà des locul, mai cu seamă dacă n'am făcut vad și dacă în el nu mișcă nimic. Dacă într'unul din acestea am scăpat un pește ne vom reîntoarce: îl vom prinde aproape la sigur, căci el e unul din cei mai lacomi și uituci.

Lunile cele mai potrivite pescuitului cu undița sunt Iulie și August. În celelalte cu cât apa se răcește și timpul se strică el se dă cu atât mai puțin.

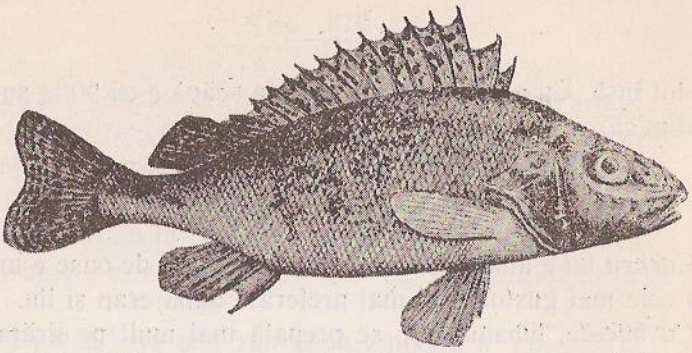
Unghița va fi potrivită, nici prea mare nici prea mică. Dacă găsim și avem, vom preferà crăcane sau ancore, mici

de tot însă. Cu acestea şansa lui de a scăpă e cu 90 la sută mai mică.

* * *

Carnea lui e albă, îndesată; deşi împănată de oase e una din cele mai gustoase şi mai preferate după crap şi lin.

Ca bucate, bibanul mic se prepată mai mult pe grătar, saramură sau rece cu un praf de sare şi de piper. Cel de tot mare se poate prepară la fel crapului şi chiar linului.



54. **Ghiborţul.**
(Acerina cernua, l.; *La Grémille,* fr.*).*

Ghiborţul ca formă se apropie de biban. Corpul lui e gros, scurt, puţin tescuit; capul de asemenea scurt, gura mai mică decât la biban; pe fălci o perie de dinţi; pielea mucoasă, solzii mici. Aripa dosală înaltă, lungă, spinoasă, tare, terminată în aparenţă printr'o alta mică, moale, aproape de coadă; spinii coamei ei ne fac impresia marginilor unei foi de pălămidă. Restul aripilor la fel bibanului.

Culoarea lui e verde până la măsliniu. Spinarea negricioasă, pătată în pete brune; burtă albă gălbie. Aripile dosale şi coada pătate în puncte mai închise.

Mărimea 15-20 cm. cel mult.

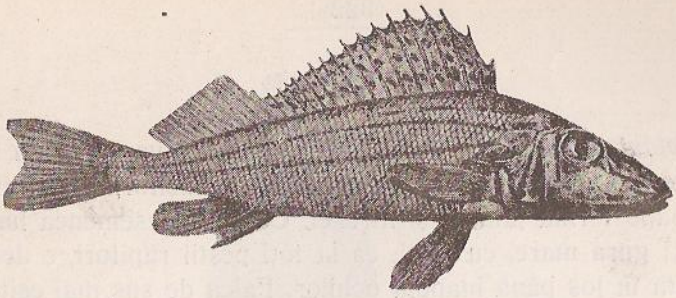
Trăeşte în mai toate apele, îl aflăm chiar în partea de jos a râurilor şi la mare în faţa gurilor Dunărei. E foarte răpitor şi preferă apele ceva mai adânci.

Se bate, se hrăneşte şi se prinde la fel cu bibanul, cu deosebirea că-şi varsă cele 50.-100.000 icre în mai multe rânduri.

El creşte încet şi rămâne cum vedem mititel, deşi pagubele ce face în ceilalţi peşti şi în icrele lor sunt destul de mari.

* * *

E mai rar, mai puţin valoros şi gustos decât bibanul, se găteşte la fel acestuia.



55. **Răspărul.**

(*Acerina schraetser*, l.; *Le Bar*, fr.).

Forma răspărului se apropie de a celor doui de mai sus. Capul prelung, gura mică; aripile peptale, burtale şi anală puţin rotunjite; dosala începe mai sus de mijloc şi are radiile eşite ca nişte ghimpi, iar spre coadă se termină în forma unei alte aripi, moi, fără spini.

Culoarea lui e de un gălbiu de lămâe pe coaste, ceva mai închis pe spate şi mai deschis pe pântece. In lung, deasupra liniei laterale, se întinde trei linii închise între cari prima, lângă laterală, foarte deslușită. Tot din astfel de linii în picăţele e brăzdată aripa dosală.

Mărimea obicinuită 15 cm. şi foarte rar 20-25.

Trăeşte în Dunăre, la gurile ei şi răsleţ chiar prin băltile în comunicaţie cu ea.

Se bate prin April-Maiu, trăeşte şi se hrăneşte la fel cu ghiborţul.

Se găteşte de asemenea la fel celor de mai sus, pe cari de altfel îi întrece în gust şi bunătate. E mult mai rar decât aceştia şi de aceea nu se prinde şi nu se desface decât în amestec cu ei.

56. Şalăul.

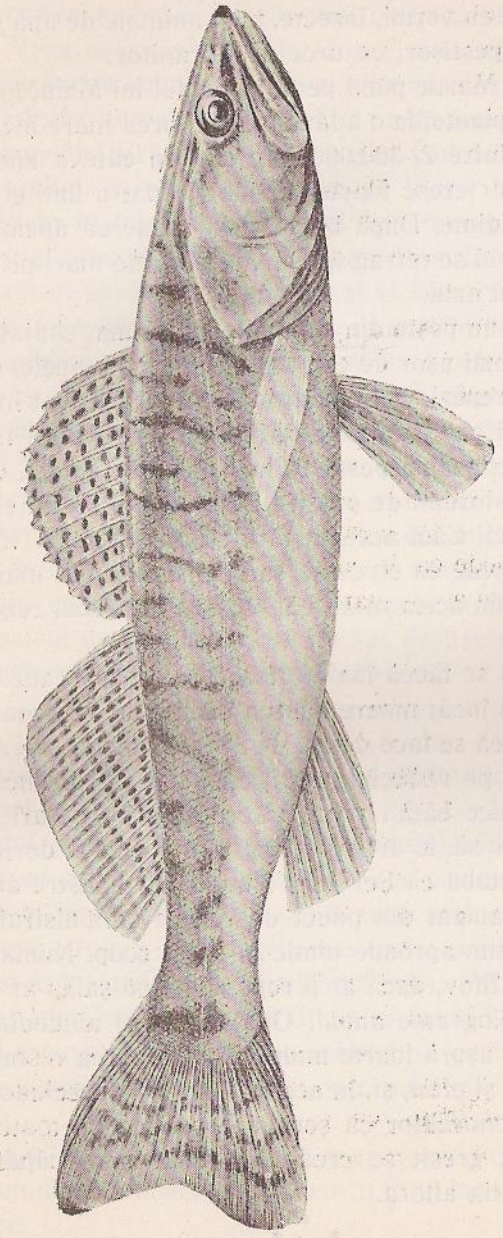
Şalăul — *şuduc* în unele părţi din Moldova şi *guran* în altele din Oltenia — are corpul lunguet, fusiform, rotunjit, aproape forma jamnei şi mrenei. Capul de asemenea lunguet; gura mare, cu dinţi, ca la toţi peştii răpitori, e despicată în jos până înapoia ochilor. Falca de sus mai eşită, pe amândouă dinţi mărunţi; în mijlocul gurei, sus şi jos, doui colţi mari. Rădăcina buzei de sus cărnoasă, bulbucată. Două aripi pe spate, prima spinoasă, ca şi la biban; două burtale aproape de cele peptale, una anală, coada puţin scobită; toate în colţuri puţin rotunjite. Solzii mici, tari, aspri.

Culoarea lui pe laturi e de un cenuşiu plumburiu sau argînţiu afumat, bătând uneori în verziu sau gălbiu. Pe spate ceva mai închis, pe burtă alb argintiu. De pe spate la burtă vărgat în mai multe pete brune, mai închise. Aripile dosale şi coada cenuşii, împestriţate în vărgi din puncte mai închise; cele de pe burtă sunt de un cenuşiu gălbiu.

Dimensiunea poate trece de 1.20 lungime cu 15 kg. greutate. Mărimea obicinuită între 30-70 cm.

Trăeşte în Dunăre, în bălţile ei, în partea de jos a marilor noastre râuri cari dau în acest fluviu, în Mare în faţa gurilor Dunării, în marile lacuri de pe coasta mării şi chiar într'unele lacuri din interiorul ţării ca Snagovul. Înainte cu 25 de ani el există chiar pe Colentina şi în lacurile ei. Având o carne din cele mai gustoase, o valoare şi o rentabilitate din cele mai mari, el se cultivă foarte mult şi în eleştee particulare.

Lui îi plac apele mai line, limpezi, cu adâncimi feţurite, cu fundul petros, nisipos sau cel puţin parazios. La nevoe se împacă şi cu fundul nomolos însă nu prea mult timp, căci acî crapul îi tulbură apa şi-l împiedică de a-şi vedeà şi gonì prada. Din aceeaşi cauză poate, când primăvara apele râurilor şi Dunărei vin tulburi el întră în apa limpede din bălţi. Când acestea încep să scadă şi el să se retragă iar în Dunăre, cade cel dintâi în lesele aşezate la gurile bălţilor.



56. **Şalăul.**

(*Lucioperca sandra*, L.; *Sandre*, fr.).

Se hrăneşte cu vermi, insecte, mici animale de apă şi mai cu seamă cu peştişori ca orce peşte răpitor.

Se bate din Martie până pe la începutul lui Maiu, în bălţi, pe petriş sau plante, la o adâncime nici prea mare nici prea mică. Varsă între 2.-300.000 icre cari în câteva zile sunt clocite. Puii lor cresc foarte repede; la patru luni ei ating 20-25 cm. lungime. După bătae şi la scăderea apelor bălţilor mai mici ei se retrag în Dunăre; în cele mari prielnice însă rămân tot anul.

Şalăul fiind un peşte din cei mai gustoşi, mai căutaţi, mai productivi şi mai uşor de cultivat în mai toate apele, graţie creşterii sale repezi, el e astăzi foarte mult cultivat în eleştee atât la noi cât şi în toate ţările din Apus. Deşi fiecare kg. de şalău consumă peste 10 kg. alt peşte, totuşi, ca regulator al pristosului de prăsire în eleştee şi lacuri el e de preferat ştiucei. Căci aceasta fără să aibe aceeaşi valoare şi creştere repede ca el, costă sau consumă mult mai mult şi încă chiar din aceia mari, cât ea, cari ar trebuì rezervaţi pentru om.

Prăsirea lui se făceà înainte foarte greu, din cauză că e atât de gingaş încât moare adesea înainte de a-l scoate din apă. Azi însă ea se face destul de uşor. E destul să-i strângem icrele de pe rădăcini, petri, etc., sau să-i aruncăm în locurile prielnice bătăi snopi şi crengi printre cari să se poată bate, şi să le transportăm apoi orunde dorim a-i prăsì. E regretabil că Serviciul Pescăriilor noastre atât de admirabil organizat din punct de vedere administrativ nu face, pe cât ştim aproape nimic în acest scop. Numai marile lacuri din Ilfov, dacă ar fi repopulate cu şalău ar puteà dà mii de chilograme anual. Odată centrul alimentat din apropiere s'ar uşurà foarte mult aprovizionarea restului, în chip abondent şi eftin, şi, în acelaş timp, s'ar deschide ochii poporului recunoscător că serviciile publice nu toate sunt înfiinţate cum greşit se crede jos, doar spre căpătuirea unora şi mizeria altora.

* * *

Pescuirea şalăului se face mai mult cu năvodul şi lăptaşul. Vara dă şi în vârşi, la vintire şi la leasă. Într'unele bălţi el e foarte numeros şi pescuitul nu mai puţin uimitor de bogat. Astfel numai Delta Dunărei ne dă anual peste 50.000 kg., Domeniul Brăilei 60.-70.000, Siut-Ghiolul 12.000, etc.

La undiţă, ca peşte răpitor se dă foarte bine. Păcat că nu-l avem în toate apele. La el vom întrebuinţă aceleaşi momeli şi procedeuri ca şi la biban. Vom fi însă pe atât de prevăzători pe cât e de bănuitor şi viclean. Ne vom pitì sau acoperì bine după stuf, burueni, ramuri înfipte în pământ, etc. Vadul se va alege numai la un fund petros, nisipos sau parazios. Îl vom preferà sub malurile tăiate, abrupte, adânci, în găurile cărora celor mari le place să se ascundă în timpul zilelor senine şi călduroase. În timpul serei şi nopţei însă experienţa ne va arătà dacă vărsăturile şi părţile de ape mici n'ar fi mai favorabile. La cei mici se va dà cu râme, la cei mari numai cu albiturà măruntă, vie. Strune şi undiţi vor fi cât mai sdravene, ca şi la somn şi ştiucă. Căci şalăul dela două-trei kg. în sus deşì se dă curând bătut, primele zmucituri sunt fulgerătoare.

* * *

În afară de şalăul descris mai sus există încă două soiuri. mai rari însă. Anume:

Şalăul vărgat (Lucioperca volgensis), *Şalăul de mare* (Lucioperca marina) şi, o varietate sau pocitură, *Şalăul lox.*

Primul, se deosebeşte de cel descris prin corpul şi capul ceva mai groase, mai scurt, mai înalt; prin dimensiunea, gura şi aripa anală toate mult mai mici; prin coloraţiunea vărgilor mai închisă şi mai late, şi printr'a aripilor şi coadei de asemenea mai vii. Are aceleaşi obiceiuri, trăeşte numai în Dunăre şi în bălţile ei, şi e mult mai rar decât cel comun.

Al doilea, cel de mare, mai negricios, cu capul şi corpul mai lunguet, e foarte rar dacă nu cu totul inexistent în apele noastre.

Cel lox se întâlneşte mai des dar nu se deosebeşte de cel obicinuit decât prin botul pleoştit, cârn, în acelaş fel ca şi la pociturile crapului sau altor soiuri.

* * *

Şalăul e un peşte din cei mai gustoşi şi preţuiţi nu numai la noi ci în toată Europa. Înainte el se sărà şi se consumà foarte mult proaspăt, şi nu lipseà decât foarte rar din pieţele noastre. Preţul celui mărunt, în vremile pescuirilor bogate scădeà chiar la 50-60 bani kg. Erà deci la îndemâna întregului popor. Azi însă fie din cauza exportului fie dintr'a rarităţii şi slabelor pescuiri el e din ce în ce mai rar şi scump. De câţiva ani cei cu pungile modeste nu se mai pot apropià de el.

* * *

Carnea lui e ablă, fragedă, prea puţin grasă şi foarte gustoasă. E una din cele mai uşoare şi potrivite stomacurilor debile.

Cei mici se gătesc mai mult prăjiţi, în untdelemn. În marinată ating cega şi nisetrul, iar ca friptură se apropie de păstrăv.

Cei mari se pot gătì orcum dorim; se preferă însă maioneză unde multora le pare superior cegăi.

* * *

Şalăul deşì mai puţin cunoscut în băltile şi populaţiei din interior decât peştii cari urmează, s'a pus totuşi înaintea ordinei lor din consideraţia că cu vremea, populându-se toate apele proprii lui ar puteà aveà întâetatea să ocupe primul loc după crap.

Cu prea puţine jertfe el ar puteà înlocuì în toate apele bibanul, devenind în scurt timp mult mai popular acestuia sau ştiucei, după cum ar şi meritâ de altfel, căci e mult mai valoros şi mai gustos.

57. Roşioara.

Corpul roşioarei e de un lătăreţ oval, tescuit; burta lăbărţată, spinarea puţin aridicată. Capul mic, scurt; gura mică, piezişă, în sus. Solzii mari; aripa anală spre coadă, începe la sfârşitul celei dosale. Coada scobită, cracul de jos ceva mai lung.

Coloarea celor de râuri e mai deschisă, a celor de bălţi mai închisă. Sunt mai mult sau mai puţin de un verziu albăstriu negricios pe spate, argintii pe coaste şi albe pe burtă. Aripile, după ape, mai mult sau mai puţin roşietice. Ochiul auriu, sub un mic cearcăn roşu.

Mărimea obicinuită între 15-25 cm. Întâmplător şi rar poate atinge chiar 40.

Ea populează toate apele noastre de câmp. Îi plac de preferinţă bălţile, gârlele şi chiar riurile domoale, line; nici de cum însă acelea repezi, în valuri, de munte.

Trăeşte, se hrăneşte şi are aproape acelaş fel de viaţă ca linul şi caracuda, cu deosebirea că umblă mai mult pe la jumătatea adâncimii apei, în cârduri.

Se bate prin April-Maiu, la apă mică, vărsând pe erburi sau petri cam 100.000 icre gălbui, cari clocesc în vr'o 10 zile.

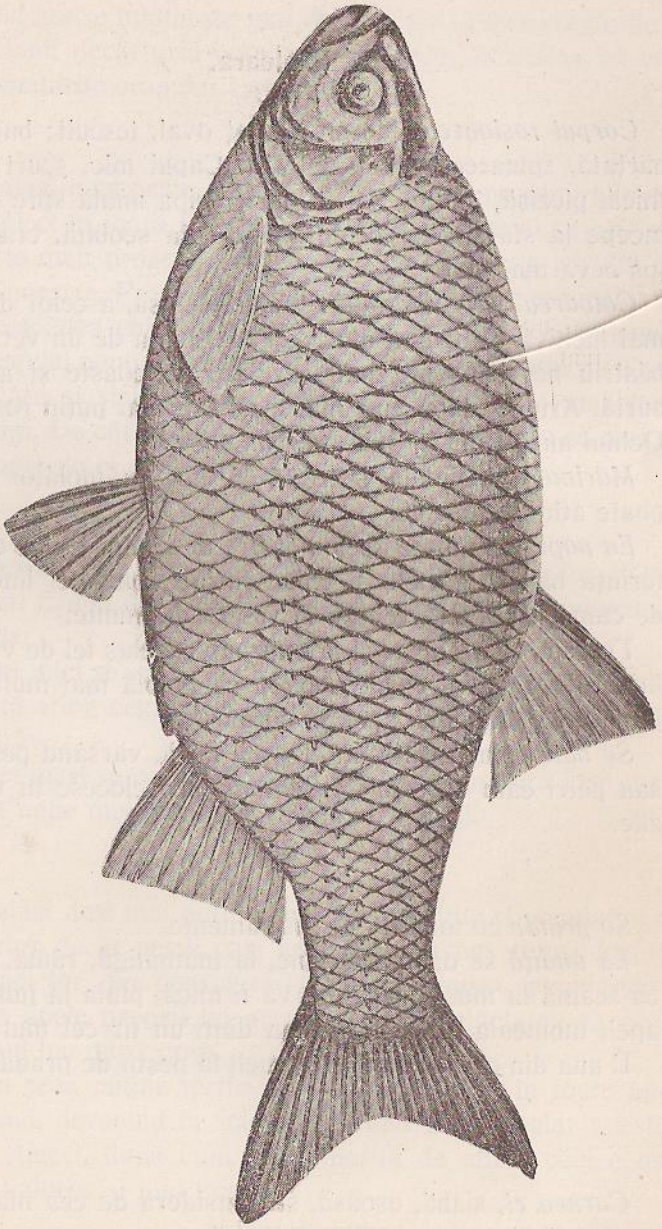
* * *

Se prinde cu tot felul de instrumente.

La undiţă se dă foarte bine, la mămăligă, râmă, şi mai cu seamă la muşte. Unghiţa va fi mică, pluta la jumătatea apei, momeala mititică, struna dintr'un fir cel mult două. E una din cele mai bune momeli la peştii de pradă.

* * *

Carnea ei, slabă, osoasă, se consideră de cea mai puţin gustoasă dintre a peştilor de baltă.



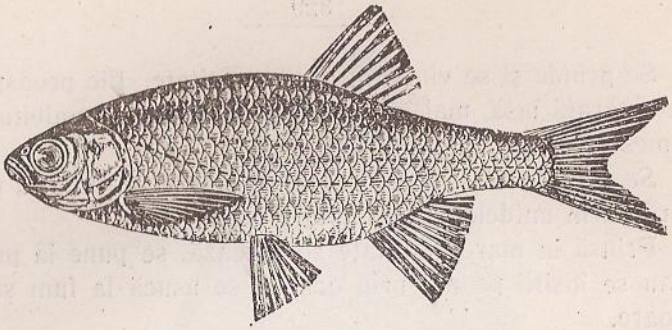
57. **Roşioara.**

(*Scardinius erythroptalmus*, L.; *Gardon rouge*, fr.),

Se prinde şi se vinde în mare cantitate. Fie proaspătă sau sărată însă, mai întotdeauna se desface ca albitură în amestec cu alţi peşti mărunţi.

Se găteşte la fel acestora, adică ciorbe, saramură, rasol, prăjită în untdelemn sau untură etc.

Prinsă în mare cantitate se sărează, se pune la putină, sau se înşiră pe aţă prin ochi şi se usucă la fum sau la soare.



58. **Babuşca.**

(*Leuciscus rutilus*, l.; *Gardon blanc*, fr.).

Babuşca populează din belşug toate bălţile noastre. Ca număr ea stă în fruntea albiturei mărunte. Deşi se pescueşte în mare cantitate, din cauza dimensiunei ei mici şi a lipsei de calităţi superioare celorlalţi se desface mai numai ca albitură mărunţă. Din aceeaşi cauză nu şi-a putut generaliză un singur nume. La Snagov şi în Ilfov pe Colentina, i se zice *bălos* iar celor mititei *baboi* sau *baboiaşi;* în Moldova e *ochiană;* la Dunărea de jos (Deltă-Galaţi) e *babuşcă;* la Oltina *taran;* la turtucăeni *ţărancă* celui mic şi *ocheniţă* celui mare.

Aceeaşi cauză a răspândirei lui în diferite ape — dacă nu încrucişerile — îi pot modifică atât coloraţiunea cât şi forma, dând loc la varietăţi cari pot fi luate drept soiuri deosebite. In bălţile Dunărei de pildă se pescueşte din când în când o varietate de un roşu cărămiziu, cu aripioarele de un roşu aprins şi denumit de către pescari *împăratul babuşcăi.*

Forma babuşcăi e de un lătăreţ oval, mai puţin tescuit decât roşioara. In clipa scoaterii din apă e viscos, ca uns cu bale, de unde şi numele de *bălos* în Ilfov. Coada scobită. Linia laterală coboară spre burtă. Gura tăiată puţin în sus.

La colorit e de un un verde albăstriu pe spate, argintiu pe laturi şi alb pe burtă. Aripa dosală cenuşie închisă, celelalte roşietice spre vârfuri şi alburii spre rădăcină.

Mărimea obicinuită în bălți și lacuri e între 15-25 cm. In Dunăre pot atinge 30 și chiar mai mult. La 1 kg. ajunge foarte rar.

Obiceiurile de viață, de hrană și de prăsire sunt la fel roșioarei. Umblă mai mult în cârduri pe la jumătatea adâncimei apei și sunt prada și hrana predilectă a peștilor răpitori.

Se corcește cu obletul și dă loc unui soiu nu prepa îndepărtat ca formă.

* * *

Pescuirea lui se face cu toate instrumentele uzitate la baltă. In bălțile Dunărei se pescuesc cantități destul de mari cari se desfac mai mult sărat.

La undița de mână se dă mai bine decât or ce alt pește de baltă. La o baltă bine populată și la un vad potrivit și bine făcut acest pescuit e din cele mai plăcute. De plictiseală și de perdere de timp nu ne vom puteà plânge. In lacurile Herăstrău, Floreasca, Tei, Colentina, din jurul Capitalei am văzut amatori pasionați prinzând până la o sută de bucăți pe zi.

Momeala preferată de ea e mămăliga în hapuri cât bobul de piper. Unghița va fi din cele mai mici și agere. Struna dintr'unul sau cel mult doă fire de păr. Pluta din cotor de paiu, gros, stă drept în sus, jumătate în apă. Adâncimea ei e la două trei palme sau cel mult la jumătatea apei pentru cei mici, și la un lat de mână deasupra fundului pentru cei mari. Licărirea plutei mișcată de ciupiturile celor mici, dacă nu se cufundă din primul moment, apucată de vr'unul mai mare, începe mai întotdeauna de cum se aruncă. Acesta atras de roiul celor mici se aruncă și le zboară hrana dela gură. In clipa dispariției plutei ne grăbim a-l aruncà pe mal. Altfel el ne șterpelește momeala fulgerător.

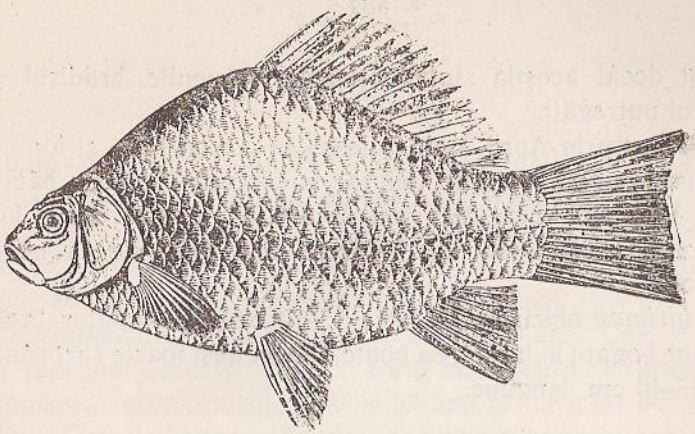
Locurile preferate de el sunt ochiurile, goliștile sau sub

malurile mai adânci de sub stuful crescut din apă. Vadul şi pescuitul prielnic deci e numai acì.

* * *

Carnea lui e mult mai gustoasă decât cea de roşioară.

Ca bucate se prepară la fel peştilor mărunţi. Adică : Ciorbe, saramură, prăjit în untură sau untdelemn, etc.



59. **Caracuda.**

(Carasius vulgaris, l.; *Le carassin,* fr.*).*

Caracuda (carasul în Moldova), ca formă se apropie puţin de crap. E însă mult mai lată şi mai mică decât acesta.

Corpul ei e înalt, cocoşat, tescuit, lat cât jumătatea lungimei. Capul scurt, botul cârn, buzele moi, gura mică. Aripioara dosală lungă, începe cam dela jumătatea spinării până aproape de coadă. Aripile dela pept, burtă şi anala pe la colţuri puţin rotunjite; coada pensulă, foarte puţin scobită. Solzii mari, linia laterală vizibilă.

Colorațiunea lor variază puţin după ape. Cele de lacuri şi bălţi mici mlăştinoase sunt negricioase, cele de bălţi mari, adânci, mai deschise: aurii, roşietice, gălbii. In majoritatea cazurilor sunt de un verziu cafeniu negricios pe spate, verziu gălbiu mai mult sau mai puţin aprins pe coaste şi cenuşiu gălbiu şi uneori roşietic pe burtă. Aripile urmează coloarea părţilor corpului, bătând în roşu rădăcinile celor de pe burtă.

Caracuda trăeşte în aceleaşi ape cu crapul şi are aceleaşi obiceiuri de fund şi la nomol ca linul. Ei îi place numai apa bălţilor liniştite calde, nu prea adânci; nici de cum însă aceea de riuri sau de Dunăre.

Se hrăneşte la fel crapului şi linului şi preferă mult mai

mult decât aceştia stuful, erburile, buruenile, brădişul şi gozul putregăit.

Se bat prin April Maiu, adesea în acelaş timp şi loc cu crapul, pricină din care dau loc la corcituri. In clipa bătăii sau lepădării celor dela 100. la 300.000 icre cârdurile lor număroase ciofoesc sau bălăcesc apa gălăgios ca nişte purcei.

Mărimea obicinuită e între 15-20 cm. Întâmplător însă, în ape bogate în hrană, ea poate atinge, deşi foarte rar, până la 35-40 cm. lungime.

* * *

Pescuirea ei se face cu tot felul de instrumente obicinuite peştelui de baltă. Se dă şi la undiţă, la mămăligă, mai rar şi mai puţin însă decât linul şi crapul.

Ea e foarte număroasă în toate bălţile noastre. Se prinde şi se vinde în mari cantităţi şi la olaltă cu alt peşte mărunt. Singure bălţile braţelor Dunării dau anual între 2 şi 3 milioane amestecături de caracudă, lin şi ştiucă.

* * *

Caracuda de baltă e foarte gustoasă. Aceea de lacuri şi bălţi mici mlăştinoase însă sunt ceva mai puţin gustoase din cauza gustului de nomol. Am spus că acest gust dispare după o săptămână de păstrare în apă curată.

Ca bucate ea se prepară mai mult pe grătar, saramură şi prăjită în ulei sau untdelemn.

60. Plătica.

Corp tescuit, lat, înalt. Spinarea mai puțin arcuită ca la caracudă. Capul mic, botul scurt, cârn, gura potcoavă. Solzi moi; linia laterală vizibilă. Aripa dosală mică, anala de două ori aproape mai lungă, ambele puțin scobite înăuntru. Coada adânc scobită, cracul ei de jos mai lung.

Colorațiunea variază de asemenea după ape. Cele de riuri sunt mai deschise, cele de baltă mai închise. Primele au spinarea verde cenușie, laturile bătând în auriu iar burta argintie. Cele de baltă, de Snagov de pildă, sunt negricioase sau chiar negre pe spate, coastele argintii, burta de un alb gălbiu. Aripioarele de un cenușiu albastru.

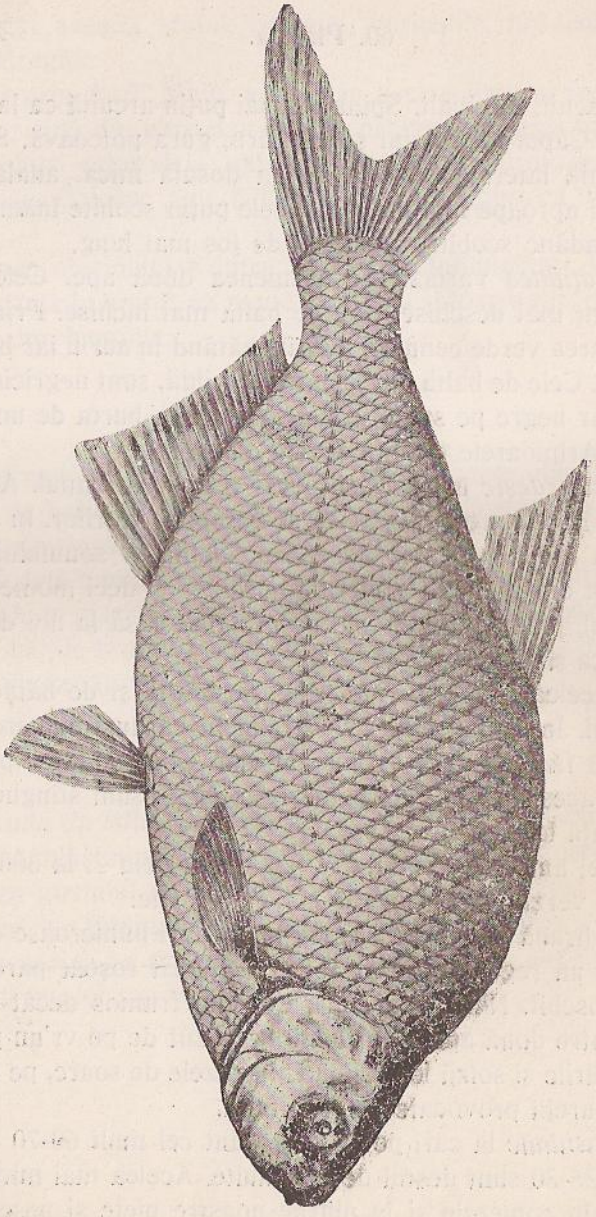
Plătica trăește în aceleași locuri și ape cu crapul. Adică în bălți, în Dunăre și în partea de câmpie a riurilor. In acestea din urmă, probabil din cauza pustiirilor somnului, ea fiind una din cele mai preferate prade — și deci momeli — pentru el, plătica e mult mai puțin numeroasă la noi decât în Franța și Germania de pildă.

Are aceleași obiceiuri de traiu, de hrană și de bătae ca și crapul. În timpul bătăi se strâng în cârduri numeroase și se bat făcând mare sgomot în apă. Contrar altor pești, dacă în acest timp — de regulă noaptea — sunt stingherite fug îndată la adânc.

La trei ani devin mature și pot vărsà dela 2. la 300.000 de icre, verzui, cari clocesc în vr'o 10 zile.

După hrană ele umblă adesea în cârduri numeroase conduse de un rege sau vătaf al cărui colorit roșcat pare un soiu deosebit. Nimic mai curios și mai frumos decât manevra între două ape a cârdului lor văzut de pe vr'un pod, cu mișcările și solzii lor sclipiuzi în razele de soare, pe fondul turburelii provocate de ei la fund.

Dimensiunile la cari pot ajunge sunt cel mult 60-70 cm., cele de 25-30 sunt destul de obicinuite. Acelea mai mici de 25 cm., în comerciu și în marile noastre piețe și pescării.



60. **Plătica.**

(*Abramis brama*, L.; *La Brémme* (commune) fr.).

sunt denumite *cârjancă,* iar în amestecătură cu alți pești mărunți li se zice albitură.

* * *

Pescuirea ei se face cu tot felul de instrumente. În bălțile Dunărei se pescuesc peste 100.000 kg. anual.

La undiță se dă foarte bine. Însă e atât de vicleană și bănuitoare încât ziua, într'o apă limpede, nu se va apropiâ nici odată de momeala cu struna mai groasă decât două fire de păr. La tulbureli, la creșteri subite de apă, la revărsări pe erburi, e oarbă, se dă, se prinde binișor. Ziua o putem înșelà numai la ape adânci. Prezența ei la fund într'un anume loc ne-o trădează eșirea la suprafață a frunzelor, buruenilor și ațelor de erburi rupte de cârdul ei la fund. Caracteristica mișcărilor plutei de către plătică este că joacă săltându-se de coadă și afundându-se mereu de cap. Se dă la mămăligă și cartof fert. Momeala ei favorită e însă râma, vie, roșie. Fără un vad bun și lung timp făcut, cel puțin o săptămână, pescuitul ei cu undița însă e greu, e slab, e rar. Vadul se face aruncând găluști de pământ fărâmicios amestecat cu hapuri de mămăligă, cartofi fărâmați, orz dubit și decojit, porumb și grâu fert sau dubit, etc.

* * *

Plătica, cu toate numeroasele ei oase, are o carne foarte gustoasă. Cea de râu, de Snagov și Colentina mai cu seamă e o trufanda.

Ea se gătește mai numai pe grătar, saramură și prăjită. Cele mari însă se pot prepară la fel crapului.

Corcită cu roșioară sau cu babușcă dă loc unui nou soiu, numit *plătică corcită cu babușcă* sau cu *roșioară.*

61. Batca.

Ca formă aceasta e aproape la fel cu plătica. Nu se deosebeşte de aceasta decât prin dimensiunea ei mult mai mică — 20-25 cm. cel mult; prin aripa anală mai puţin lungă, şi prin aripile dela pept şi burtă roşietice la cotor iar nu vinete ca la plătică.

Culoarea ei e de un verde albăstriu închis, bătând în cafeniu pe spate şi de un argintiu albastru pe laturi şi burtă.

Trăeşte în Dunăre şi în bălţile ei precum şi în regiunea de jos a râurilor. Îi plac apele stătătoare, earna la adânc şi vara în apa mică, a chiar celor mai mici jepci ale Dunărei cari seacă pe timpul verei.

În obiceiurile vieţii ca: hrănire, umblet şi prăsire se aseamănă în totul cu plătica.

* * *

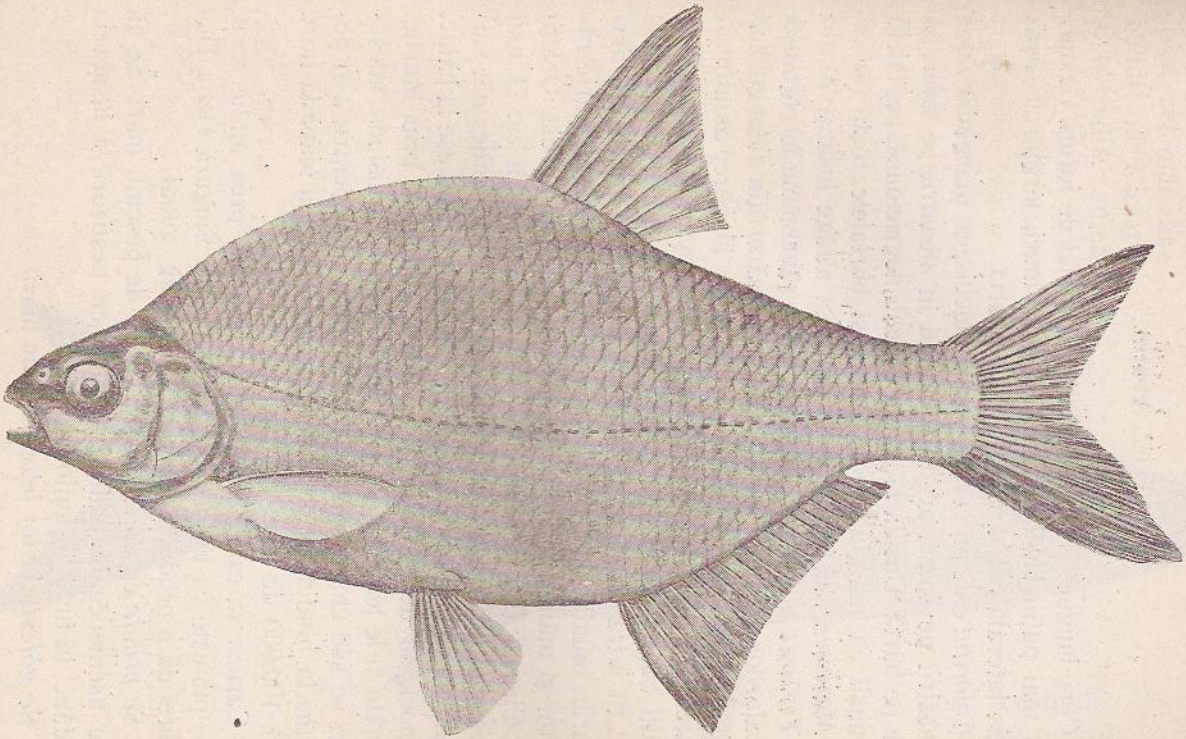
Pescuirea ei, atât cu undiţa cât şi cu celelalte unelte se face la fel şi adesea în acelaş loc şi timp cu plătica.

* * *

Are o carne mai puţin gustoasă decât aceasta. Ca bucate se prepară la fel, şi, prinsă în cantităţi mari se sărează şi se vinde la un loc cu alţi peşti mărunţi sub numele de albitură.

Pe lângă numele de *batcă* i se mai zice în unele părţi: *corbancă, corpancă, corpănică, corpacă* şi *frunza plopului.*

Corcită cu băbuşcă sau cu roşioară dă loc soiului batcă cu roşioară sau cu băbuşcă.



61. **Batca.**

(Blicca bjorkna, l.); *Brêmme bordelière,* fr.).

62. Avatul.

Corp lunguеț și spate rotunjit, apropiat de forma cleanului mai puțin burtos. Capul și gura mari, largă, cu dinți, linia laterală coboară în jos, spre burtă.

Coloritul e de un verde măsliniu închis, cu marginile verzi albăstrii pe spate, argintiu bătând în albastru pe laturi și alb pe burtă. Dosala și coada cenușii negricioase, peptalele cenușii cu marginile roșii, anala și burtalele roșii.

Mărimea obicinuită 30-40 cm. Pot atinge însă și 70.

Ttrăește în Dunăre, în bălțile ei, în râuri până în regiunea dealurilor, și chiar în apa sălcie a mării din fața gurilor Dunării. E mai mult însă un pește de Dunăre, amator al curentului puternic din mijlocul ei, precum și al marilor bălți adânci cu fundul petros sau nisipos.

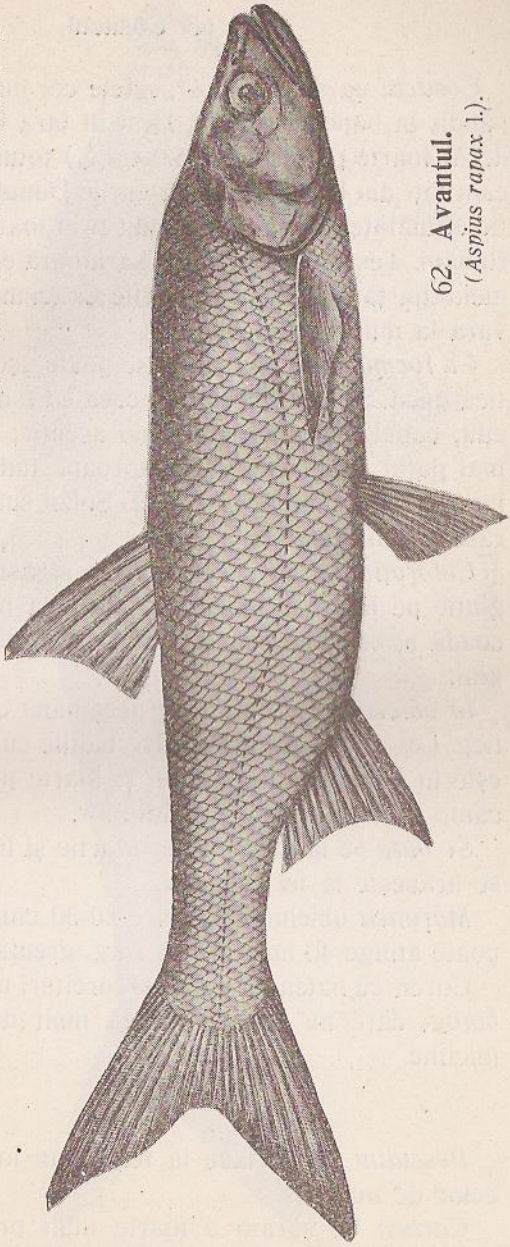
„El intră din Dunăre în bălți primăvara foarte de timpuriu, îndată după desghețul apelor. E un pește foarte răpitor și mănâncă de stinge peștele mic și în special Obleții și Cirusul (scrumbiile mici), așă că pescarii îi zic „Lupul peștelui". El trăește mai mult pe fund și în totdeauna singur; nu se cârdușește nici odată, nici chiar când ese la bătae. Epoca sa de reproducție e foarte timpurie, prin Martie. Icrele și le leapădă pe fund, la loc petros și nisipos, adeseori se sue chiar în susul râurilor mai mici pentru a-și depune la fundul lor pe pietriș icrele. O femelă leapădă între 80.-100.000 de icre.

Carnea sa este bună la gust, însă are prea multe oase. Se plătește cu prețuri destul de bune". Singură Delta Dunării dă o producție de peste 10.000 kg. anual.

Se prinde cu toate instrumentele de pescuit, mari. Se dă de asemenea la undiță, momită cu peștișori și lăsată la adânc, la fund, în mijlocul apei.

Se gătește în tot felul peștilor mari.

Afară de numele *avat*, cel mai răspândit la Dunăre și la baltă, adică acolo unde se prinde mai mult și se face un întins comerciu cu el, i se mai zice *haùt* în Moldova; *havut* în Basarabia; *Vrespere, vâlcan, vâigan, vâlsan* la Turtucaia și prin Muntenia; *boulean, pește țigănesc* și *cu șapte nume* prin alte părți.



62. **Avantul.**
(*Aspius rapax* L.).

63. Cosacul.

Cosacul ca şi crapul e peştele cel mai cunoscut şi răspândit în poporul român. Deşi în ţară la noi nu se prinde decât foarte puţin (vr'o 15.000 kg.) totuşi importat în mari cantităţi din Rusia, de pe la gurile Donului şi Niprului, graţie eftinătăţei lui el e răspândit prin toate părţile locuite de români. Tescuit în butoae la saramură el face parte din alimentaţia ţărănimei în posturile Crăciunului, Sânpetrului şi vara la munca câmpului.

Ca formă el se asemue şi se poate uşor confundă cu plătica mică. Se deosebeşte în aceea că e mai îngust, mai tescuit, capul mai mic, botul mai ascuţit; anala mai lungă şi mai puţin lată începe dela aproape jumătatea burţei şi se întinde până mai lângă coadă. Solzii sunt mici şi linia laterală bine marcată.

Coloraţiunea lui e negricioasă albăstrie pe spate şi argintie pe laturi şi burtă. Aripile dela pept şi burtă gălbii, coada şi celelalte cenuşii, întru câtva mai închise pe margini.

În obiceiurile de viaţă se aseamănă cu crapul şi cu plătica. Lui ca şi acestora îi plac bălţile cu stuf şi erburi. Trăeşte în Dunăre, în bălţile ei şi foarte puţin în regiunea de câmp a râurilor sau în bălţile lor.

Se bate pe la sfârşitul lui Martie şi începutul lui Aprilşi se hrăneşte la fel crapului.

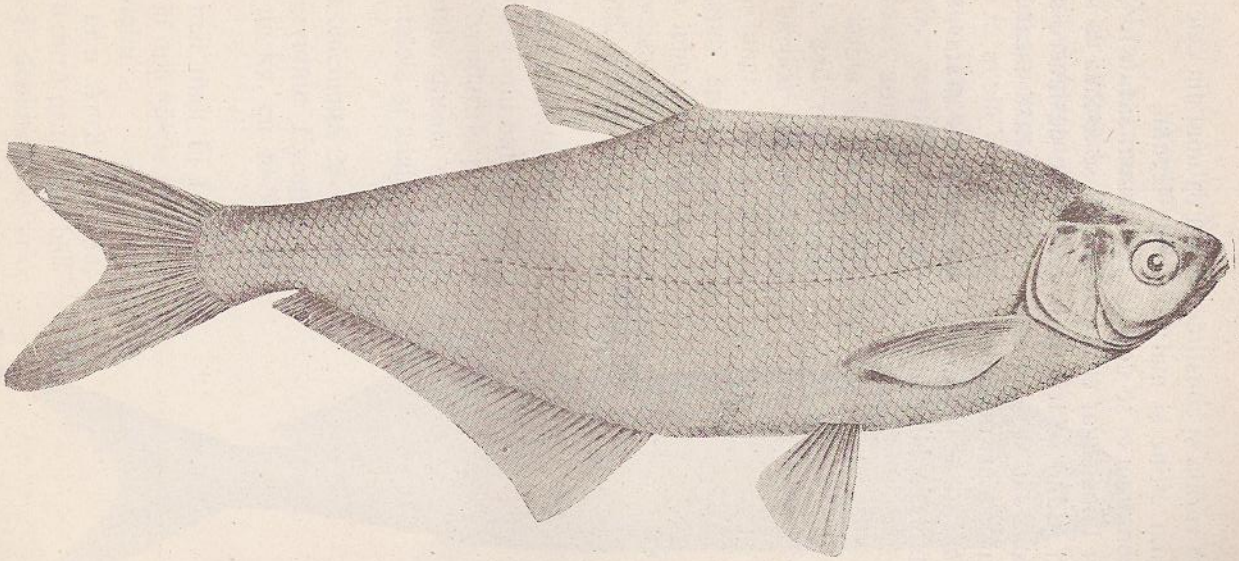
Mărimea obicinuită e între 20-30 cm. Întâmplător şi rar poate atinge 40 lungime cu 2 kg. greutate.

Corcit cu batca dă loc unei corcituri numită de turtucăeni *boţog*, care nu se depărtează mult de cosac decât prin micime.

* * *

Pescuitul lui se face la fel, la un loc şi totodată cu al celor de mai sus.

Carnea lui sărată e foarte mult preţuită de populaţia



63. **Cosacul.**
(Abramis ealurlbs L.).

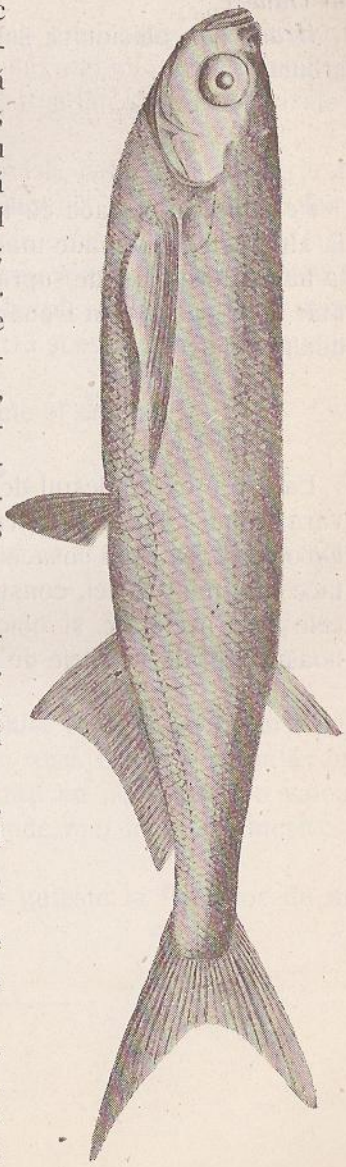
noastră rurală şi constitue pentru ea unul din cele mai căutate, mai eftine şi mai obicinuite legumi.

În comerciu el se desface mai numai sărat. In cazuri de pescuit îmbelşugat el se sărează şi se aşează la saramură în căzi. Când se trimite în pieţele de desfacere se scurge saramura sau se scoate din ea şi se aşează uscat în butoae cu noui prafuri de sare.

Ca bucate se obicinueşte mai numai pe grătar, saramură sau rasol, cu mămăliguţă.

64. Săbiţa.

(Pelecus cultratus, L.).



Corpul săbiţei e caracteristic prin forma lui îngustă, lungueaţă, tescuită. Spinarea rotunjită şi în lungime aproape dreaptă ; de sub cap la anală burta puţin lăsată. Linia laterală coboară spre burtală, şerpuind. Capul mic, ochii mari, aproape de bot; gura mică, tăiată de sus în jos. Solzii mici, cad uşor. Aripile peptale şi burtale ascuţite, primele foarte lungi; dosala mică, împinsă înapoi, spre coadă; anala sub ea, lungă, scobită; coada de asemenea lungă, mare, adânc scobită, cracul ei de sus mai scurt.

Coloritul ei e verde albăstriu pe spate şi argintiu bătând uneori în roşu trandafiriu pe laturi. Aripile peptale, dosală şi coada cenuşii; burtalele şi anala gălbii roşietice.

Mărimea obicinuită 25-35 cm. cu ½ kg. greutate. Excepţional pot atinge un kg. cu 40-50 cm. lungime.

Trăeşte mai mult în Dunăre şi la mare în apa sălcie din faţa gurilor fluviului.

Se bate prin April şi Maiu, timp în care intră prin toate băltile spre a-şi depune cele vr'o 100.000 de icre pe burueni, la

apă mică. Îndată ce scad apele ea se strecoară printre nuelele sau ostreţele de trestie ale gardurilor şi fuge iarăşi în Dunăre.

Hrana lor obicinuită sunt vermi, insecte, melcişori şi erburi.

* * *

Pescuitul ei se face cu toate instrumentele întrebuinţate la alţi peşti. Vara cade mai mult la leasă; toamna şi earna la năvoade şi plăşi de suprafaţă. Fiind destul de numeroasă atât în bălţi cât şi în Dunăre ele dau o bogată producţie anuală.

* * *

Ea are o carne destul de gustoasă mai cu seamă primăvara, când e grasă şi foarte bună de consumat proaspătă. De obiceiu, ea ca şi cosacul, se sărează la butoae şi se desface mai mult astfel, constituind, graţie eftinătăţii una din cele mai preferate şi obicinuite legumi pentru populaţia noastră rurală în zilele de post.

65. Văduviţa.

Forma şi înfăţişarea acesteia e aproape aidoma ciortanului mic, cu deosebirea: capului mai mic, botului mai prelung, a spatelui mai puţin curbat şi lat, şi a aripei dosale de două-trei ori mai mică.

Coloarea spatelui e negricioasă, bătând în albăstriu sau verziu, a laturilor albastrie deschis şi argintie pe burtă. Coada şi dosala cenuşie violetă, celelalte roşietice.

Mărimea obicinuită 30-35 cm. Mai rar poate atinge 60.

Ea trăeşte în Dunăre şi în băltile ei, în cari intră spre a se bate pe erburi, şi de unde intră şi ese întotdeauna înaintea crapului.

Se hrăneşte cu vermi, insecte şi erburi.

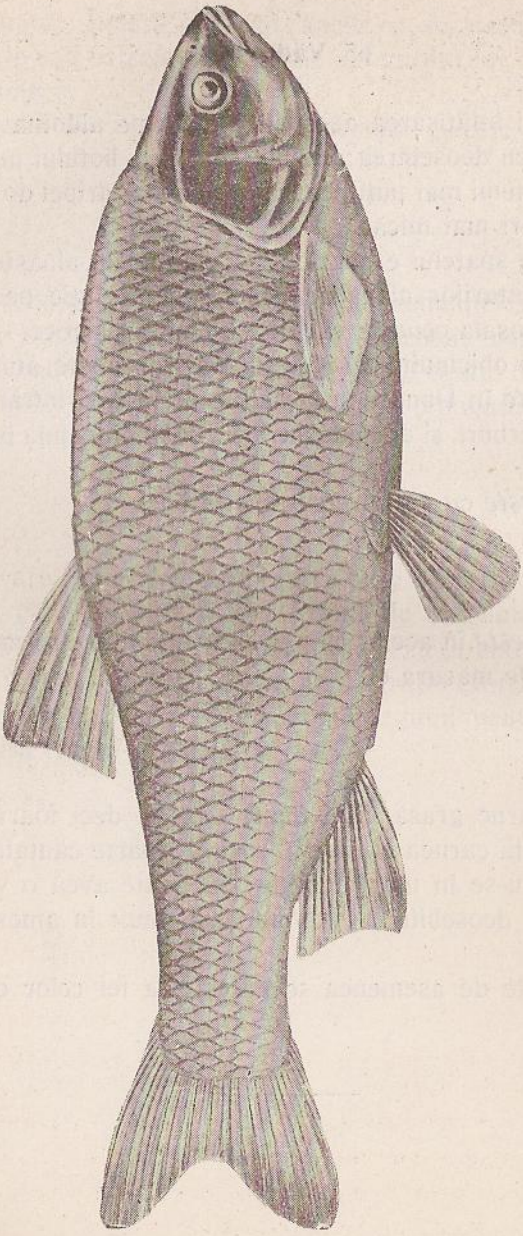
* * *

Se pescueşte în acelaş chip şi cu aceleaşi unelte ca şi ceilalţi peşti de măsura ei.

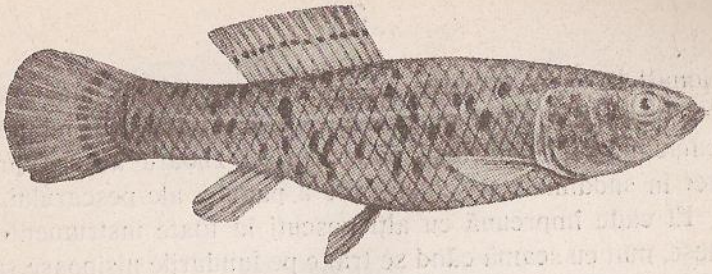
* * *

Are o carne grasă, fără multe oase şi deci foarte gustoasă. Gătită carnea ei bate în roşu. E foarte căutată; însă neprinzându-se în mari cantităţi nu poate aveà o valoare comercială deosebită ci se vinde mai mult în amestec cu alţi peşti.

Ca bucate de asemenea se găteşte la fel celor de mărimea ei.



65. **Văduviţa.**
(*Idus melanotus*, L.).



66. **Petruşelul.**
(Umbra Krameri, L.).

Forma, înfăţişarea şi mărimea asemuitoare verdetelui. Dacă ar trăi în aceleaşi ape şi dacă, graţie lăcomiei n'ar fi mai borţos, s'ar confunda uşor cu acesta.

Corp lunguieţ, rotunjit, fusiform, foarte puţin tescuit. Capul lung, acoperit cu solzi; gura măricică, cu dinţi; aripile dela pept şi burtă lungi, înguste, în colţuri şi rotunjite; aripa dosală în colţuri, întinsă, de două-trei ori mai lată decât anala de sub ea; coada pensulă, rotunjită.

E negricios cafeniu pe spate, cenuşiu închis pe laturi, alburiu bătând în gălbiu pe burtă şi peste tot împestriţat în puncte negricioase. Întreg corpul ne mai apare înfrumuseţat cu o brumă roşietică violetă. Aripile cenuşii, mai deschise pe burtă şi mai închise la coadă şi dosală. Aproape de mijlocul acestora, în lat, se vede câte o linie negricioasă. Linia laterală alburie.

Mărimea cel mult 15 cm.

E hrăpitor, se hrăneşte cu tot ce poate apucă şi înghiţi fie viu, fie în părticele vegetale sa animale moarte.

Se bate prin Maiu şi trăeşte pe fundul multor bălţi şi gârle de câmp.

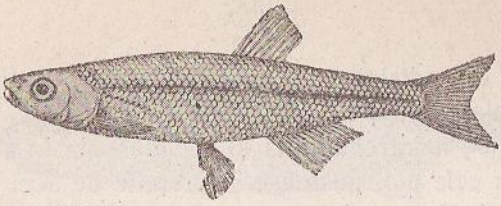
El e groaza şi piaza rea a pescarilor cu undiţa cărora le ciugulueşte în permanenţă râma din unghiţă. De sigur când nu se dă la el. Dacă râma e mică el ne-o devorează în câteva secunde şi se prinde mai întotdeauna fără să vrem. Dacă ea e mai mare el ne-o suge şi ciugulueşte mereu şi pluta lăcăre într'una; încât, ne face toată ziua să zgâim ochii emo-

ționați la ea în credință că pot fi târcoalele vr'unui crap, lin, biban, etc. Dacă pluta e mică el o afundă ușor și când zmucim, setoși, furioși, palpitând, el zboară adesea prin aer în sudalmele și scuipăturile a pagubă ale pescarului.

El cade împreună cu alți pescuți în toate instrumentele dese, mai cu seamă când se trage pe fundurile nisipoase sau tari pe cari le preferă celor nomoloase.

Pescuitul lui cu undița e mai mult jucăria și îndeletnicirea copiilor.

Carnea petrușelului e foarte gustoasă. Se gătește ciorbe, prăjit, plachie, etc.



67. **Plevuşca.**
(Leucaspius delineatus, l.).

Mărimea 7-8 cm. — cât acul.

Corpul acestui mic peşte e lunguet, cu spinarea rotunjită şi puţin tescuită. Coada şi anala scobite, burtalele rotunjite, toate aproape străvezii.

E verde cafeniu pe ceafă, verzui gălbui pe spate, argintiu cu o dungă albăstrie pe coaste şi alb pe burtă.

Plevuşca trăeşte în mai toate bălţile, băltoacele, răstoacele râurilor, gârlele, pâraele şi chiar în şanţurile artificale laolaltă cu boarca şi ţiparul. În mare număr însă nu trăeşte şi nu se prinde decât într'unele bălţi cum e Snagovul şi alte câteva bălţi din Ilfov de pildă, din cari, adesea se umple piaţa Bucureştilor cu coşuri întregi.

Ei îi place apa mică, limpede, a marginilor şi ochiurilor bălţilor mari.

Se hrăneşte cu mici părticele vegetale şi animale.

Se bate prin April-Maiu, pe erburi, la apă mică.

Multă vreme, chiar oamenii învăţaţi o credeau — ceeace mai crede încă în multe părţi chiar unii pescari mai puţin atenţi dela noi — se credeà că plevuşca n'ar fi decât un puiu al unui sau altui soiu de peşte mai mare; pe când în realitate ea e un soiu deosebit şi foarte rar trece de 10-12 cm. mărime.

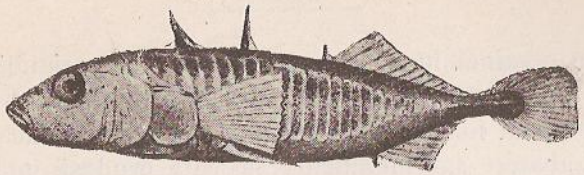
* * *

Pescuitul ei se face mai mult cu coşul şi cu plasa din pânză rară de sac. Singurul lucru regretabil e că odată cu

prinderea ei se distrug într'unele părți mari cantități de pui de crap, platică, lin, etc.

Carnea ei, neîntrebuințată și necunoscută la gust în alte țări, e din cele mai gustoase și prețuite de acei cari o cunosc la noi. Earna mai cu seamă, în ciorbă cu zeamă de varză sau cu borș, și în plachie pe ceapă, preparație în care nu știi care-i ceapa și care peștele — plevușca e o delicateță, o trufanda după care îți lasă multă vreme gura apă.

La gătit, dacă nu aveți la dispoziție un regiment de femei ca să v'o spintece și curețe de mațe, ea se pune întotdeauna nespintecată; se spală doar în 3-4 ape.



68. Pălămida de Baltă.

(Gasterosteus aculaetus, l.; *Epinochette piquante,* fr.).

Pescuțul acesta, de cel mult 8 cm. lungime, e caracteristic prin spinii — trei pe spate, doui la pântece și unul la începutul analei — toți în forma și mărimea acelora de măceș.

Forma lui de fus, e rotunjită și foarte puțin tescuit. Capul și ochii mari, gura tăiată de sus în jos. Aripile dosală și anală una deasupra alteia, întinse, scunde, tișite; dela ele corpul subțiat, prezintând coada lui mare, rotunjită, ca un fel de lopățică cu coada ei.

Coloarea e de un verziu închis și marmorat pe spate și de un gălbiu argintiu deschis pe laturi și pântece.

Trăește mai mult pe marginile și pe sub malurile adânci din bălți și lacuri, prin gârle, Dunăre și în partea de jos a riurilor. L'am aflat chiar în lacul Herăstrău de lângă Capitală.

Se bate prin April-Maiu, prin erburile marginilor apelor.

Se hrănește cu mici părticele vegetale și animale, cu insecte, icre de pești și broaște, ba chiar cu plodurile peștilor valoroși pe cari îi stinge.

De altfel trăește răsleț și din cauza micimii și rarității lui nu are nici o însemnătate sau întrebuințare. Chiar atunci când cade în plasa de sac, cu care se dă de obicei la peștii mărunți, pentru ciorbe, iacnie sau plachie, el e aruncat sau dat la pisici.

* * *

El se prezintă în apele noastre sub trei varietăţi.

Una din acestea, pentru noi profanii cel puţin, nu se deosebeşte decât foarte puţin de cel descris. Ea poate fi mai mult o abatere sau modificare răsleaţă produsă întâmplător de ape sau împrejurări.



69. **Cuib de pălămidă.**

A treia varietate, (Gasterosteus platygaster), fig. 69, ca formă e acelaş. Nu se deosebeşte de primul decât prin rotunjirea aripilor, subţierea şi întinderea corpului dintre coadă dosală şi anală şi, mai isbitor prin spini dosali în număr de nouă în loc de trei.

Caracteristic inteligenţei pălămidei de baltă e cuibul ca

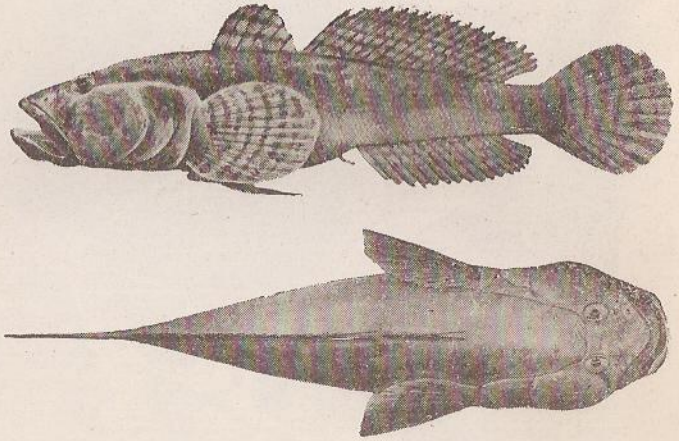
de pasere, din erburi, ce-şi face prin stuf, burueni, cocioc şi pe sub malurile adânci sau abrupte, cuib în care stă pitit tot timpul când nu umblă după hrană.

Ca or ce peşte mic, de neîntrebuinţat şi cu nume necunoscut sau nedefinit încă în popor, în cele mai multe locuri *Pălămida de baltă* nu-i decât *peşte ţigănesc*. Chiar la Mare am văzut un fel de glăvoci — presupuse otrăvitoare — cărora li se zice tot astfel. Posibil ca această denumire să fie dedusă din faptul că numai ţiganii lăeţi lipsiţi şi leneşi pot adună şi mâncă — cum o fac chiar cu hoiturile animalelor moarte de molimi — atari peşti când li se aruncă.

Guvidiile.

Familia acestui neam de peşti e foarte număroasă. In descrierea de mai jos ne mărginim la acelea—4 la număr—cari prezintând oarecare interes alimentar şi comercial e absolut necesar de a fi cunoscute. Restul nu interesează decât pe savanţi. De altfel, atât ca formă cât şi în colorit şi aspect toate ne apar aproape la fel.

Cele mai mari, mai gustoase şi număroase din ele în apele noastre sunt acelea denumite *Guvidii de baltă*, a căror figură o redăm atât pe dos cât şi pe laturi.



70. **Guvidia de baltă.**
(Gobius Kessleri Günther, l.).

Forma lor cum vedem aduce cu a mormolocului de broască. Capul şi gura sunt mari, corpul subţiat spre coadă, ochii sus, deasupra. Două aripi dosale, una mai scurtă, a doua mai lungă; două peptale, una anală de asemenea întinsă, coada mare, toate aproape rotunjite.

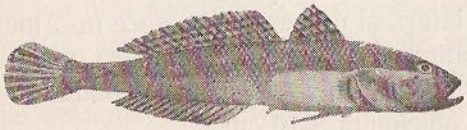
Coloraţiunea lor e de un cafeniu cenuşiu mai mult sau mai puţin închis pe spate, de un cafeniu în pete mai închise

pe laturi şi tot la fel dar mult mai deschisă pe pântece. Aripile şi coada împestriţate în vărgi din aceleaşi pete şi culori.

Mărimea lor cel mult 20-25 cm.

Trăesc în bălţile Dunărei. Cele mai bine populate din acestea sunt Brateşul şi bălţile Brăilei.

Li se mai zice *mitroace, mitrocari, glăvoci* şi *guvidii de Brateş.*



71. **Guvidia de vad.**

(Gobius fluviatilis Pallas, I).

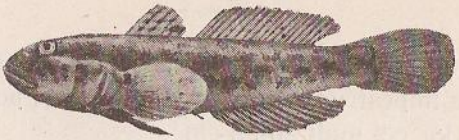
Ca formă aceasta e mai subţiată şi solzii mai bine pronunţaţi.

În colorit e de un galben cenuşiu sau cafeniu pe spate şi în pete mai închise pe laturi; de un alb cenuşiu pe burtă şi albăstrie împestriţată în pete mai închise pe cap. Aripile sunt albicioase pe burtă şi cenuşii în vărgi închise pe spate şi pe coadă. Coloraţiunea lor variază de altfel foarte mult după ape.

Mărimea 12-15 cm. cel mult.

Trăesc în mai toate bălţile Dunărei, în multe râuri, râuleţe, gârle sau văi cu fundul prundos sau nisipos.

Se mai numesc *glăvoci* şi *porcuşor de vad.*



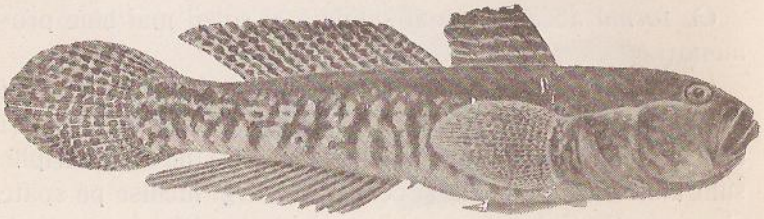
72. **Guvidia mică.**
(Gobius marmoratus Pall, 1).

Guvidia sau *glăvoaca mică* la formă se apropie de zglăvoaca. Corpul ei e mai tescuit şi mai puţin îngust spre coadă, capul de asemenea mai puţin turtit decât la cele de mai sus.

Coloarea ei e de un cenuşiu gălbui în pete negricioase pe spate şi pe laturi, şi de aceeaşi coloare însă mult mai deschisă pe pântece. Aripile de asemenea mai deschise pe burtă şi mult mai închise pe spate şi coadă.

Mărimea obicinuită 8-10 cm.

Trăesc în lacurile ţărmului Mărei şi mai puţin numeroase chiar în Dunăre.



73. **Guvidia de Mare.**
(Gobius cephalarges Pall, 1.).

Aceasta e aproape de aceeaş formă, colorit şi înfăţişare cu cele de mai sus. Între aripile peptale însă, sub pept, ele mai au o aripă în forma de pâlnie, care le uşurează mişcarea şi săltarea dela fund.

Dimensiunea 20-25 cm. cel mult.

Trăesc în Mare, în mare număr chiar prin porturi, în la-

curile de pe litoral, şi mai puţin numeroase chiar în Dunăre şi în bălţile ei.

Denumirea ei, între bărbaţi, e mai mult în termeni ruşinoşi de haz, ca... *sula ciobanului.*

* * *

Cum vedem guvidiile se aseamănă foarte mult între ele. Toate au solzii mici, ascunşi, pelea moale, mucoasă, lipicioasă, şi corpul tuturor e înfluturat în mulţimea aripilor mari, pestriţe, rotunjite.

Ele se bat prin April-Maiu, şi-şi lipesc icrele de rădăcini, petri, petriş, erburi, etc. Clocirea e de scurtă durată. În câteva zile plodurile încep să mişte şi se ţin mai mult prin ochiurile dela margini, printre mormolocii de broască, cu cari se şi pot confundà.

Se hrănesc cu peştişori, vermi, insecte, melcişori, icre şi orce părticele de materii animale.

Se pescuesc cu toate instrumentele de peşti mărunţi.

Ca peşte răpitor se dă foarte bine la undiţa momită cu râme, coade de creveţi, peştişori şi bucăţi de peştişori. În porturile noastre maritime pescuitul lor cu undiţa, după cum s'a arătat la *undiţa de guvizi,* e din cele mai bogate, mai interesante şi palpitante în acelaş timp.

* * *

Carnea lor e dulce şi foarte gustoasă. De aceea sunt foarte mult căutate când se prind în mare număr.

Ca bucate se prepară mai mult ciorbe, rasol şi prăjite. De obiceiu ele excelează în marinată, preparaţie care poate sluji dintr'odată la împodobirea mesei pe mai multe săptămâni. Când sunt bine preparate multe persoane le preferă marinatei de nisetru.

În cazuri de abondenţă sau de pescuiri bogate, din ele ca

și din alți pești de altfel, se poate face o marinată eftină și foarte gustoasă în chipul următor:

Marinată de earnă. — Peștele spălat și sărat cu câteva ore înainte se pune la foc, cu apă cât să deà peste el. Se adaugă oțet (100 grame la kilogramul de pește) două-trei cepe întregi, piper boabe, sare și ienibahar. Se scoate peștele înainte de a se fi fărîmat sau fert prea tare. De regulă, pus cu apa rece se scoate de îndată ce dă de două-trei ori în clocot. După ce s'a răcit se tae bucăți, dacă e mare, se tăvălesc bine în untdelemn, se așează la borcan, un rând de pește peste altul de lămâi felii, foi de dafin, piper și, dacă vrem și avem, mai adăugăm untdelemn. Apa peștelui în clocot o stingem cu oțet; în măsură de a dà peste peștele din borcan; adăugăm sare, rosmarin, scorțișoară, cuișoare, usturoi și, după ce ferbe bine se toarnă ferbinte în borcan, ca să deà peste pește. Punem o peatră, ca peștele să nu easă deasupra, să se strice; legăm la gură cu pergament sau piele și se păstrează, cu lunile chiar, la un loc răcoros.

La curățire se înțelege că li se tae și aripile lor mari.

74. Morunaşul.

Corp lunguеţ, lătăreţ, tescuit. Cap şi bot prelung, rotunjit; gura ca o tăetură sub el; falca de jos scurtă, trasă.

Coloarea de un plumburiu pe spate, argintiu pe laturi şi alb pe burtă. Coada şi dosala de coloarea corpului; celelalte aripi gălbii, cotorul celor peptale şi anala de un roşu portocaliu.

Lungimea 25-30 cm.

Morunaşul e un peşte călător. Earna trăeşte la Mare, în apa sălcie din faţa gurilor Dunărei. Primăvara, înaintea ruperei gheţei când se şi prinde în mari cantităţi pe sub gheaţă, la adâncimi de 5-6 metri, el intră în Dunăre şi din ea în bălţile ei. Acì stă toată vara unde se şi bate prin April-Maiu, depunându-şi cele 2.-300.000 de icre pe fundul tare sau pe erburi când acesta e nomolos.

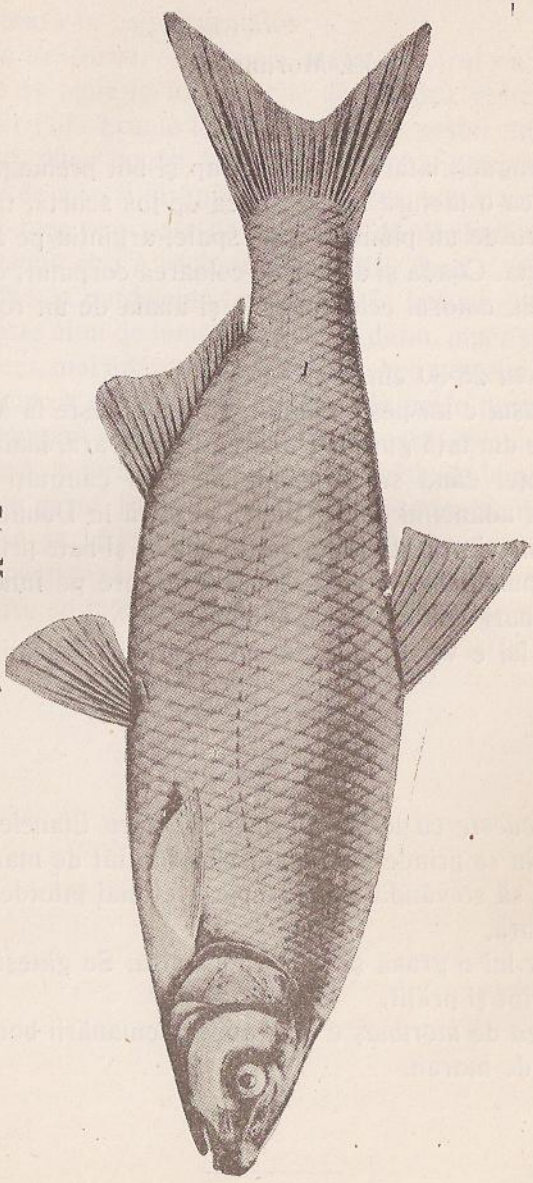
Hrana lui e vermi, insecte, melcişori, icre, seminţe, burueni.

* * *

Se pescueşte cu leasa, cu năvodul şi cu tifanele pe sub gheaţă. Nu se prinde nici odată însă în atât de mari cantităţi încât să se vândă numai separat ci mai întotdeauna cu altă albitură.

Carnea lui e grasă şi foarte gustoasă. Se găteşte rasol, ciorbă, fript şi prăjit.

Numirea de *morunaş* e din cauza asemănării botului său cu acela de morun.



74. **Morunașul.**
(*Abramis vimba*, L.).

Scrumbiile.

Scrumbii ca şi guvidii avem de asemenea mai multe feluri sau varietăţi. Ele se aseamănă şi se pot confundă uşor unele cu altele şi nu se deosebesc decât în colorit unele, în mărime altele, şi întru câtva în rostul de viaţă al fiecăreia. Restul deosebirilor de structură sunt mai mult pentru cărţile şi oamenii de ştiinţă.

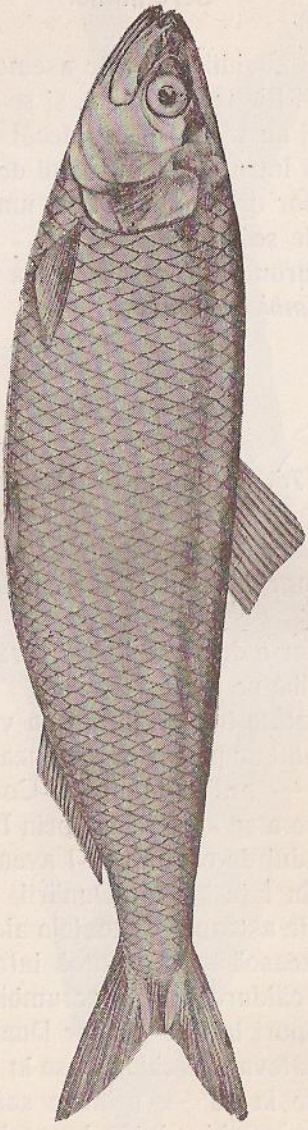
În fruntea tuturor soiurilor stă aceea cunoscută sub denumirea de *scrumbie de Dunăre.*

75. Scrumbia de Dunăre.

Corpul acesteia e lungueţ, înalt, lat şi rotunjit, spre coadă. Capul prelung, gură cu dinţi. Aripile în colţuri, coada scobită.

Colorăţiunea lor e de un albăstriu verziu pe spate, argintiu pe laturi şi albe pe burtă.

„Această varietate trăeşte în partea vestică o Mării Negre şi este mai mult un peşte din regiunea costală. La coasta noastră sudică — pe la Mangalia-Constanţa — începe câteva exemplare a se arătă chiar prin Ianuarie; încetul cu încetul după gradul de căldură ce-l avem se adună în cantităţi mai mari în faţa gurilor Dunării, aşă că pe la sfârşitul lui Februarie aşteaptă cu toatele aicea ca apa Dunării să se mai încălzească spre a puteă intră înăuntru. Se întâmplă însă ani călduroşi când scrumbiile sosesc chiar cu mult mai de timpuri în faţa gurilor Dunării; aşă de ex. în anul 1904 fiind câteva zile călduroase în Ianuarie — termometrul se urcase la 16° — primele scrumbii la gura Sf. Gheorghe s'au prins chiar la 27 Ianuarie.



75. **Scrumbia de Dunăre.**
(*Alosa pontica var. Danubii Antipa*, l.).

În fața gurilor Dunărei scrumbiile așteaptă mai mult timp, pe de o parte a se mai acomodà la apă dulce, iar apoi pentru a așteptà ca apa Dunării să ajungă la gradul de temperatură care le convine lor. De obiceiu ele încep a intrà în Dunăre pe la începutul lui Martie și sunt așà de simțitoare la frig, încât dacă avem câteva zile friguroase, ele fug înapoi în Mare, și dacă frigul ține un timp mai îndelungat, atunci se compromite chiar recolta noastră de scrumbii, căci ele fug căutându-și locuri de reproducție la gurile altor fluvii. Chiar și târziu prin Aprilie, dacă afluenții Dunării aduc încă apă caldă și tulbure, atunci scrumbiile fug iarăși la Mare.

Scrumbiile de Dunăre se reproduc în Dunăre prin April și începutul lui Maiu, totuși se găsesc încă până pe la sfârșitul lui Maiu și chiar prin Iunie exemplare cu ovariile pline. Este foarte probabil că ele nu leapădă de odată icrele, ci în mai mulți răstimpi în cursul mai multor săptămâni.

Locurile de reproducție ale acestei varietăți sunt întotdeauna numai în Dunăre, nici odată afluenții ei sau în bălți; și foarte probabil în curent mare, căci aicea se prind ele mai mult. Nu este nici de cum exclus că ele se reproduc și în Mare în fața gurilor Dunării.

Migrațiunile lor în Dunăre se întind mai cu seamă în interiorul Deltei prin regiunea Brăilei. De acì în sus până în spre Giurgiu devin din ce în ce mai rari, iar mai departe sunt numai o raritate. Ele înoată întotdeauna numai în pătura superioară a apei și de aceea pescarii își regulează plășile lor astfel, ca să poată pescuì numai câțiva metri de la suprafața apei. Din contră, în plășile de cegă — cari sunt construite ca și cele de scrumbii, dar cari pescuesc la fundul Dunării — nu se prind scrumbiile niciodată, o dovadă că ele nu merg nici odată pe fundul apelor.

Aceste scrumbii părăsesc Dunărea treptat după ce au lepădat icrele, și puii vin apoi după ele în Mare. La 25 Maiu mai rămân numai atât de puține, încât pescarii încetează de obiceiu a le mai prinde; cu toate acestea în mici canti-

tăți se mai găsesc însă în Dunăre până chiar pe la mijlocul lui Iulie.

După ce au părăsit Dunărea, aceste scrumbii nu par a întreprinde mari călătorii, ci se întorc cu încetul înspre Sud, mergând tot în apropierea coastelor; pe la mijlocul lui August ele se întâlnesc în regiunea Constanței și a Mangaliei, și se prind în mici cantități aproape în continuu până prin Octomvrie sau chiar și Noemvrie. Mai la Sud în regiunea Balcicului și a Varnei, se pare că ele stau mai mult timp în apropierea coastelor, ducându-se în largul mării și la adâncimi mai mari, pentru a reapăreà din nou însă prin Ianuarie la coastele noastre și a-și începe iarăși cu încetul migrațiunile lor la Nord spre gurile Dunării.

Foarte caracteristic pentru această varietate — spre deosebire de varietatea următoare — este că ele nu formează nici odată cârduri închise, ci se adună încetul cu încetul în jurul gurilor Dunării și pleacă iarăși încetul cu încetul. Și chiar când intră din Mare în Dunăre, ele nu vin — ca scrumbiile cu cap negru — cu toate deodată, ci se urcă treptat, încetul cu încetul.

Primăvara, când vin scrumbiile întâi la coastele noastre, ele sunt întotdeauna slabe și puțin gustoase, îndată însă ce dau de apă dulce încep a se îngrășà și a deveni mai bune la gust; de aceea chiar Scrumbiile din Dunăre au prețuri cu mult mai bune de cât cele din mare. După câteva zile dela intrarea lor în Dunăre, ele capătă o culoare cu mult mai deschisă și spinarea li se îngroașă. In timpul cât stau ele în Dunăre spinarea lor se îngrașă foarte tare și între diferitele lor organe se fac depozite mari de grăsime. Se pare că ele se hrănesc aici cu Potamo-planktonul și cu materiile organice aduse de diferiți afluenți ai acestui fluviu. După ce și-au lepădat productele sexuale, ele își pierd din nou gustul, ba chiar un timp sunt așà de rele, încât nici chiar pentru sărătură nu mai sunt bune.

* * *

Pescuitul. — Scrumbiile de Dunăre se pescuesc atât în mare în apropierea coastelor cât şi în Dunăre. In mare pescuitul lor ţine numai până la Sf. Gheorghe, după aceea ne mai fiind destul de productiv; în fluviu însă se pescueşte până prin Iunie şi chiar Iulie. In mare ele se pescuesc cu plăşi plutitoare fixe numite *Ave de scrumbii de mare;* acestea sunt nişte plăşi simple, foarte lungi şi având o lăţime cam de 2 m. Ele sunt împletite din aţă fină de in şi au ochii cam de 3-5 cm. pe latură. Aceste plăşi plutitoare se fixează pe pari din distanţă în distanţă şi se aşează în serii foarte lungi perpendiculare pe direcţia coastei. Ele fiind fixe pescuesc numai cu curentul costal şi cu acela produs de vânturi.

Pentru a fi făcute invizibile şi pentru a nu putrezi în apă, pescarii le ferb mai întâi în „catehu" sau într'o vopsea făcută cu coaje de stejar. Peştele se anină în ele cu branchiile.

In Dunăre ele se pescuesc cu plăşi plutitoare numite *Setci de scrumbii de Dunăre.* Acestea sunt nişte plăşi plutitoare având o lungime ca de 200—600 m. şi o lăţime de trei m. Ele sunt compuse din 3 plăşi din cari una mijlocie deasă împletită din aţă foarte fină şi având ochii ca de 3-3.4 cm. pe latură, iar două laterale numite radine cari au ochii largi de câte 15 cm. pe latură şi sunt împletite din aţă de bumbac ceva mai groasă.

Frânghia de sus e prevăzută cu plute, iar cea de jos cu plumb, aşà că pusă în apă stă vertical, şi e astfel regulată ca să pescuiască numai în pătura de sus a apei. Pescarul o întinde în latul Dunărei, de un capăt îi leagă o tigvă sau un butoiaş gol ca geamandură iar de cealaltă o leagă de barcă şi apoi se lasă cu ea în jos cu curentul. O „toană" ţine câteva mile şi după aceea trage setca înapoi în barcă scoţând din ea scrumbiile cari se încurcă cu branchiile şi aripioarele în ea. După fiecare toană setca trebue întinsă la mal pe pari să se usuce într'un loc numit de pescari *Plavcă.*

Scrumbiile sunt atât de delicate, încât, abià scoasă setca din apă, ele mor.

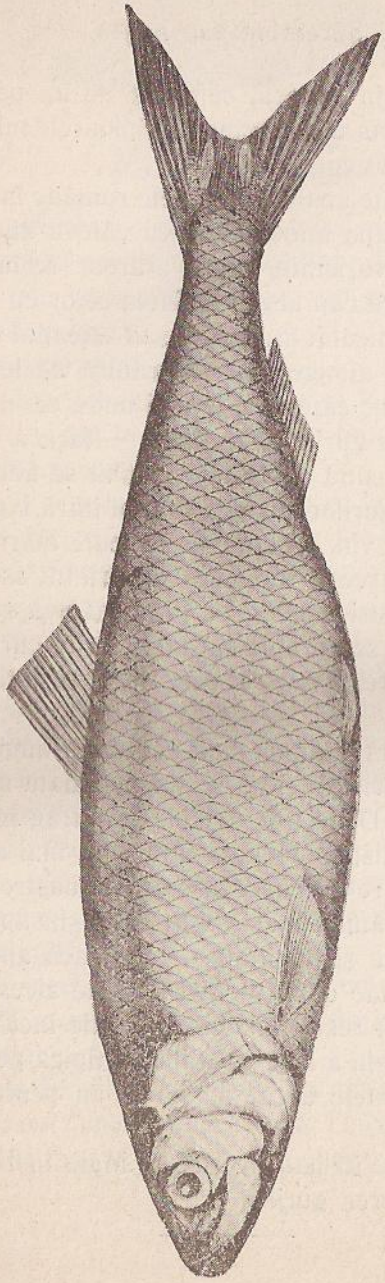
* * *

Intrebuințarea. — Scrumbiile de Dunăre, deşì au multe oase, sunt foarte apreciate, având o carne foarte gustoasă, cu mult superioară heringilor din Marea Nordului şi chiar tuturor celorlalte specii de Clupeide. Ele se consumă foarte mult proaspete, fripte la grătar (cu lămâe stoarsă peste ele) precum şi sărate şi afumate.

Sărarea scrumbiilor a fost mult timp considerată imposibilă, de oare ce se stricau în saramură; din această cauză şi preţurile lor erau foarte scăzute. In timpul din urmă abià, un pescar din Astrahan a găsit mijlocul de a le sărà, amestecând sarea cu gheaţă şi lăsând-o astfel să pătrundă numai încetul cu încetul în peşte. Această metodă a dat rezultate foarte bune şi a pus în valoare acest peşte, aşà că azi şi la noi el constitue o adevărată bogăţie. Cu atât mai mare e valoarea sa economică, cu cât el nu creşte utilizând hrana din apele noastre şi făcând prin aceasta concurenţă altor specii; el ne vine de-agata din mare.

Producţiunea scrumbiilor în apele noastre — din toate trei varietăţile — e foarte mare; numai în partea română a Deltei (braţelor) Dunărei s'au prins în anul 1904: 2.232.000 bucăţi, cari reprezintă o valoare de aproape 500.000 lei; în unii ani însă se prind şi peste 4-5.000.000 bucăţi.

Scrumbiile sărate, după ce au stat un timp în căzile cu saramură, se împachetează în mici butoiaşe şi constituesc astfel un însemnat articol de export pentru Rusia, Turcia, Serbia, Bulgaria şi părţile locuite de români şi alte popoare ortodoxe din Austro-Ungaria".



76. **Scrumbia cap negru.**
(Alosa pontica var. migrescens Antipa, I.).

76. Scrumbia cap negru.

Aceasta are ceafa neagră, spinarea de un negru albăstr'u, laturile şi burta albe argintii. Aripioarele mici, scurte. Mărimea până la 40 cm.

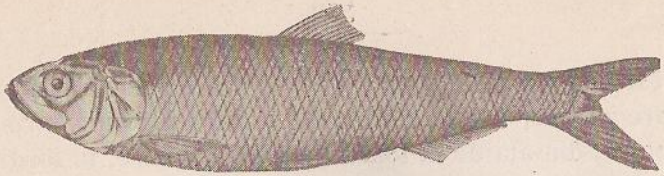
„Această varietate apare la coastele române înaintea gurilor Dunării aproape întotdeauna cu câteva zile mai târziu decât cealaltă varietate, numai arareori se întâmplă ca să vie scrumbiile cu cap negru înaintea celor cu cap alb.

Aicea ele intră imediat în Dunăre sau aşteaptă câtva timp până apa Dunării ajunge la temperatura ce le convine ; dacă însă frigul ţine câte-va z'le mai mult, ele pleacă imediat — probabil la gurile altor fluvii — fără a se mai întoarce înapoi. Pe când celelalte scrumbii se adună încetul cu încetul în faţa gurilor Dunării şi apoi intră iarăşi treptat în fluviu, acestea vin deodată în bancuri mari („se cârduesc" cum zic pescarii români") şi intră tot astfel în Dunăre. Pescarii noştri imediat ce prind câtevă scrumbii cu cap negru ştiu că se apropie cârdul şi că în curând vor aveă prinsoare mare, aşă că'şi pregătesc cu toţii setcele şi ies la pescuit.

Aceste scrumbii rămân cu mult mai puţin timp în Dunăre de cât celelalte varietăţi şi nu se sue niciodată mai departe decât în regiunea Deltei; de aici ele se retrag în marea teritorială şi apoi dispar deodată fără a se mai arătă în tot timpul anului la vre-un punct al coastei noastre.

In genere ele rămân foarte scurt timp în apele noastre — cel mult o lună şi jumătate — şi pleacă apoi iarăşi în largul mării. Ce fac după plecarea lor de aicea şi locurile unde petrec în tot restul anului nu se ştie încă; în tot cazul se pare că avem a face cu o formă tipică pelagică care nu vizitează coastele decât odată pe an pentru a se reproduce.

Ele se reproduc în luna Aprilie şi Maiu în Dunăre, însă numai în apropierea gurilor".



77. **Scrumbiţa.**
(Alosa Nordmanni Antipa, L.).

Corpul acesteia e ceva mai mic, mai tescuit, spinarea mai ascuţită şi aripile mai desvoltate decât la celelalte.

In colorit e verzue negricioasă pe spate, argintie pe laturi şi albă pe burtă.

Mărimea cel mult 20 cm.

„Această specie intră în fiecare an în Dunăre în cantităţi foarte mari şi stă în apele dulci un timp cu mult mai îndelungat decât specia precedentă.

Ea vine la coastele noastre cam pe la mijlocul lui Martie şi intră în Dunăre întotdeauna cu vre-o 2 săptămâni mai târziu decât Scrumbiile mari de Dunăre, şi se urcă în sus chiar până peste Porţile de fier. Această scrumbie intră chiar şi prin bălţi, unde de multe ori îşi leapădă productele sexuale şi adeseori se întâmplă că rămâne aici până în primăvară, prinzându-se adese ori exemplare rătăcite.

Epoca lor de reproducţie este prin April-Maiu, lepădând icrele atât în Dunăre cât şi în bălţi. Puii lor îi întâlnim apoi pe la gardurile bălţilor şi la sacul dela leasă în cantităţi foarte mari. Ele se întorc înapoi la mare pe la sfârşitul lui Iulie, multe pleacă însă prin August şi chiar Septemvrie, iar altele — cum s'a mai spus — rămân chiar şi peste earnă prin unele bălţi.

Această specie deşi bună la gust, nu este atât de căutată ca cealaltă, carnea ei fiind mai puţin grasă.

Producţiunea în regiunea Deltei se urcă în fiecare an la câteva sute de mii kg.; în 1904 s'a pescuit în Deltă 406.238 kg., iar în porţiunea Dunărei dela Tulcea la Brăila 54.201; ea se prinde însă şi în sus pe tot cursul Dunării noastre.

* * *

Pescuitul. — Şi această specie se pescueşte cu plăşi plutitoare mobile, numite *Plava de scrumbiţe,* sau *Setcă* de Rizeafcă, din aţă de in foarte fină, fără radine, în lungime de 1-200 m. şi cu ochii de 2.5—3.5 cm. pe latură. Scrumbiile acestea nu se prind cu branchiile (urechile) ci cu gura, ca şi când ar vroi să muşte plasa.

Nume populare. — In delta Dunărei se numesc *Scrumbii de Dunăre mici,* Scrumbiţe şi rizeafcă. Turtucăenii le zic *Scrumbii* sau *Scrâmbii* mici, şi mai cu seamă *Ciros* sau *Cirus".*

* * *

Aceste scrumbii descrise sunt cele mai număroase şi de valoare. In afară de ele mai sunt încă trei altele. Toate trei însă atât ca număr cât şi ca gust şi valoare comercială sunt de o însemnătate aproape nulă. In formă şi colorit diferenţa între unele şi altele e de tot mică. Anume :

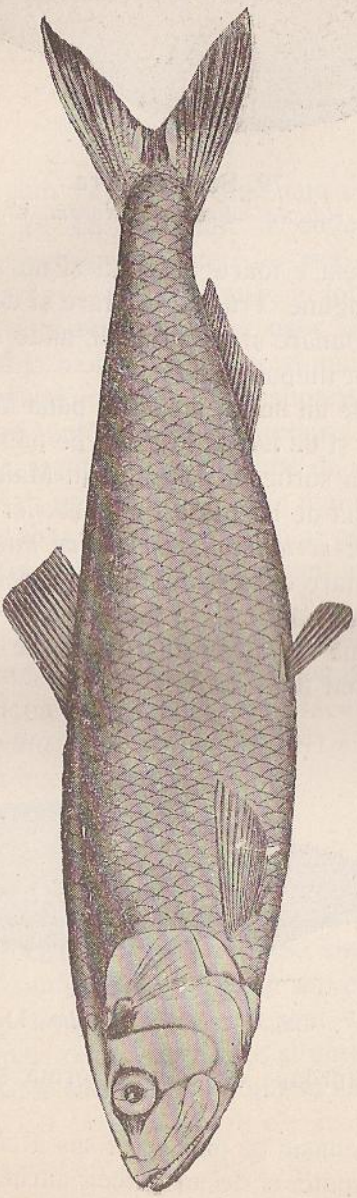
---

78. Scrumbia Antipa.

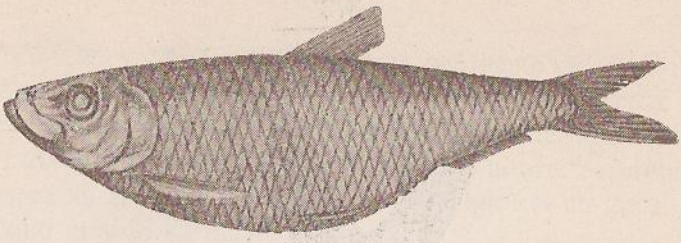
Aceasta e una din cele mai rari azi în apele noastre. Ea e slabă, tescuită, îngustă, cu carnea vârtoasă şi lipsită de orce gust. De altfel sunt cele mai mari putând atinge chiar un metru lungime.

Mărimea obicinuită între 25-35 cm.

E neagră albăstrie bătând uneori în verziu pe spate, şi albă argintie pe laturi şi pântece.



78. **Scrumbia Antipa.**
(*Alosa var. rusac. Antipa*, l.).



79. **Scrumbioara.**
(Clupea cultriventris Nordm., L.).

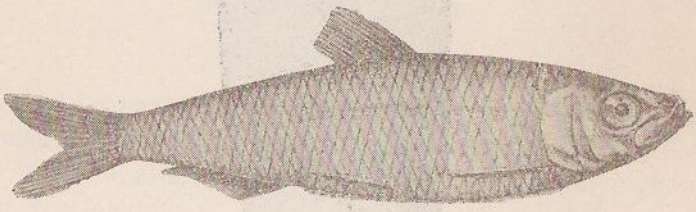
Forma acesteia e foarte tescuită şi nu atinge decât cel mult 10 cm. lungime. Trăeşte în Mare şi de acî intră în lacul Razim, în Dunăre şi în bălţile ei, unde se aclimatizează şi poate trăi tot timpul anului.

În colorit e de un negru albăstriu până la jumătatea corpului pe spate, şi de un alt argintiu pe pântece.

În apropierea sorocului bătăii, prin Maiu, femela devine aproape diformă de borţoasă din cauza creşterei ovarelor.

I se mai zice *scrumbie* sau *rizeafcă mică de neam.*

Ca întrebuinţare comercială aproape neînsemnată. Când se prind în mari cantităţi, la gardurile de chefali, cu minciogul, împreună cu alţi peşti mărunţi, se pun la saramură şi se desfac mai mult astfel.



80. **Sardeluţa.**
(Clupea delicatula Nordm., L.).

Aceasta e aproape de aceeaşi formă şi mărime ca cea de sus.

E neagră cenuşie pe partea de sus a corpului, bătând în albăstriu pe spate, şi de un galben auriu pe pântece. Tră-

este în mare număr în apropierea coastelor mărei, de unde intră în lacurile litorale. Ea e în mare parte prada și hrana peștilor răpitori.

Întrebuințarea ei de asemenea e mai mult conservată.

* * *

Scrumbiile cum s'a putut vedeà sunt călătoare și foarte selbatice. Ele se țin mai mult la adânc, în marele curent unde nici vorbă nu poate fi — mai cu seamă într'un fluviu ca Dunărea — de a le ajunge în totdeauna cu undița. Se prind cu toate acestea foarte ușor și foarte mult prin porturi, la undița momită cu carne și mai ales cu peștișori.

Pe timpul marilor călduri, năbușitoare, prevestitoare de vijelii, ca și pe toată durata deslănțuirei acestora, scrumbiile umblă de regulă la o adâncime de doui cel mult trei metri. În orce alt timp umbletul lor e mai mult la suprafață; se joacă și se abat chiar prin oboeli și pe la vărsături. Cel mai prielnic timp de pescuire a lor sunt noptile liniștite, senine și fără lună.

La Mare, în porturi, pescuitul lor cu undița e unul din cele mai interesante, mai palpitante și bogate în acelaș timp. Adesea producția lui e singura care face față cererei localității. La *Undița de scrumbie* (p. 101) s'au dat destule lămuriri asupra acestui fel de pescuit.

* * *

Ca bucate, cum s'a zis, ele se prepară de regulă mai mult pe grătar. Procedeul e următor: Se spală, se lasă să se zvinte de apă sau se zbicesc într'un șervet, se pun la grătar pe un jeratic slab, și, după ce s'au fript, se presară cu sare, un praf de piper, zeamă de lămâe și untdelemn dacă vrem și avem, și, calde sau reci, cum putem sau cum ne plac, se dau la masă. Cu cât mai grase ele sunt cu atât mai delicioase.

În orce preparație alta, cel puțin după părerea multor români, ele nu pot fi atât de neîntrecute ca în aceasta rudimentară și națională — pe grătar.

Scrumbie la hârtie. — Un alt procedeu de a le frige, tot pe grătar, e acela la hârtia unsă cu untdelemn. Se spintecă, se spală, se sară, se zvântă, se ung pe dinăuntru și afară cu untdelemn, se unge o hârtie albă de asemenea, se învelește în ea și se frig la grătar pe ambele părți. La masă se dau cu foi de pătrunjel și cu zeamă de lămâe stoarsă peste ele. Înainte de a le frige, dacă dorim, putem pune un praf de piper și o foae de dafin înăuntrul lor.

Scrumbii cu sos. — Se ferb scrumbiile în apă sărată și cu zarzavat ca pentru rasol. Se scot, se așează la farfurie și peste ele se toarnă sosul următor: În două părți unt se rumenește o parte făină, se stinge în aceeași măsură cu apă și vin părți egale, se adaugă piper, sare, foi de dafin și de pătrunjel, ceapă și morcov tocate, zeamă de lămâe și muștar dacă dorim. Se lasă să scadă bine, să se îngroașe, și se dă peste pește.

Marinată scrumbiile se prepară la fel celorlalți pești.

Scrumbii saramură. — Se spintecă, se spală, se lată să se zvinte și se așează la putinică un rând de scrumbii peste altul de gheață curată, bine zobită și cu multă sare. Deasupra se potrivește teascul cu peatră, ca să nu steà afară din saramură. De jur împrejurul vasului e bine a se pune de asemenea gheață, astfel ca sarea să poată pătrunde în pește cât mai cu ogodul. Gheața dacă se poate va fi numai artificială. Păstrarea se face numai la un loc răcoros. La răstimpuri se cercetează bunăstarea saramurei. Dacă e groasă și se întinde se va scurge și se va înlocuì cu alta, tare, în care ou proaspăt plutește la suprafață. Deasupra se adaugă de asemenea sare.

Scrumbii în oțet. — După ce s'a topit gheața scrumbiilor descrise mai sus, li se scurge saramura și se înlocuește cu oțet sărat și fert cu foi de dafin, ceapă, morcov, boabe de piper și enibahar. Dacă după un timp oțetul se întinde, se

schimbă și se toarnă deasupra o pătură subțire de unt-delemn.

La masă acestea se servesc rasol, pe grătar, salată, cu sos, etc. Înainte de preparare se desărează în apă vr'o 12-20 de ore.

81. Chefalul.

Ca formă chefalul se apropie de clean. Corpul lui e lunguet, puţin tescuit. Spinarea groasă, rotunjită, burta lăbărţată. Capul mare, gros, turtit în jos. Gura mică, buza de sus groasă, cea de jos subţire. Ochii mari, cu două pleoape verticale. Solzi potriviţi, chiar pe cap, până aproape de ochi. Două aripi pe spate — la mijloc şi spre coadă — două după urechi, două la mijlocul burţei, una anală sub a doua dosală sau codală, coada scobită.

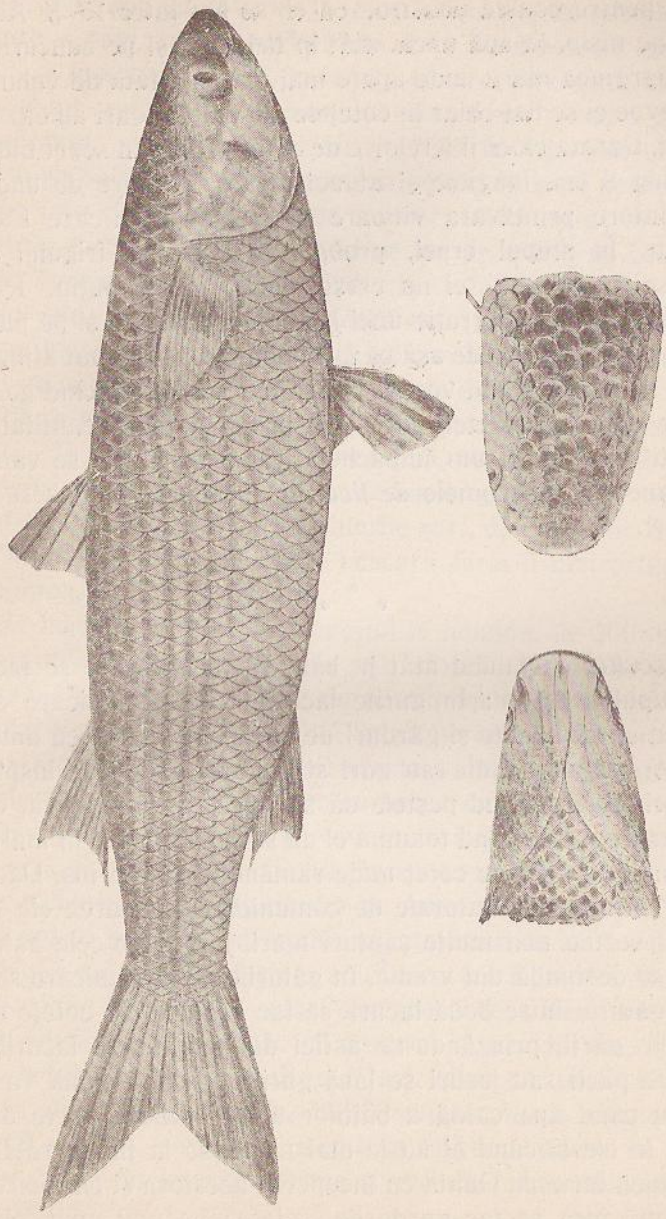
Coloraţiunea e cenuşiu închis bătând în albastru pe spate şi argintiu pe burtă. Aripile aproape în culoarea corpului.

Mărimea maximă 50-55 cm.

El trăeşte în mare, pe coastele de Miază-noapte vara şi la cele de Miază-zi în timpul ernei. Pe la mijlocul lui Aprilie încep a se ivì la coastele noastre mai întâi puii, cari se reîntorc dacă apa e rece sau dacă timpul se strică, iar pe la sfârşitul lui Maiu şi chiar mai târziu prin Iulie, dacă timpul e ploios şi răcoros, se ivesc şi cârdurile celor mari. Ei stau acì la coastele noastre toată vara şi o parte din toamnă, intrând în toate lacurile coastei cu apa sălcie sau sărată, cum sunt: Razim, Sinoe, Mangalia, Comarova, Zatonu şi Tatlageac. Toamna, când începe timpul răcoros ei părăsesc lacurile şi atunci se prind mari cantităţi la gardurile lor de închidere. În timpul verei de asemenea ei caută să iasă din lacuri în mare la cea mai mică furtună sau răcire de timp; după trecerea ei intră din nou în lac.

Hrana lor constă din vegetale — erburi — şi tot felul de substanţe organice amestecate cu nisip şi nomol.

Asupra obiceiurilor lor de bătae se ştiă foarte puţin până azi. Iar asupra locurilor nu se ştiă aproape nimic. Părerile autorilor ruşi sau germani cari studiaseră fauna ichtiologică a bazinului Mărei Negre erau împărţtie şi în mare parte greşite. Astăzi însă, graţie îndelungatelor şi neobositelor cercetări făcute de d. dr. Antipa se ştie temeinic, cel



81. **Chefalul.**
(*Mugil cephalus*, L.).

puțin pentru coasta noastră, că ei se bat între 15-31 August pe nisip, la apă mică, atât în bălți cât și pe bancurile din marginea mării unde apa e mai puțin agitată de valuri. La nevoe ei se bat chiar în cotețele din bălți în cari au căzut prinși. Durata clocirii icrelor e de câte-va zile. In scurt timp ei ating 8 cm. lungime și atunci pleacă în mare de unde se reîntorc primăvara vitioare în acelaș lac în care s'au născut. În timpul ernei, probabil din cauza frigului și a lipsei de hrană, ei nu cresc decât foarte puțin. Reîntorși însă în lac, grație unei hrane îmbelșugate și pe placul lor ei cresc repede așà că la împlinirea anului pot atinge până la 20 cm. Când vor să reiasă din lac li se închid gardurile dela gurile lacurilor și se prind în mare cantitate. Sărați și afumați sunt împachetați apoi în lăzi și se vând în comerciu sub numele de *licurini*. In anul al treilea sunt maturi.

* * *

Pescuitul chefalului atât în bălți cât și la Mare se face în chipul următor: In gurile lacurilor de comunicare cu marea se fac cotețe și garduri de nuele sau trestie cu limbi (piscoi, gâturi, pâlnii sau guri strâmtate) cu gurile înspre lac primăvara, când peștele dă să intre, și dimpotrivă, cu ele înspre mare, când toamna el dă să fugă din lac în mare. Pe limbă el intră în coteț unde rămâne până e prins. Dacă lacul nu are guri naturale de comunicare cu marea ele se sapă: se fac mai multe șanțuri mari, largi, iar cele astupate se desfundă din vreme. In gâturile de comunicare sau de legătură între două lacuri se fac garduri cu cotețe de ambele părți, prinzându-se astfel din amândouă lacurile. In alte părți sau lacuri se lasă gurile deschise până vara târziu când apa caldă a bălților a atras mare parte din pești în ele și când ei nu le mai părăsesc la fie ce răcire sau mică furtună. Odată cu începerea acestora și cu răcirea timpului însă se fac gardurile, adesea pe mai mulți chi-

lom. lungime, cu gâturile în spre lac, astfel ca peştele din mare să mai poată încă intră în el. In jurul acestei guri, în lac, se face un alt gard, în jumătate cerc, cu o gură la mijlocul lui, gură în care se aşează dela fund în sus o gratie sau leasă care se poate aridică şi lăsă. In faţa coteţului se face un obor larg, tot cu gât sau pâlnie, în care peştele să aibe larg de strângere şi de umblet; altfel intrat în mare număr în coteţ, prin sgomotul ce fac ar speria pe cei cari s'ar apropia ca să intre. Gardurile se fac înalte, căci chefalul sare foarte sus şi se aruncă uşor peste ele dacă sunt prea jos. Coteţele se păzesc şi se cercetează de mai multe ori pe zi spre a nu se înţesă prea mult cu peşte.

El se mai prinde cu setcele de scrumbii şi cu mreji de câte 250 m. lungime, din pânză fină, cu sfoara subţire, în ochiuri de două degete, şi cu radinele, gratiile sau rariţile din sfoară mai groasă cu ochiurile rari, de 8 degete. Şi, pe la marginile mării, noaptea, pescarii turci îl mai prind cu rogojina, în chipul următor :

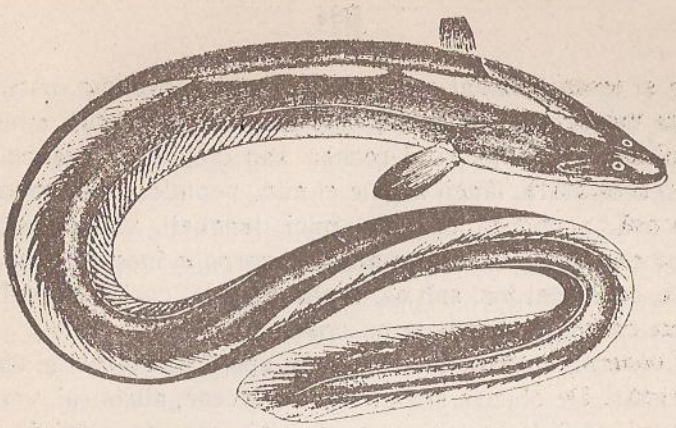
Se înădesc una de alta rogojini în lungime de 200 m. cu marginile în lung încovoiate prin sfori în formă de albie, lungă. Pe nopţile fără lună un pescar apucă şi ţine un cap al rogojinilor la mal iar altul leagă pe celălat de luntre şi pleacă costiş spre larg. Când acesta simte chefalul sau stolurile de chefal el se apropie cu barca de mal şi amândoui apoi ciofoesc prin ochiul de apă închisă. Peştele speriat dă să sară peste rogojină şi cade în ea de unde nu mai poate scăpă. Căderea şi zbaterile lor pe rogojină, în liniştea nopţii e tot ce poate fi mai curios şi interesant în acelaş timp.

Afară de chefalul descris acì, în cartea d-lui dr. Antipa mai găsim încă alte 4 soiuri sau specii de chefal. Acestea sunt ceva mai mici decât cel pomenit şi trei din ele, afară de *chefalul mic,* sunt mult mai rari. Intru cât toate aceste patru soiuri *(Mugil chelo, Mugil saliens, Mugil auratus* şi *Mugil capito* — chefalul cu coada lată) nu diferă de cât foarte puţin în formă, mărime şi colorit, iar în obiceiurile

de veţuire şi prăsire de loc, credem de pristos a intrà în descrierea lor care nu ne poate interesà.

* * *

Chefalul are o carne din cele mai gustoase. El se consumă atât afumat cât şi în saramuri şi marinată. Proaspăt, cel mic se găteşte de obiceiu ca friptură sau la fel scrumbiei, adică pe grătar şi la masă stropit cu zeamă de lămâe. Cel mare la fel peştilor mari, or cum dorim.



82. **Anghila.**
(*Anguilla vulgaris*, l.; *L'anguille commune*, fr.; *Aal*, g.).

Acest mare țipar e foarte rar în apele noastre. El se prinde totuși din când în când în Dunăre, la gurile și în bălțile ei. Și s'a prins, după spusele d-lui dr. Antipa, chiar și înaintea incercărilor de însemânțare făcute de către soc'etățile de piscicultură germane prin repetate aruncări în acest fluviu. Ea exista deci de mai de mult și pe la noi, deși nu atât de număroasă ca în afluenții Oceanului, Adriaticei și Mediteranei.

Streină și rară cum vedem apelor noastre n'ar fi fost poate nici locul și nici mare lipsă de descrierea ei în acest manual. Dacă s'a făcut totuși e pe de o parte din satisfacerea unei curiozități iar pe de alta din credința că pe viitor, grație încercărilor de populare pomenite și începute de pe la 1886, ea ar puteà devenì cu timpul mai număroasă. Căci dacă unor exemplare răslețe, venite prin Bosfor poate, leau putut prii apele noastre și s'or fi putut chiar reproduce undeva printr'ale Mărei Negre, n'ar fi poate mare mirare ca în curând s'o putem aveà și pe la noi tot atât de număroasă ca și în apele apusene.

Anghila ca și țiparul, cu care se aseamănă și se pot ușor confundà la noi, mai cu seamă de oameni necunoscători și când ea e mică, — are corpul șerpesc, rotunjit, lung, sub-

ţire şi tescuit numai spre coadă. Botul e prelung, ascuţit; gura mititică; falca de jos mai lungă celei de sus, ambele împănate cu dinţişori. Urechea sau crepătura branchială ca o crestătură, lângă aripile ei mici, peptale. Pelea groasă, băloasă, acoperită cu solzi mici, lungueţi, vizibili numai când e uscată. Mai sus de mijlocul corpului începe aripa dosală, ceva mai jos, sub ea, o alta burtală, cari se întind ca două coame împreunate cu coada.

Coloarea ei variază după timp, ape, împrejurări şi chiar varietăţi. De obiceiu spatele li de la verde, albăstrui, verziu şi brun până la negricios; burta albă, cenuşie, argintie sau gălbie.

Lungimea maximă 1.80 m. cu 13 kg. greutate.

Asupra vieţii şi prăsirei anghilei s'a discutat foarte mult în toate vremurile şi de către toţi naturaliştii. Începând cu Aristotel de acum peste două mii de ani câţi autori atâte păreri, fără ca vr'una să fie hotărâtoare şi apropiată de adevăr. Pliniu susţineà că ele se prăsesc frecându-se de stânci şi descămând de pielea lor o materie viscoasă care se preface apoi în peşti. In evul mediu se susţineà de unii că nasc prin icre; de către alţii că nasc pui vii — din cauza unor vermişori găsiţi în ele. Siebold şi Ercolani le credeà hermafrodite, Blanchard ca o formă larvară a altui peşte şi deci incapabilă de-a se reproduce etc. etc. De abiă pe la sfârşitul secolului trecut, graţie studiilor unor savanţi italieni *(Grassi, Calandruccio* şi *Ficalbi)* pare stabilit că ele se bat în mare la o adâncime de cel puţin 500 metri. Acì o femelă de câte-va chilograme poate vărsà până la 5 milioane ouă. Acestea odată clocite, vermişorii eşiţi din ele, străvezii, de 6-7 mm. lungime, cât un vârf de ac, apar la suprafaţa mării cu miriadele, îngălbenind marea ca nişte insule. In primăvară, în Februarie Martie, vermişorii aceştia străvezii, acum ca nişte râmuliţe de 6-7 cm. lungime, se strâng, se îndeasă, se grămădesc în bancuri mari pe la gurile riurilor Oceanului şi Mediteranei mai cu seamă — răceala ernei în Marea Neagră probabil le e mai puţin

prielnică. De acĭ, încetul cu încetul ei intră în riuri, se ţin lanţ ca o ederă, mai mult în apele domoale de pe lângă ambele maluri, înegrind apa adesea pe mai mulţi chilometri lungime. La fiecare riuleţ, vale sau părău al riului o mică parte din massa lor compactă se desparte, intră, urcă în sus, pe când restul încet, încet, timp de multe luni de înotare, şi micşorat din ce în ce, ajunge până la isvoarele riului pe care au intrat din mare. In drumul lor ei nu sunt opriţi nici chiar de stăvilare de un metru şi mai mult înălţime, pe cari le urcă ca râmele, pe malul sau stăvilarele ude, ba chiar pe uscat. Din aceste ape ei intră în bălţi, în lacuri, în părae, peste tot. La nevoe se târăsc cu simţul lipitorei, dela o apă la alta mai prielnică sute de metri chiar pe uscat. Iar prin umezeala erbei străbat distanţe de chilometri, bine înţeles când sunt mai mari.

Aceşti vermişori erau cunoscuţi de când lumea. Învăţaţii i-au denumit *leptocefali (leptocephalus brevirostris)*. Nimenui însă nu i-a trăsnit prin minte — până la *Grassi* şi *Calandruccio* — bănuiala că ei ar fi pui de anghile. Aceştia închizându-i într'un eleşteu i-au văzut spre marea lor mirare prefăcându-se în anghile.

Odată în aceste ape ei ating în primul an 15-20 cm. lungime şi 30 gr. greutate, şi îndouit într'al douilea an. La 4 ani au 50-60 cm. l. şi 600 gr., iar la 7-8 ani ating un metru lungime cu 3-5 kgr. greutate.

Anghilele sunt foarte hrăpitoare şi se hrănesc — precum şi trăesc — la fel cu ţiparii. Adică cu vermi, insecte, melcişori, răcişori, peştişori, icre de peşti şi de raci etc.

Lor ca şi ţiparului le plac de preferinţă apele limpezi, line, nomoloase, înerbate, deşi, în lipsa acestora se obicinuesc curând şi bine chiar în ape repezi, bolovănoase, stâncoase, pe sub cari se ascund în timpul zilei.

Ele înoată şerpuind destul de repede. Au, ca şi ţiparul, graţie ganglionilor nervoşi răspândiţi pe tot corpul şi conformaţiei urechilor în cari îşi pot pastrà apa trebuincioasă respiraţiei, ele au o mare vitalitate sau putere de viaţă.

Astfel că pot trăi mai multe ore afară din apă și tăiate, părțile lor pot mișcă o zi întreagă. Lungimea vieței lor de asemenea poate trece de 30 de ani; domesticite unele au trecut de 20.

Ea vânează numai noaptea, iar seara și dimineața cel mult înainte de răsăritul și după apusul soarelui. Dacă cerul e închis însă poate vână toată ziua. Tot restul zilei stă pitită în nomol, pe lângă stuf, prin rădăcini, pe sub petri, și mai cu seamă în malul în care își face o gaură culcuș ca și un șoarice. Pe tulbureli ese de asemenea la suprafață și umblă după pradă. Dar mai cu seamă în orele dinaintea ploilor, vijeliilor și potoapelor deslănțuite după zile secetoase, și tot odată în momentele creșterii pripite și neprevăzute a apelor, ea, ca toți peștii aproape în general, cu instinctul lor prevăzător, care le spune că vântul și undele apei le va aduce și scutură o bogată mană, ele umblă de asemenea nebune după hrană.

* * *

Cunoscându-i-se astfel obiceiurile ea poate cădeà în toate instrumentele. Scochinile sau găurile artificiale descrise, ne bizuim a crede că pot da bune rezultate. La pescuirea ei cu or ce unealtă însă trebue ținut seamă de mlădierea și dibăcia ei șerpească, de inteligența, prevederea, vicleniа și iscusința ei superioară or cărui alt pește de a scăpà ca o lipitoare din or ce instrument.

Cu undița de mână pescuirea ei poate fi din cele mai interesante, palpitante și bogate în acelaș timp.

Vadul, pentru astfel de pescuit, făcut mai multe zile la rând, îl vom alege pe lângă malurile abrupte, drepte, adânci, bănuite găunoase, rădăcinoase, preferate de ele ca ascunzători în timpul zilei.

Unghița va fi mică, fină, cu încârligătura cârmită, în laturi, nu prea mare însă, ci potrivită gurei ei mici. Prea mare ea o simte; teama îi birue lăcomia; o lasă; noi nu

mai puţin o scăpăm, o lăsăm pentru altul mai meşter. Unghiţa prea mică de asemenea, alunecă printre fălcile ei osoase, sau se înfige prea puţin, încât la cea mai slabă violenţă buzele se sfârtică, scapă.

Struna va fi zdravănă, dintr'o mustaţă bine aleasă, sau d'n cel puţin 4-6 fire de păr. In caz că pescuim cu sforile de fund, puse seara pentru dimineaţa,cari dau cele mai frumoase şi bogate prade, nadele sau sfârcurile le vom aveà sârmuite, caci altfel cu peria ei de dinţi are mai mult ca la undiţa de mână, tot timpul trebuincios spre a ne tăià struna.

Ca momeală vom întrebuinţà râme şi peştişori cât mai vii.

Odată acăţată o vom trage domol, cu forţa însă, căci despre înecarea ei, în felul descris la alţi peşti mai marî, se înţelege că nici vorbă nu poate fi. In clipa scoaterei din apă ea încearcă a-şi aruncà şi încolăcì coada pe strună, în sus, cu capul în jos, încercând disperată prin violenţa zvârcolirilor şi greutatea corpului proptit în unghiţă ruperea strunei sau sfârticarea ranei, ceea-ce-i reuşeşte foarte des. In acest caz îi vom da imediat drumul în apă, încercând descolăcirea strunei, trăgându-i-o în spre cap, la dreapta sau la stânga.

Odată scoasă pe mal nu vom face neghiobia de a încercà descăţarea unghiţei aproape de apă, ci departe, şi cu mâna mânjită de ţărână, ca să nu ne alunece. Apoi o vom ucide, lovind'o în cap sau înjughind'o în ceafă. Altfel, într'un caz şi altul ea ne mai poate lăsà cu buzele umflate chiar din traistă şi chiar dela 20-30 paşi la un mal în povârniş.

* * *

Carnea de anghilă e îndesată, grasă şi foarte gustoasă; e grea însă pentru bolnavi şi stomacurile delicate.

Prinsă în mari cantităţi ea se poate uscà, afumà şi sărà.

Ca bucate, cele mici se prepară la fel ţiparului, cele mari or cum dorim. De preferat însă sunt ciorbe, friptură, prăjit, rasol şi marinată.

83. Cambula.

Cambula are corpul lat, tescuit, în forma unei frunze late. Gura măricică, fălcile cu dinţi, ochii eşiţi, apropiaţi unul de altul şi numai pe o parte a corpului. Linia laterală bine pronunţată. Solzii mici, ascunşi în piele. Dela cap la coadă o singură aripă, ca o coamă; de asemenea pe sub burtă, tot ca o coamă, ceva mai scurtă însă, începând de sub peptalele aşezate după urechi.

Culoarea variază puţin după timp şi loc. De obiceiu e de un galben cafeniu sau verziu pătat în puncte mai închise pe partea superioară, a ochilor şi de un alb cenuşiu, pătat în puncte negre cafenii pe partea dedesubt. Aripile în culoarea corpului.

Mărimea obicinuită 25-30 cm., maximum 40.

Cambula trăeşte în mare, în apropierea coastelor, la un fund nisipos, de unde intră în mare număr în mai toate marile lacuri litorale cu apă sărată, sălcie şi chiar dulce. In alte ţări ea urcă la mari distanţe chiar în fluviile tributare mărilor; la noi însă nu intră de cât cel mult în Deltă. Preferă un fund nisipos; umblă mai mult pe fund, cu partea ochilor deasupra.

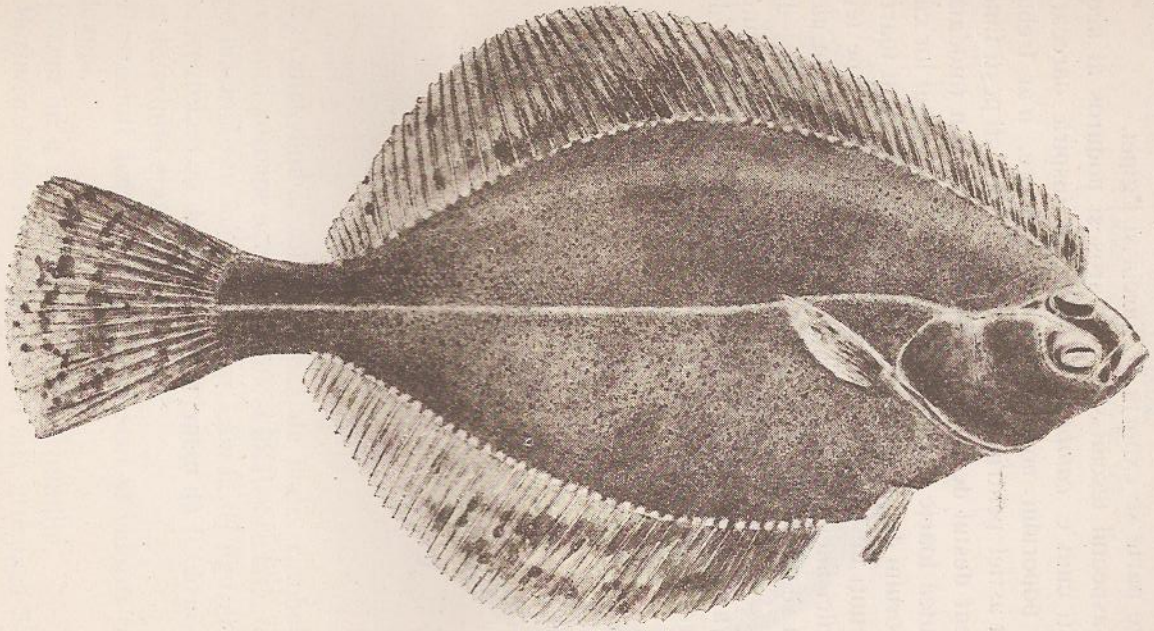
Bătaia o are în Martie-April atât în lacuri cât şi în mare; icrele plutesc la suprafaţă.

Se nutreşte cu melci, scoici, vermi, etc.

* * *

Se pescueşte mai mult cu reţele speciale întinse pe pari şi cercetate în fie care dimineaţă. Lacurile şi coasta noastră dau o producţie anuală enormă din acest peşte. Numai lacul Razim dă anual între 2.-300.000 klg.

Deşi cambula are o carne din cele mai gustoase şi eftine — 20-30 b. kg.—ea e foarte puţin răspândită în poporul de



83. **Cambula.**

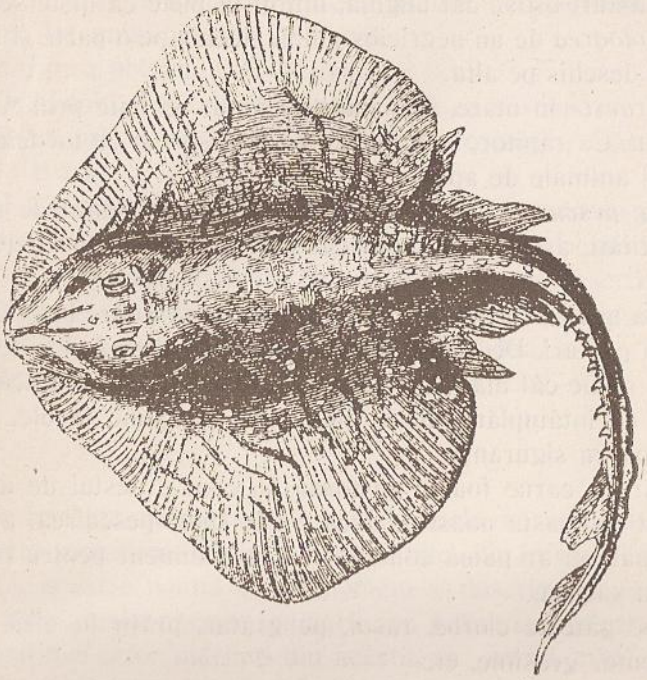
(Flesus vulgaris=Pleuronectes flesus, l.; *Le flet commun,* fr.)

jos și aproape necunoscută de populația noastră rurală. Cea mai mare parte se exportă în Turcia și Egipet.

Dacă aspectul tescuit sau brusturos și noduros al acestor pești cum e *cambula* și *calcanul* inspiră oarecare desgust poporului nostru de jos în genere, n'ar trebui să fie tot astfel pentru birtași și ciainari. Acești pești fiind un aliment destul de gustos, de hrănitor și eftin totodată, ei l'ar puteà foarte ușor întroduce atât spre folosul lor cât și al poporului de jos. In Anglia, pești de aceștia sunt foarte mult prețuiți de lumea muncitoare și nu lipsesc de pe tejghelele nici unei ciainării. Prăjiți în untdelemn sau în ulei de rapiță se vând dela 10 bani în sus porția. Cu 20 bani—de 10 pește și de 10 cartofi, prăjiți în acelaș fel — noi înșine, în Londra, am preferat o astfel de cină uneia din biftec de cal în preț încincit.

84. Raiaua.

(Raia clavata, l.; *Raie,* fr.).



Calcanul.

(Rhombus maeoticus, l.).

Calcanul, limba, raiaua, pisica de mare, cambula, etc., au cu toţii aproape aceeaşi formă şi înfăţişare lată, tescuită, ca o plăcintă sau foae de brustur, cam la fel figurei de mai sus. Regretăm că de astădată nu putem dà fiecăruia figura şi o descripţie amănunţită.

Dintre toţi aceştia cel mai cunoscut şi valoros la noi e calcanul.

Forma lui e a unei mari plăcinte rotunjite.

Mărimea 30-60 cm. în lung şi în lat; grosimea 5-10 cm. Capul aproape în rotunjimea corpului; gura cu dinţi, tăiată în sus. Dela cap la coadă, pe spate, în curbă, o aripă ca o

coamă de porc; o alta la fel pe burtă. Aripi după urechi, coada ca o mătură sau pensulă. Corpul peste tot presărat în nasturi osoşi, cât unghia, înfipţi în piele ca nişte scaeţi.

Coloarea de un negricios gălbiu, închis pe o parte şi mult mai deschis pe alta.

Trăeşte în mare, mai mult pe fund. Se bate prin April-Maiu. Ca răpitor, se hrăneşte cu peştişori şi cu tot felul de mici animale de apă.

Se pescueşte cu toate instrumentele, în destul de mari cantităţi, astfel că e cunoscut peste tot chiar în interiorul ţărei.

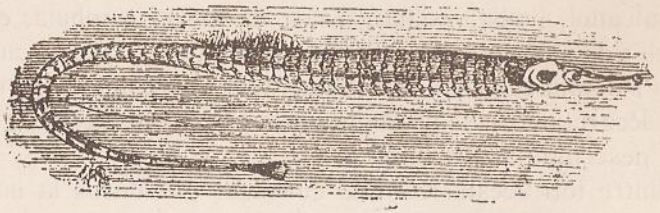
La undiţa cu pescuţ se dă de asemenea foarte bine, chiar prin porturi. De aceea sfătuim ca strunele undiţilor de guvizi să fie cât mai trainice. Căci altfel, un calcan de câteva kg. ce întâmplător ne-ar puteà da, pescuind la ele, l'am scăpà cu siguranţă.

Are o carne foarte gustoasă şi, cum e destul de abondent la coasta noastră, dacă i s'ar sporì pescuirea, graţie eftinătăţei ar puteà constituì un bun aliment pentru populaţia săracă.

Se găteşte ciorbe, rasol, pe grătar, prăjit în ulei, untdelemn, grăsime, etc.

---

85. Peştele ac.



Barbunul.

Barbunul, zărbunul, garganul, zarganul, etc., au forma de ţipar sau şarpe, apropiată de a peştelui ac din figura de mai sus.

Sunt de un verziu negricios, vărgaţi în pete mai închise pe spate, agrintii pe coaste şi albi pe burtă.

Capul li se termină într'un cioc ascuţit, de lungimea unui deget, întocmai ciocului de barză.

Mărimea obişnuită 25-30 cm.

Sunt răpitori şi se hrănesc mai mult cu pescuţi.

Se bat prin April-Maiu, în apropierea coastelor mărei, pe unde şi trăesc.

Ei fac distracţia undiţarilor prin porturi, unde se prind foarte mulţi şi foarte uşor la undiţa momită cu peştişor.

Cea mai practică undiţă pentru ei este aceea descrisă. Ei umblând în stoluri ne zboară momeala adeseori de cum ea atige apa sau dela primele depănări din mână.

Sunt foarte gustoşi şi se pot gătì în tot felul.

Se înţelege că în afară de aceştia apele mărei furnică de o mare sumedenie de peşti, mari şi mici. Nu intră în cadrul cărţei noastre noima de a-i pomenì şi descrie acì pe toţi. De altfel, însemnătatea culinară sau hrănitoare pentru om a mulţimei celor mărunţi din aceştia ca: *amzii, midii, stavride, aterine* etc. la mare, în belşugul peştilor mari, e mult mai mică de cât glăvoaca la munte. Toată importanţa lor se reduce la sărătură şi la a servì de hrană peştilor de preţ, mai mari, sau la alimentarea pisciculturilor artificiale.

---

86. Viza.

Viza are corpul lungăreț, rotunjit, aproape cilindric. De la cap la coadă, pe tot lungul corpului, se înșiră 5 coame de scoabe, de zgârciuri, dințate, osoase, ca niște mici scuturi înșirate una lângă alta. Una din coame și cea mai mare e pe spate, două mai mici pe ambele laturi sau coaste, iar alte două și mai mici pe ambele margini ale burței. La vizele bătrâne aceste două din urmă dispar aproape cu totul.

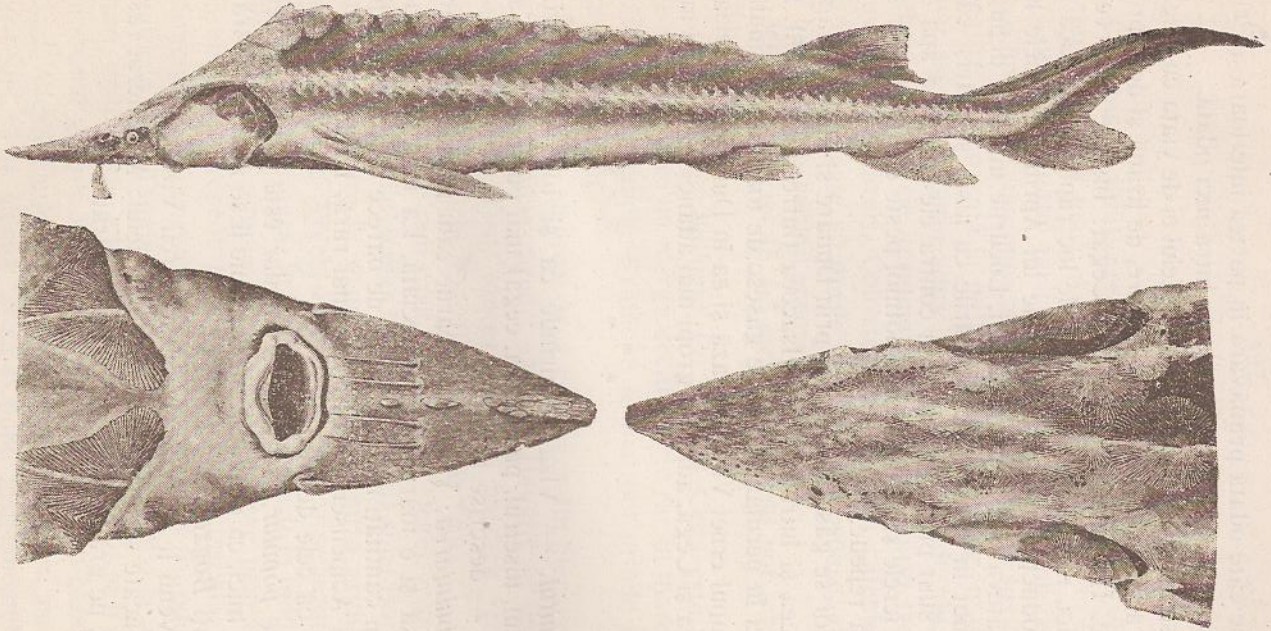
Capul osos, tare, rotunjit deasupra e lungueț, cu totul prelung, ascuțit, ca un cioc de pasere — de ghionoae. La mijlocul lui, pe laturi, deasupra, sunt ochii și nările; dedesubt sub ei și bot, ceva mai spre vârful lui, la rând, în latul botului patru mustăcioare, și mult spre corp, la gât sau gușe, sub mijlocul capului, ca la nici un alt pește în afară celor de neamul sau familia ei, e gura, aproape rotundă, ca borta unei scorburi de copac. Aripile peptale lungi, cea dosală și cele burtale mult mai spre coadă de cât la alți pești; anala începe sub sfârșitul dosalei; iar coada, forfecată, are cracul de sus cu de 2-3 ori mai lung de cât cel de jos. Pielea netedă, goală, la pipăit în răspăr e aspră.

Coloarea ei e cenușie bătând în cafeniu sau vânăt pe spate, și albă pe burtă și pe partea de jos a coastelor.

Mărimea obicinuită 8-10 kg. Pot atinge însă peste 2 metri lungime și 80 kg. greutate.

«*Biologia.* — Viza este un pește adaptat în totul la viața de apă dulce, încât ea numai foarte rar se mai duce în mare și atunci numai rătăcită în timpul apelor mari.

Din această cauză pe toată coasta Mării Negre dintre Portița și Sf. Gheorghe abiă se prind câteva exemplare. Și în Dunăre ea nu este prea deasă în regiunea Deltei, din sus de Galați însă începe a fi tot mai deasă. În susul Dunărei ea nu merge prea departe, în tot cazul după Heckel u. Kner nu trece decât foarte rar peste Komorn. În râurile noastre



86. **Viza.**

(*Acipenser glaber*, L.).

ea se sue câte odată primăvara în partea inferioară a Prutului, Siretului, etc. În bălți ea nu intră nici odată.

Viza se aseamănă foarte mult în felul ei de viața cu Cega, cu care are aceleași locuri de ernare, de hrană și de reproducțiune. Hrana ei este ca și a Cegăi: Insecte și larvele lor, scoici, melci, etc., nu e însă de loc răpitoare. Epoca ei de reproducțiune este dela finele lui Aprilie la finele lui Maiu, câteva zile în urma Cegăi. Locurile unde își depune icrele sunt în Dunăre pe bancurile cu nisip și petriș, cari însă nu sunt prea ridicate; din contră ele caută ca apa să le spele icrele și să nu depuie potmol peste ele. Ouăle lor se desvoltă repede.

Puii lor se găsesc adeseori prin Dunăre și mai cu seamă la Ivancea și între Pisica și Isaccea (între mila 64-85). Ei stau aici în permanență și se găsesc de toate dimensiunile.

În timpul ernei Viza ernează și ea în Dunăre, în aceleași locuri ca și Cega, adică la gropi mai adânci cu un fund mai vârtos.

* * *

Pescuitul. — Viza se prinde ca și toți Acipenserizii (morunul, nisetrul, păstrunga, cega) mai cu seamă cu Carmacele — descrise la Morun.

Întrebuințarea: Viza are o carne cam grasă, însă foarte gustoasă și e foarte mult apreciată. Ea însă nu vine nici odată în cantități mari pe piață, de oarece dintre toate speciile de Acipenseri ea este cea mai rară. Icrele ei sunt aproape ca cele de Morun.

Nume popular. — Numele popular este *Viză;* la exemplarele mici, ca de 40-50 cm. lungime li se zice pe la Brăila și Galați *Bogzar.*

Lipovenii îi zic Viz, Grecii și Turcii Viză".

Ca bucate se poate prepară în tot felul: Maioneză, rasol, prăjită, pe grătar, salată, marinată, sărată, etc.

87. Cega.

Ca formă și înfățișare cega e aproape leită cu viza. Deosebirea e de tot mică. Anume:

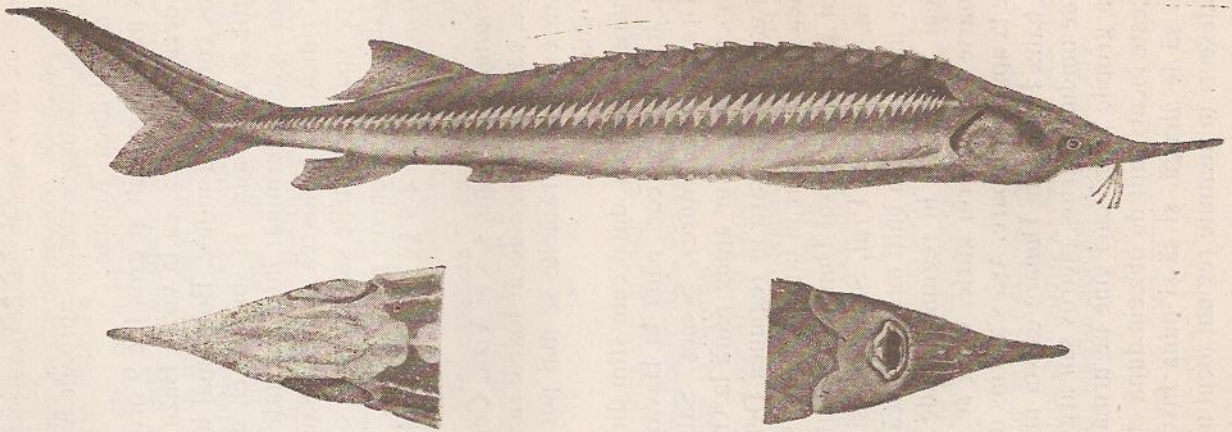
Corpul mai puțin înalt și gros (de 9 ori și nu de opt ori mai mic decât lungimea, ca la viză). Buza de sus întreagă, cea de jos curmată la mijloc. Botul mai lung, mai subțire, mai ascuțit și puțin adus în sus; pe el, dedesubt, un mic igheab sau ogașie, terminat între mustațe prin trei butoni sau mici ridicături. Coloarea cenușie sau cafenie bătând în verde pe spate, scuturile sau coamele osoase, albicioase și burta gălbie, bătând uneori puțin în roz.

Mărimea obicinuită 4-5 kg. Excepțional pot atinge 8-10 kilograme.

„Distribuția și Biologia. Ca și Viza, Cega este un pește de Dunăre, care nu merge decât foarte rar în mare; numai câte odată exemplare rătăcite se mai pot prinde prin fața gurilor Dunărei.

În Dunăre ea se urcă, după cum știm din literatură, până la Viena, ba chiar rareori până în Bavaria și intră și în râurile Drava, Tisa, Mureș, Someș, Salzach (Heckel u. Kner), ba chiar prin Mur ajung până la Graz.

La noi ea este mai rară în regiunea Deltei, foarte multă în regiunea Brăilei (chiar în fața orașului) și pe Borcea precum și în genere în susul Dunării. Ea intră primăvara în râurile Jiu, Olt, Argeș, Prut, Siret, etc. și se prinde în regiunea lor inferioară. În bălți nu intră decât în mod cu totul excepțional și anume în regiunile unde e primăvara un curent foarte repede prin gârle, încât se înșeală, crezând că merge la apă curgătoare. Așa s'a prins de ex. odată Cegă multă la balta Potelu. În Dunăre ea stă numai la adâncimi mari, unde fundul e vârtos, pietros sau argilos și îi plac mai cu seamă gropile lângă cari vine pe urmă un banc mai ridicat. Aceste locuri sunt de obiceiu după coturi, așă că pescarii știu să le aleagă și să-și pună instrumentele acolo. Foarte adeseori în anumite regiuni locul unde stau ele este



87. **Cega.**

(*Acipenser ruthenus*, l.; *Sterlet*, fr.).

chiar pe mijlocul talvegului Dunării (de ex. în faţa Brăilei). În apropierea malurilor nu se găseşte decât foarte rar, cel mult acolo unde malurile sunt drepte şi adâncimile mari sunt apropiate. Foarte multă se găseşte de asemenea la anumite epoci pe bancurile nisipoase sau cu pietriş, cari sunt la adâncimi ceva mai mari. În timpul ernei Cega stă la gropi, ea îşi caută însă în totdeauna astfel de gropi cari nu au un fund nămolos, ci cât se poate de tare şi în apropierea lor să fie un banc de nisip sau de pietriş, sau cum zic pescarii, „un prag". Ele stau în tot timpul ernii în grupuri mai mari — împreună şi cu Viza — aproape amorţite pe fund, fără a mâncă nimic.

Cega nu poate suportă apa tulbure şi îndată ce după o ploae râurile aduc apa tulbure în Dunăre, ea se retrage imediat la fund, în locurile cele mai adânci. Aşă de ex. pescarii dela Brăila ştiu în totdeauna că după ploae, când se tulbură apa Dunării, trebue să meargă să tragă cu Setcile la un loc anumit, unde Cega vine, în cantităţi foarte mari în acest timp şi se adună pe fund chiar în talvegul apei.

Hrana. — Cega se hrăneşte aproape exclusiv cu crustacee şi larve de insecte. Hrana sa favorită însă este larvele de *Rusalii* sau *Vetricea* (Răsură pe la Călăraşi, Mitilică la Ruşi şi Lipoveni). Aceasta este o Ephemeridă (două specii de Palingenia) care îşi depun ouăle primăvara în Dunăre şi larvele ei trăesc apoi aici tot anul, fiind hrana cea mai preferită a Cegii şi în genere a celor mai multe specii de peşte. Larvele de Rusalii se găsesc în totdeauna în maluri la o adâncime mare de 6-8 metri şi cu cât scade apa, cu atât se scoboară şi ele mai la fund; numai când scade apa brusc, atunci se pot găsi la $1^1/_2$ m. dela suprafaţa apei.

Ele nu se găsesc niciodată în fundul apei, ci numai pe sub maluri. Vetricea apare ca insectă perfectă pe la ziua de Rusali (de unde numele său) şi trăeşte numai scurt timp când îşi depune ouăle în Dunăre. Acestea se desvoltă încet, aşă că abiă pe la mijlocul lui August încep să apară larvele, cari se găsesc apoi în această stare tot timpul anului.

Cega este atât de legată de Rusalii, cari sunt hrana ei principală, încât pescarii recunosc locurile de cegă după găurile de Rusalii pe cari le văd în maluri. Pentru a căutà cu şi mai mare siguranţă locurile de Cegă, ei au un fel de instrument numit *Pin*, care este un fel de sondă; cu aceasta scot bucăţi de pământ dela adâncimi mari de 8-10 metri spre a vedeà dacă conţine Vetrice. Acesta constă dintr'un ghionder la capăt cu un cilindru de tinichea, deschis la ambele sale capete.

In timpul dela Iunie până la August cât lipseşte Vetricea, Cega mănâncă crustacee, adică „un fel de vermişori, dar cari sunt raci" — cum zic pescarii. Aceştia, îi găseşte mai cu seamă la butuci şi sub sălciile înecate, şi pescarii cunosc şi aceste locuri foarte bine spre a o căutà.

Larvele de Vetrice sunt şi cea mai bună nadă (momeală) pentru *Pripoanele de Cegă.*

Epoca şi locurile de reproducţie. Epoca de reproducţie a Cegăi cade între mijlocul lui Aprilie până la sfârşitul lui Maiu; totuşi epoca principală este întotdeauna la începutul lui Maiu.

Locurile lor de reproducţiune sunt numai în Dunăre şi anume la adâncimi mari. Aceste locuri sunt întotdeauna bancuri de nisip şi de pietriş aşezate la o adâncime de 6-8 metri sub suprafaţa apei, dar unde curentul e destul de repede spre a nu depune potmol pe ouă şi a le spălà mereu. După unii pescari Cega şi-ar săpà singură cu coada în acest pietriş locul unde îşi leapădă icrele.

Întrebuinţarea, producţia, etc. Cega este cel mai gustos peşte din Dunăre şi din cauza calităţei sale este foarte căutată. Ea se vinde aproape toată proaspătă şi numai foarte rar sărată (îndulcită) sau afumată. Preţurile sale chiar în comerţul „en gros" sunt foarte variabile, oscilând între 100-250 lei suta de kgr. Producţiunea este numai în unele regiuni ale Dunărei mai mare, în altele aproape nulă. In regiunea Deltei Dunărei — dela Isaccea la mare — se prinde în medie numai 12.-14.000 kgr. anual, din contră în regiunea

domeniului Brăilei, unde este o porțiune cu mult mai mică din Dunăre, se prinde între 24.-28.000 kgr. anual. Curios e că brațul Măcinului, pe care navigațiunea nu e mare, nu produce decât foarte puțină Cegă, din contră Borcea și brațele mici ale Dunării d'n jos de Piua-Petri au o producțiune foarte mare. In brațul Sulinei Cega lipsește aproape cu totul, de oare ce o alungă navigațiunea mare cu vapoarele adânci cu helice cari răscolesc toată apa Dunării până la fund.

Pescuitul. Cega se prinde atât cu plasele, cât și cu cârligele și anume :

1. *Cu Setca de Cegă (Plava de Cegă* sau *Cegarnița* la Turtucăeni). Aceasta este o setcă, ca și cea de scrumbii, compusă din trei plase, adică *2 radine* și o *plasă deasă,* având o lungime variabilă dela 100-500 metri;ea este astfel regulată, încât să pescuiască numai pe fundul apei; îngreuindu-se *Camăna* cu plumburi mari, iar la otgonul de sus puindu-se numai plute mai mici. Cu ea se pescuește cu curentul întocmai ca și cu setca de scrumbii, purtând-o doui pescari dintr'o barcă ;

2. Cu Trandadaia sau Târâitoarea (descrisă la p. 120).

3. *Cu Pripoanele de Cegă (Peritești* la Ruși). Acestea sunt cârl'ge mici cu „urechi", legate fiecare cu câte o sfoară de 35 cm. și toate sforile prinse apoi pe o frânghie lungă ca de 60-100 m. la o distanță de 1.-1.10 m. una de alta. La fiecare undiță se pune câte o Vetrice ca nadă. Pripoanele se pun pe fundul Dunării, iar un capăt se priponește cu un țăruș la mal, sau îl însemnează cu o geamandură deasupra apei.

4. *Cu Cărmăcuțele de cegă.* In timpul când lipsesc larvele de Vetrice, pescarii așează la fundul Dunării cârlige fără nadă. Aceste sunt așà zisele Carmace sau Cărmăcuțe. Ele constau din undițe ceva mai mici de cât cele dela pripoane, cu urechi, și sunt mai apropiate una de alta pe coarda principală. Sunt două rânduri de undițe, unele cari merg în josul coardei și altele în sus. Cele cari stau în sus sunt

suspendate fie cari cu câte o plută. Ele fiind foarte ascuțite, îndată ce Cega le atinge intră în corpul ei și o prinde. Se pun serii întregi pe fundul Dunării ancorându-se pe lângă fund.

5. Cega se mai prinde la Lăptașe și în tot felul de plăși.

Nume populare. Cegă, în Moldova *Cigă* și în unele părți ale Moldovei *Ciciugă* și Ceciuga".

Cega mai are două varietăți deosebite numai prin colorit; anume: Una de tot albă și alta de un roșu cărămiziu numită de pescari *Împăratul cegăi*. Și, o a treia varietate, cu singura deosebire mai importantă a botului scurt, triunghiular, rotunjit la vârf, numită *cegă cu botul scurt*.

Cega fiind un pește du lux, foarte gustos și foarte mult căutat de lumea cu stare, prețul ei scade foarte rar azi sub 2-3 lei kg.

Bucatele preparate din cegă sunt multe, felurite și prepararea multora e tot pe atât de costisitoare ca și peștele însuși dacă nu mai mult. Astfel că atât acest pește cât și bucatele preparate din el nu pot fi la îndemâna or cui din grosul poporului, ci mai mult pentru cei cu stomacurile rafinate sau capricioase cari, cu toții aproape, au meșteri în arta bucătăriei mult mai iscusiți de cât noi cari am încercà să le descriem. Deci rețetele de pregătire ar fi de pristos, întru cât chiar soțiile pescarilor și riveranilor mai cuprinși, singurii cari s'ar puteà înfruptà cu acest pește, sau cu a celor cari urmează, mai bucuros se vor lipsì sau le vor prepará tot cum știu și cum le plac, decât a se supune la ore întregi de migăleli și trudă spre a face, la urma urmei — după gustul și credința multora din ai lor — *niște bucate stricate*. Vom pomenì totuși o rețetă două de feluri de bucate în considerație că ele se pot prepará și cu alt pește și nu numai cu cegă.

Afară de bucatele deja descrise și în cari cega poate fi mult mai gustoasă decât alți pești, ea se mai poate prepará în felul următor :

Cega cu legume. — Se curățà, se spintecă, se spală și se

taie felii cari, sărate şi zbicite de apă se tăvălesc în făină, apoi în ou bătut şi amestecat cu foi depătrunjel tocat, sare, piper, zeamă de lămâe sau în lipsă puţin oţet. Se tăvălesc apoi în pesmet şi se prăjesc la tigae în untdelemn sau în lipsă în untură, şi pe farfurie, garnisite cu felii sau pirea de cartofi, salată sau alte legumi se dă la masă.

Se înţelege că pe când peştele preparat cu untdelemn se poate servì la masă rece, acela gătit cu unt sau untură se mănâncă numai cald; altfel e greţos, din cauza unturei sleite.

Cegă maioneză. — Se curăţă, se spintecă, se spală şi se ferbe cega ca pentru rasol. (Vezi rasol). Se scoate şi se aşează apoi pe burtă, pe farfurie, se garnisesc marginile cu zarzavat — cartofi, morcovi etc. ferţi şi masline chiar dacă dorim — şi turnăm peste tot deasupra maioneza. Prepararea acesteia se face în mai multe feluri şi trebue o mare dibăcie în a o reuşì delicioasă ca să placă or cui. Vom dà acì două formule din cele mai obicinuite şi lesnicioase, a căror preparare poate fi la îndemâna şi îndemânarea or cărei gospodine.

Pentru un peşte de 2-3 kg. se întrebuinţează un sfert kg. untdelemn bun, 3-4 gălbenuşuri de ouă crude, 3-4 ferte şi trecute prin sită, 2 lămâi, câte-va linguri sau linguriţe (după gust şi tărie) de oţet, şi, dacă dorim, 1-2 linguriţe de muştar, puţin zahăr şi sarea neapărată. Luăm mai întâi ouăle, amestecate şi sărate, şi le batem mult şi bine, numai într'o parte însă, nu şi înapoi. Turnăm apoi câte puţin untdelemn, numai picătură cu picătură, căci altfel nu se bate, nu creşte. Şi astfel batem şi turnăm mereu până ce isprăvim untdelemnul. In urma lui, tot în picături şi tot cu ţârâita, adăugăm muştarul, lămâia sau oţetul în care s'a topit zahărul, şi batem bine încă vr'o 10-15 minute.

Altă reţetă. — Batem untdelemnul sărat într'un blid sau strachină până ce se albeşte. Se pun gălbenuşurile de ou, când fert când nefert, unul câte unul, şi se freacă bine după fie care. Se stoarce lămâia (una pentru două trei ouă) sau

se toarnă oțetul necesar în picături, puțin câte puțin și bătând mereu printre aceste picături. Mai batem apoi vr'o 10-15 minute și turnăm peste pește.

Multe gospodine întrebuințează la maioneză numai ouă crude, altele numai răscoapte. Se înțelege că gusturile nu se discută. După noi, dacă vrem ca maioneza să iasă mai gustoasă și mai puțin crudă, e preferabil a se întrebuința atât crude cât și răscoape. În acest caz frecăm mai întâi gălbenușurile răscoapte, date prin sită dacă vrem, și după ce le-am frecat bine cu sarea necesară, adăugăm din când în când restul gălbenușurilor crude, și frecăm, și batem mult, până ce cresc, se umflă. Adăugăm apoi printre bătăi untdelemnul, picătură cu picătură, o linguriță de muștar, lămâie sau oțet, și batem cât mai mult, până ce crește cât mai tare. Dacă avem, pe la mijlocul bătăii putem adăugă puțin aspic închegat, sau puțină din zeama scăzută a peștelui, scăzută până la un sfert, până într'atâta încât răcită să se închege ca piftia.

Castronul, blidul sau vasul în care se bate maioneza trebue ținut pe ceva rece, pe peatră sau pe pământ cel puțin, dacă nu se poate pe gheață, sau pe zăpadă. Bătaea se va face cu o lingură de lemn, și numai într'o parte, adică frecând sau amestecând numai dela dreapta spre stânga, nu și înapoi; altfel se tae, nu crește, rămâne cir, zeamă.

Albușul ouălor rămase se toarnă în apă clocotindă, sărată, se lasă o clipă să fearbă, se scoate, se tae și se așează pe marginea farfuriei ca garnitură. În salata de pește el se poate amestecă în bucățelele de pește și zarzavat.

Maioneza se păstrează la răcoare, pe gheață dacă se poate. Altfel, dela o mâncare la alta se poate strică.

Peștele potrivit pentru maioneză e cega, nisetrul, morunul, viza, păstrunga, șalăul, somnul, mihalțul, foacul, chefalul mare, și în lipsa lor orce alt pește proaspăt, mare.

Cegă cu sos. — Peștele spintecat, sărat și zvântat de apă se unge pe dinăuntru și în afară cu untdelemn, se presară cu praf din foi de dafin și se frige la grătar. Din când

în când se unge cu untdelemn, printr'o pană de gâscă. Se prepară apoi un sos, din făină rumenită, puţin vin, zeamă de lămâi, una cojită şi tăiată felii, boabe de ienibahar, foi de dafin şi de pătrunjel tocate, sos care se toarnă ferbinte peste peştele din farfurie.

Plachie de cegă. — De fie ce kg. peşte se pune la o cratiţă 400 grame vin, 100 untdelemn, zeama dela o lămâe, o alta curăţată, felioare, căţei de usturoi, pătrunjel foi şi rădăcină, toţi tăiaţi mărunt, piper şi sare. Când acest sos dă în clocot se pune peştele, tăiat bucăţi sau întreg dacă e mic, se scoate înainte de a se fărâmă, se pune pe o farfurie, se lasă sosul să mai scadă şi se toarnă apoi peste peşte.

Această plachie se poate prepară din orce alt peşte.

88. Păstruga.

Păstrunga are aproape aceeaşi formă şi înfăţişare ca cega. Se deosebeşte de aceasta însă prin corpul mai subţire, mai lungăreţ, rotund; prin botul lung şi turtit la vârf, prin zgârciturile scutelor sau coamelor stelate, ca la nisetru.

Coloarea ei, de obiceiu e de un negru cafeniu sau cenuşiu bătând uneori în vânăt pe spate şi gălbie pe burtă. A celor de mare însă e mult mai închisă; e neagră ca cărbunele.

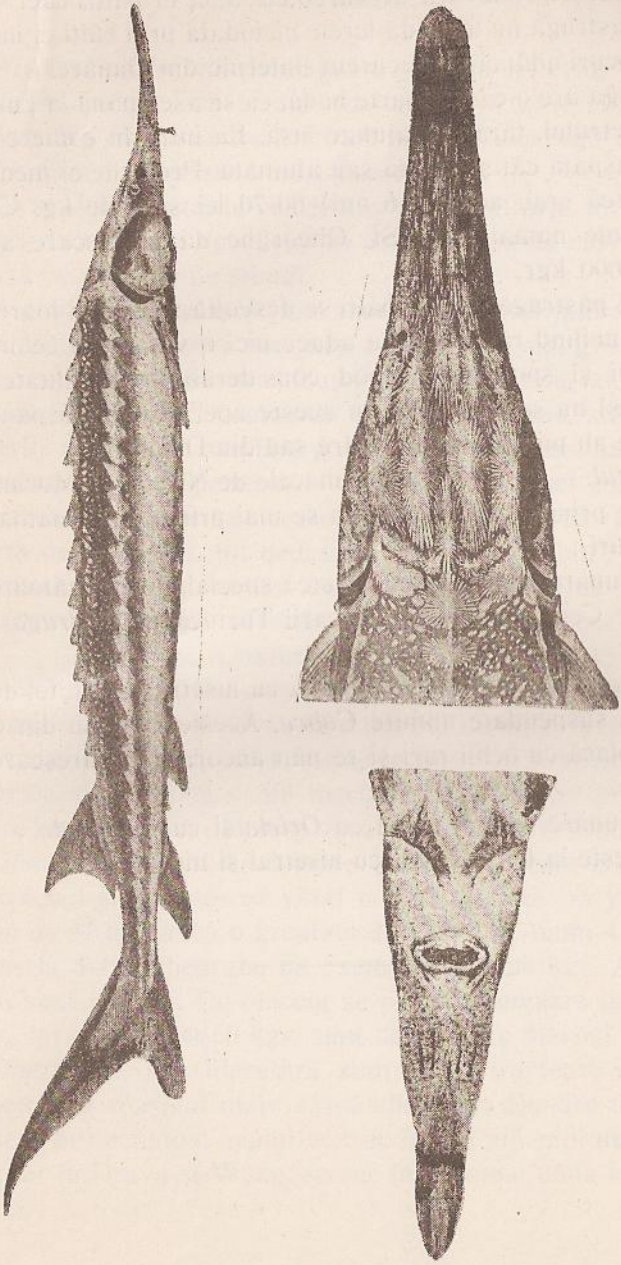
Mărimea obicinuită 6-8 kg. cu 1.20-1.40 lungime. Întâmplător pot atinge 2 metri cu 20 kg. greutate.

Păstruga trăeşte atât în Dunăre cât şi în Mare, de unde urcă prin Martie, după trecerea sloilor. „In acest timp se prinde foarte deseori la *Orii* de către pescarii cari tocmai în această epocă ies pe tot lungul Dunării la pescuitul Somnului".

In Dunăre stau în aceleaşi locuri cu nisetrii şi morunii şi foarte rar la un loc cu cega şi viza. Acì rămân toată vara, ba unele chiar iarna, fără a se mai întoarce în Mare, unde, cu toate astea se prind cele mai multe. În Dunăre urcă până pe la Komorn, foarte rar mai sus; în Tisa până la Tokay, în Drava şi într'unele din râurile noastre mari numai în partea de jos a lor. In bălţi intră numai întâmplător, rătăcită, în timpul apelor mari.

Se hrănesc cu scoici, melci, vermi şi larve de insecte.

Se bat prin Maiu, atât în Dunăre, la praguri nisipoase, la adânc, cât şi în Mare pe bancurile de nisip. „Puii se întorc în scurt timp la mare, aşà că în fiecare an am pescuit în faţa gurii Sulinei prin lunile Iunie şi Iulie cantităţi foarte mari de pui din acel an. In mare ei stau timp de vr'o doui ani în faţa gurilor şi primăvara în epoca Scrumbiilor se prind în Setcile dela mare în cantităţi enorme de pui din anul trecut. E curios că la scăderea apelor din bălţi se prind în totdeauna la leasă — mai cu seamă la Filipoiul în domeniul Brăilei — şi pui de Păstrungă; aceştia de sigur



88. **Păstruga.**
(*Acipenser Stelatus*, L.).

au fost aduşi primăvara de curentele apei în bălţi, căci se ştie că păstruga nu leapădă icrele niciodată prin bălţi ci numai la locuri adânci şi cu curent puternic din Dunăre.

Păstruga are o carne foarte bună, ea se aseamănă la gust cu a Nisetrului, fără a o ajunge însă. Ea intră în comerciu atât proaspătă cât şi sărată sau afumată. Preţurile ei medii sunt (adică erau acum 5-6 ani) 60-70 lei suta de kg. Ca producţiune numai gura Sf. Gheorghe dă pe fiecare an câte 7-8.000 kgr.

Puii de păstrugă, puşi în bălţi se desvoltă repede şi foarte bine. Ea nefiind răpitoare nu aduce nici o vătămare celorlalţi peşti şi sporeşte în mod considerabil rentabilitatea bălţii. Deşi nu se reproduce în aceste ape, s'ar puteă pune în fiecare an puii prinşi din mare sau din Duunăre.

Pescuitul. — In afară de Carmacele de Nisetru şi Morun, în cari se prinde şi păstruga, ea se mai prinde în următoarele moduri :

1. In Dunăre se prinde cu o setcă specială asemănătoare cu cea de Cegă, numită de pescarii Turtucăeni *Păstrugarniţă*.

2. In mare ea se prinde împreună cu nisetrul cu un fel de plăşi fixe suspendate numite *Cobce*. Aceste constau din o singură plasă cu ochii rari şi se pun ancorate la oareşcare adâncime.

3. In Dunăre se mai prind cu *Oriele* şi cu *Lăptaşele*".

Se găteşte la fel cu cega, cu nisetrul şi morunul.

89. Nisetrul.

Nisetrul ca formă şi înfăţişare pare la fel celor de mai sus. De regulă însă e mult mai mare, şi observând bine constatăm că nu numai între el, cegă şi păstrugă ci chiar între niserti înşişi sunt mari deosebiri.

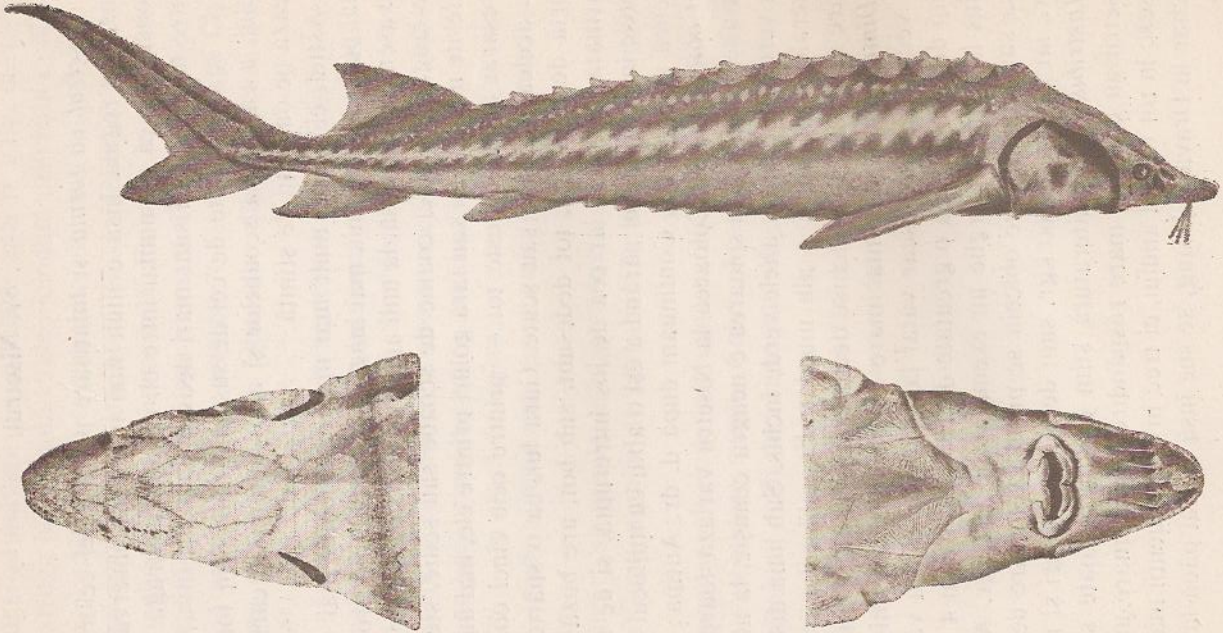
El se deosebeşte de cei de sus mai mult prin forma botului, a capului, a scoabelor şi altor amănunte cari interesează pe oamenii de ştiinţă.

Astfel, el creşte mult mai mare, are botul mai scurt şi mai puţin ascuţit unii, mai lung alţii; corpul mai gros, pelea de asemenea groasă, la unii aproape fără coame, iar la alţii, pe lângă cele cinci coame de scoabe sau scute, stelate, în diferite mărimi, cu sau fără goluri printre ele, mai au corpul presărat aproape peste tot — printre cele cinci coame — cu aceleaşi scoabe sau scute. Gura lui, ca o spărtură sau bortă de buturugă, tot dedesubt, sub bot, are buza de sus curmată, crestată, iar cea de jos întreruptă, şi de sub capetele întrerupăturei părând a eşi o alta, cu mijlocul de asemenea curmat, etc. Continuăm după d. dr. Antipa:

Coloraţiunea: „Coloarea la Nisetru variază foarte mult. La unele exemplare spinarea e neagră cenuşie, la altele de un verde murdar, la altele verde închis. Sub linia discurilor laterale şi pe burtă e alb murdar. Exemplarele prinse în mare sunt mult mai închise decât cele prinse în Dunăre.

Dimensiunile. Cel mai mare Nisetru pe care-mi spune un vechiu şi bun pescar vătaf la Zăvoade, că l-a văzut în timp de 37 ani, aveà o greutate de 125 ocà. Acum 4 ani s'a prins la S-tul Gheorghe un exemplar de 104 kgr. Acestea însă sunt rarităţi. De obiceiu se prind exemplare de 20-30 kgr., iar cele de 50-60 kgr. sunt deja foarte mari şi rare.

Distribuţia. Din literatură ştim că dintre toate speciile Nisetrii au cea mai mare răspândire; din Dunăre unde se găsesc în tot timpul anului, ei trec în toţi afluenţii mai mari şi char în Drava şi Waag, se sue însă numai până la Pres-



89. **Nisetrul.**

(*Acipenser Güldenstaedti Brand f. t.*, 1 ; *Esturgeon*, fr. ; *Stör*, g.).

burg, foarte rar până la Viena sau chiar mai departe. In România se sue — firește numai foarte rar — în efluenții mai mari ai Dunărei ca Prut, Siret, Jiu, Olt; în acest din urmă s'ar fi suit odată chiar până în Transilvania (Bilz).

Locuința principală a Nisetrului este marea, totuși ei emigrează în mare număr în Dunăre și se prind aicea în tot cursul anului. La mare, ei se adună primăvara în cantități foarte mari în fața gurilor Dunării până în jos de Chiutuc, și în special în lunile Aprilie, Maiu și Iunie. Ei se găsesc totuși aicea în toată vara până toamna târziu. Când apa începe a se răci, în Noemvrie, atunci ei încep a se îndepărtă dela coaste și a-și căutà locuri de ernat la adâncimi mai mari, unde stau în cârduri în apropierea fundului. Pescarii îi prind în aceste locuri cu Cobce foarte adânci și la distanțe foarte mari dela coaste. O altă parte emigrează în Dunăre și-și caută locurile de ernat în gropile ei din apropierea gurilor. Adevăratele migrațiuni spre Dunăre le încep însă primăvara îndată după Păstrugă (căci Păstruga sosește în totdeauna cea dintâi și pescarii știu că e urmată apoi de Nisetru și în urmă de Morun). Nisertii merg încet în contra curentului, tot pe fundul Dunării căutându-și hrana și de câte ori dau peste o groapă adâncă și cu condițiuni mai prielnice pentru hrană, se opresc acolo un timp mai îndelungat, continuându-și apoi iarăși cu încetul drumul spre locurile de reproducție. In timpul apelor mari ca și Morunul ei stau de asemenea la gropi, de oarece nu pot suferì apa prea tulbure; îndată ce apa începe a se limpezì, ei ies la suprafață și fac tot felul de mișcări sărind afară din apă pentru a-și curățà astfel branchiile de nămol. Pescarii îi cunosc de departe când îi văd sărind deasupra apei, căci Morunul și Nisetrul stau drept ca un stâlp, pe când Somnul sare în totdeauna cu coada întoarsă. La întoarcerea lor dela locurile de reproducție vin din contră la suprafața apei și merg foarte iute. Mulți dintre Nisetrii petrec iarna în Dunăre în locuri anumite pe cari le au comune cu Morunii.

Hrana. Nisetrii se nutresc cu scoici, melci, crustacee, Mitilică, nămol, etc. şi adeseori chiar cu peşti mici, în mare mai cu seamă cu Hamsi, iar la Dunăre cu Obleţi. Spre a-mi dà mai bine seamă de modul cum se hrănesc ei în diferitele epoce ale anului, am făcut o statistică în care se înregistrà zilnic timp de doui ani conţinutul stomacului al tuturor Nisetrilor ce se prindeau la gura Sf. Gheorghe şi am constatat următoarele: In Ianuarie stomacul erà gol; în Februarie conţinutul erà mici cochilii de melci şi nămol; în Martie nămol, melci şi un lichid gros verziu; în Aprilie şi Maiu nu se prinde; în Iunie puţin nămol, crustacee (Palaemon, Crangon, etc.), crustacee şi Hamsi; în Iulie şi August aceleaşi; în Septemvrie crustacee şi Hamsi; în Noemvrie aceleaşi; în Decemvrie stomacul gol. In general însă din toate stomacurile examinate $^3/_4$ erau goale .La Dunăre se găsesc în stomacurile lor cam acelaş conţinut, numai că în loc de Hmsi sunt alte specii de peşti mici ca Obleţi, etc. şi pe lângă aceste şi tot felul de larve de insecte şi mai cu seamă *Vetrice.*

Locurile de reproducţie. Nisetrul se reproduce atât în Dunăre cât şi în mare. In Dunăre el are aceleaşi locuri ca şi Morunul, adică pe bancuri adânci cu fund pietros sau nisipos. Contrar datelor din literatura de până acuma, Nisetrii leapădă icrele lor şi în mare pe bancurile de nisip din faţa gurilor Dunării. Aceasta se adevereşte în afară de observaţiunile directe ale multor pescari şi prin faptul că în luna lui Iunie şi Iulie găsim la mare în faţa gurilor Dunării cantităţi foarte mari de pui mici de 2-3 cm. abià desvoltaţi din ou, cari de sigur nu au putut face încă călătoria din interiorul fluviului până la mare. Ei se reproduc însă mai cu seamă în Dunăre şi anume pe tot lungul ei, începând dela guri şi până la Porţile de fier.

Epoca de reproducere a Nisetrului este între sfârşitul lui Aprilie până la mijlocul lui Iunie.

Puii Nisetrului îndată ce s'au desvoltat puţin pleacă la mare — după cum afirmă unii pescari întovărăşind pe pă-

rinții lor — și rămân aici cel puțin trei ani, până ce ajung la maturitatea sexuală.

Cel mai mic nisetru cu icre observat la punctul Sf. Gheorghe aveà 6 kgr., din cari 4,5 kgr. erau icre, așà că corpul său erà foarte uscat. De obiceiu ei ajung maturitatea sexuală ceva mai târziu.

Întrebuințarea. Nisetrul are — după Cegă — carnea cea mai gustoasă dintre toți Acipenserii. El se consumă foarte mult atât proaspăt cât și sărat. Din el se fac conserve foarte bune, atât marinate și ferte în cutii de tinichea cât și afumături. Cea mai bună conservă de Nisetru este Balâcul; aceasta se prepară din spinarea peștelui, care se pune în sare cu puțin salpetru spre a se înroși carnea și apoi se așează la vânt într'un loc umbrit spre a se uscà repede. Producția anuală în delta Dunării este de 3.-400.000 kgr.

Pescuitul. Nisetrul se pescuește în două moduri :

1. In mare la distanțe mari se prinde cu Avele sau Cobcele cari sunt asemănătoare cu cele de Păstrugă, numai că au ochii mai mari ;

2. In mare, în apropierea coastelor până la 10 mile distanță se prind cu *Carmacele* ca și Morunul. Acestor carmace le zic Lipovenii *Ripeach,* (adică scaiu) din cauză că sunt mai mici și foarte ascuțite. Ele sunt întinse pe coarda principală, numai pe un singur rând, fără a aveà și altele cu plute suspendate în sus ;

3. La Dunăre se prind cu *Carmace cu două rânduri* numite de Lipoveni *Dvosnasnoi.* Toate acestea le vom descrie la Morun mai detaliat.

Varietățile Nisetrului.

După cum s'a arătat la început, Nisetrul se prezintă sub o întreagă serie de forme diferite unele de altele, așà că pescarii zic că „nici un Nisetru nu seamănă întocmai cu altul".

Dintre acestea sunt unele foarte îndepărtate de forma

tipică, ele sunt însă izolate şi nu pot fi considerate decât ca varietăţi individuale.

Din contră sunt însă altele cari au o serie de caractere constante şi formează varietăţi bine limitate unele de altele. Deoarece toate aceste forme par a fi legate între ele prin forme intermediare, cred că pentru moment e mai bine să le considerăm ca varietăţi constante sau rase.

Varietăţile acestea sunt de 2 feluri: unele varietăţi de integument şi altele varietăţi de forme.

Varietăţile de integument. Întru cât priveşte îmbrăcămintea corpului, se deosebesc 2 varietăţi de Nisetru foarte bine distinse una de alta :

Varietatea sau Nisetrul scobar. — Aceasta este caracrizată prin numărul considerabil de scutele cari acoper corpul său între cele 5 serii de scuturi longitudinale. Unele din aceste scute au dimensiuni foarte mari ajungând la lungimea discurilor de pe linia laterală; acestea se dispun şi ele pe tot lungul spinării în linii longitudinale; între ele sunt altele ceva mai mici şi între acestea altele şi mai mici, aşà că tot corpul este învelit ca într'o cuirasă. Pe partea anterioară a corpului, între seria scuturilor laterale şi cele ventrale, se începe o nouă serie longitudinală de 5-8 scuturi mari având câte odată o înălţime egală cu a celor de pe linia laterală. Toate oasele capului şi scuturile sunt la această varietate groase, puternice şi cu număroase adâncituri radiare pe ele.

Această varietate e foarte bine cunoscută de pescarii noştri, cari din cauza dimensiunii şi mulţimii scutelor (scoabelor) o numesc *Scobar*. Ea se găseşte foarte des în Dunăre.

Varietatea sau *Nisetrul* (golaş). — Această a doua varietate e caracerizată prin lipsa aproape totală a scutelor mari de pe piele. Toată pielea e acoperită numai cu scutele foarte mici, cari cu ochiul liber aproape nu se văd şi se simt numai la pipăit. Corpul acestora are mai mult aparenţa corpului Morunului. În Dunăre sunt foarte rari şi chiar în

mare în regiunea gurilor. Se găsesc însă des în mare la sud de Portița în dreptul punctului Kiutuc".

In *varietățile de formă* remarcăm: *Forma tipică* cu botul scurt, lat, obtuz, cu mustățile mai îndepărtate de gură decât de vârful botului, pe care ele îl întrec în lungime; *Nisetrul cu botul lung* și subțire la vârf; și, o altă varietate cu totul scurt, ascuțit și cu gura mare, până la marginile latului capului.

* * *

Nisetrul se gătește la fel cu cega. Atât rasol, maioneză, marinată cât și frigărue sau pe grătar — ca un cotlet sau costiță de purcel — și dat apoi cald la masă, cu lămâe stoarsă deasupra, el e fără seamăn între pești. De aceea el e foarte căutat și foarte scump în acelaș timp.

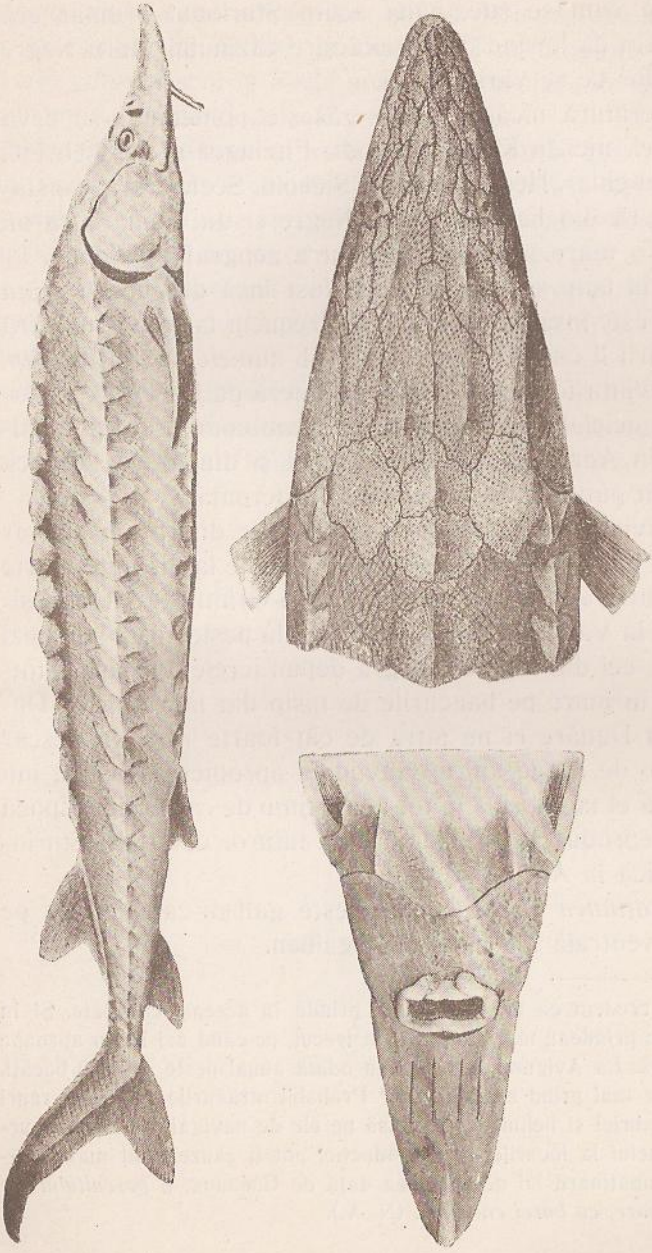
Carnea lui moale, fragedă, e alburie, ca albușul oului de rață fert, cu șuvițe sau vine gălbii ca untul topit pe lângă zgârciul șirei spinării. Lipsită de oase ca e, cum s'a spus, una din cele mai gustoase din peștii noștri.

90. Şipul.

„Corpul de o grosime mijlocie. Pielea acoperită cu scute în formă de plăci mici rombice sau pătrate apropiate între ele. Discurile dorsale mesocentre, mari, având forma pentagonală. Primul disc mai mare decât al II-lea şi al III-lea şi egal cu al IV-lea. Occipitalul cu o prelungire anterioară care intră ca o pană între cele 2 parietale. Discurile laterale foarte înalte şi carinate tare la mijlocul lor, apropiate între ele şi acoperindu-se unul pe altul. Gura dreaptă, buza de sus subţire, cea de jos despicată, cu capetele ei interne groase, puţin depărtate între ele şi întoarse înapoi. Mustăţile rotunde şi netede, aşezate la jumătatea distanţei dintre gură şi vârful botului şi neajungând nici până la marginea gurii, nici până la vârful botului. Botul puţin lung, aproape triunghiular cu vârful rotunzit".

Cum vedem cu oare cari deosebiri prea puţin isbitoare şipul e aproape de aceeaşi formă şi înfăţişare cu cega şi nisetrul. El are aceeaşi formă lungăreaţă, rotunjită, de fus, subţiat dela cap spre coadă şi dela cap spre botul ascuţit ca un cioc de pasere. Aceeaşi gură dedesubt, spre pământ; între ea şi vârful botului patru mustăcioare ca nişte vermişori. Pe tot lungul corpului dela cap la coadă aceleaşi cinci coame dinţate sau rânduri de scoabe osoase, late jos, ascuţite la vârf, şi adică: una pe spate a 12-14 scoabe, două pe laturi a 24-36 scoabe, şi alte două pe laturile burţei. Aripile de asemenea, în colţuri, ascuţtie şi binişor desvoltate, cele peptale încep la urechi, burtalele mult spre coadă, anala aproape de aceasta, şi dosala mai deasupra ei. Coada nu mai puţin, cu cracul de jos scurt, cu cel de sus lung.

La fel celor de mai sus, se hrănesc cu vermi, insecte, scoici, melci, icre, rămăşiţe animale şi peştişori, pe cari din lipsa dinţilor îi înghit întregi. Se bat odată cu aceia şi cei mari pot vărsà până la un milion şi jumătate icre, în cantitate cam de o treime din greutatea lor. Dar să lăsăm să vorbească d-l dr. Antipa :



90. **Şipul.**

Acipenser sturio, L.; *Esturgeon commun.* fr.).

„După cum se știe, până acum Sturionul ordinar erà considerat ca lipsind cu desăvârșire bazinului Mării Negre și fluviilor ce se varsă în ea.

In literatură nicăeri nu se găsește pomenindu-se ceva despre el, nici în Kesler, Brandt, Fitzinger și Heckel, etc. Mai mult chiar, Heckel și Kner, Siebold, Secley, etc. constată lipsa sa din basenul Mării Negre și din Dunăre ca un fapt de o mare însemnătate pentru geografia animală.

Nu știu cum se face că nu a fost încă descoperit atâta timp, el este însă un pește relativ frequent la coasta noastră și pescarii îl cunosc foarte bine sub numele special de *Șip*.

In privința formelor sale el nu diferă de loc de exemplarele din celelalte mări europene. L'am comparat cu exemplare din Adriatica, din Mediterana și din Marea Baltică și nu am putut să descoper nici o diferență.

In privința biologică însă acest pește diferă; în adevăr pe când Sturionii din Baltica urcă fluviile la distanțe foarte mari pentru a-și depune icrele, așà că Grimm (O. A) ne asigură că la Varșovia se prind în Vistula peste 10.000 de puzi pe an [1]), cei din Marea Neagră depun icrele aproape întotdeauna în mare pe bancurile de nisip din fața gurilor Dunării. In Dunăre ei nu intră de cât foarte rar. Un pescar care are de 37 de ani un zăvod în apropierea Pisicii, îmi spune că el nu a prins în tot acest timp de cât 2 Șipi. Epoca or de reproducție este odată cu a tuturor celorlalți Sturioizi, adică în Aprilie și Maiu.

Coloraţiunea sa pe spinare este galben-cafenie, iar pe partea ventrală alb bătând în galben.

---

1) Nu credem că azi să se mai prindă în aceeași cantitate. Și în Franța se prindeau mari cantități în trecut, pe când azi încep aproape să dispară. La Avignon se prindeau odată anual peste 400-500 bucăți. azi rar se mai prind zece. Cauza? Probabil otrăvurile scurse în râuri de prin fabrici și neliniștea produsă pe ele de navigație, în timpul urcării peștelui la locurile de reproducție, pot fi cauze mult mai îndrituite a împuținării lui decât aceea dată de Guénaux, *a pescuitului întins, la mare, cu bărci cu aburi.* (N. A.).

Dimensiunile la cari ajung sunt destul de mari, am avut chiar exemplare de 80 kgr. greutate şi 2 m. lungime. De altfel am putut pescuì în apele noastre exemplare de toate dimensiunile, începând dela 5 cm. lungime.

Întrebuinţare. Carnea sa este mult mai puţin gustoasă şi mai uscată de cât a celorlalţi Sturioni ai Mării Negre ; de asemenea icrele sale sunt de calitate inferioară. Nefiind în mari cantităţi el nu joacă un mare rol comercial, ci se vinde de obiceiu împreună cu Viza cu acelaş preţ ca şi ea.

Pescuitul se face cu *Carmacele* ca acela al tuturor Sturionilor mari.

Nume populare. Lipovenii dela gurile Dunării îi zic *Şip* şi acest nume a fost adoptat şi de Românii de pe acolo. Românii din Galaţi şi Brăila, etc. îi zic *Un fel de viză* sau *Viză gălbenă*".

91. Morunul.

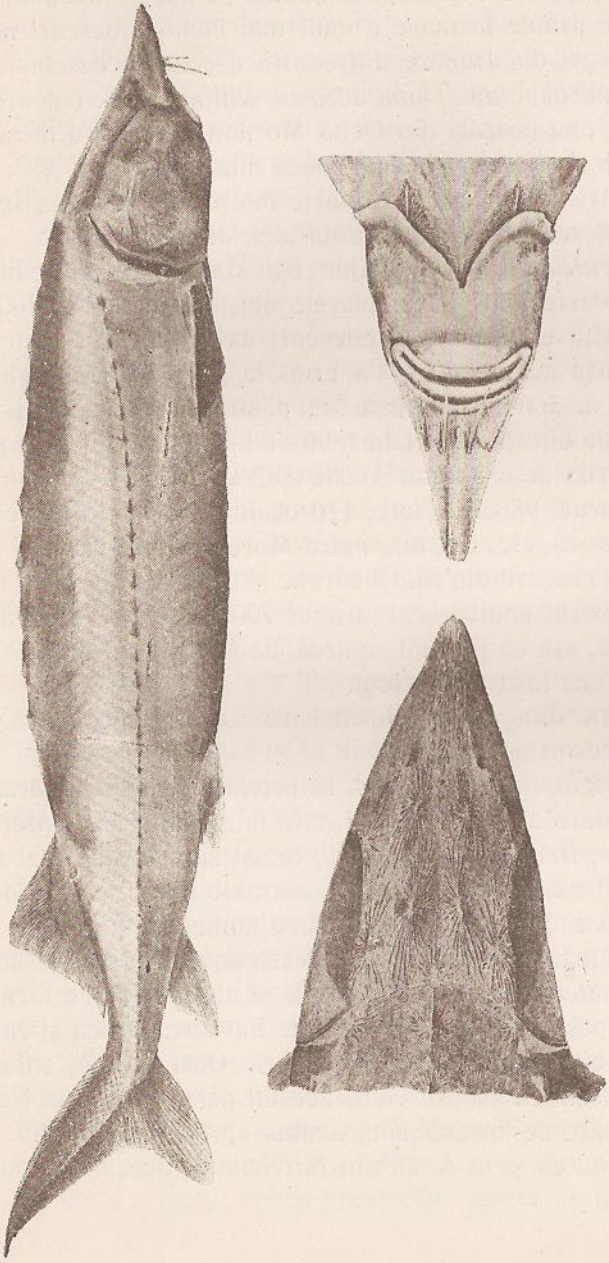
Aripile, coada şi forma corpului acestui rege al apelor noastre sunt puţin diferite de ale celor de sus, Ba unele corcituri de-ale lui pot fi uşor confundate cu aceştia. Ca înfăţişare însă morunul adevărat diferă foarte mult. El e mult mai gros, mai puţin subţiat spre coadă; capul mai mare, mai puţin prelung, mai butucănos; botul de asemenea, mai scurt, mai puţin ascuţit, e turtit, mlădios, elastic. Gura tot sub cap, ca un corn, în semilună; buza de sus întreagă, cea de jos întreruptă la mijloc. Mustaţele lungi şi turtite. Pielea groasă, goală sau acoperită cu scoabe osoase mici. Coamele sau crestele dinţate mici, îngropate în piele, cele de pe burtă aproape nevăzute.

Mai departe dl. dr. Antipa ni-l descrie astfel :

„Dintre toate speciile de peşti cari trăesc în apele noastre, fără îndoială că Morunul este cel mai de valoare. Faptul că un singur Morun cu icre, după preţurile de azi, poate valorà cât cinci perechi de boi, ne arată ce interes mare trebue să avem noi de a conservà şi înmulţi un astfel de peşte, în apele noastre. Pentru a puteà ajunge însă ca măsurile noastre să deà rezultate dorite, trebue ca ele să decurgă din cunoaşterea aprofundată a biologiei acestui peşte. Condus de această idee, în timpul celor 13 ani [1]) de când mă ocup cu studiul faunei ihtiologice a României, am dat o atenţiune cu totul particulară acestui peşte. Voiu dà dar în cele ce urmează o scurtă schiţă a obiceiurilor vieţii acestui peşte, astfel cum am putut eu să le observ şi să le studiez prin statistice, anchete la pescari, pescuiri experimentale, etc. etc. Notiţele aflate în literatură nu ne sunt de mult folos, deoarece sau sunt neexacte în majoritate sau au de obiect Morunul din alte fluvii, care în privinţa biologică este diferit de cel de Dunăre.

Coloraţiunea. Morunul are o culoare cenuşie pe toată

1) Cartea e apărută în 1909.



91. **Morunul.**

Huso huso=Acipenser huso, L.; *Grand esturgeon*, fr.).

partea superioară a corpului şi albă pe burtă. Morunul însă care se prinde în mare e mult mai închis, adeseori negru de tot, cel din Dunăre din contră e cenuşiu deschis, câte odată aproape alb. După această schimbare de coloare recunosc unii pescari din Deltă Morunii de curând intraţi în Dunăre şi ştiu când începe epoca migraţiunilor.

O varietate de coloare foarte interesantă este că se găsesc adeseori Moruni cu totul albi, *albinos*.

Dimensiunile. Morunul ajunge în Marea Neagră la dimensiuni foarte mari. Exemplarele obişnuite sunt de 100-250 de kgr.; se prind însă adeseori exemplare cu mult mai mari, aşà acum un an s'a prins la gura Sf. Gheorghe un Morun de 560 kgr., care se află păstrat în Muzeul de Istorie Naturală din Bucureşti. In 1890 s'a prins tot la Sf. Gheorghe un Morun de 683 ocale vechi (882 kgr.), care aveà 460 ocale carne, 98 ocale icre, 110 ocale capul şi 15 ocale matele, beşica, etc. Cel mai mare Morun despre care îşi aduc aminte pescarii din Sf. Gheorghe şi pe care l'am găsit notat în registrul unui pescar a avut 700 ocale carne, fără cap şi mate, aşà că în total se urcà, de sigur la aproape 900 de ocale, erà însă un mascul.

Aceste date întrec dimensiunile ce se dădeau până astăzi acestui peşte.

Biologia, distribuţia, etc. In privinţa biologiei Morunului de Dunăre avem oareşcari date interesante dela *Marsigli, Gesner, Heckel* u. *Kner*, etc., totuşi sunt în cea mai mare parte neexacte sau chiar se contrazic între ele. Aşà de ex. după unii Morunul se reproduce numai în mare, iar după alţii numai în fluvii. Aceste greşeli se reproduc apoi mereu prin toate tratatele de ihtiologie şi observaţiunile făcute asupra peştilor dela Volga şi alte fluvii se dau ca şi cum ar fi valabile şi pentru peştii Dunării. Observaţiuni ştiinţifice şi sistematice asupra vieţii acestui peşte în Marea Neagră şi Dunăre ne lipsesc până acuma aproape cu totul.

Şi aici ca şi la A. G. am întrebuinţat aceeaş metodă, adică :

1. Întrebări la diferiți pescari vechi de pe la diferite puncte ale malurilor Dunării și coasta mării.

2. Observațiuni personale și pescuiri experimentale.

3. Cercetări mai de aproape a naturii, hidrografiei, etc., a locurilor de pe Dunăre cunoscute ca locuri bune de Morun și anume: a locurilor de hrană, locurilor de reproducție și de hibernațiune.

4. Statistice exacte lunare a prinsorilor conținând numărul exemplarelor după sex, greutatea și cantitatea cărnii cantitatea icrelor, etc.

5. Cercetări regulate asupra conținutului stomacului peștilor prinși.

6. Cercetări asupra puilor etc.

Rezultatele dobândite sunt în scurt următoarele :

Locuința și migrațiunile. Morunul este un pește migrator care trăește în mare și face regulat migrațiunile sal în Dunăre. In mare trăește în timpul verii, în apa sălcie di fața gurilor Dunării, iar în timpul ernii se retrage mai l adânc. In Dunăre trăește în gropi adânci cu un fund de nămol sau de argilă.

Migrațiunile sale le începe de timpuriu îndată după Păstrugă și Nisetru, adică puțin timp după plecarea sloilor. In unii ani încep chiar pe la finele lui Februarie, așă că se pescuesc prin regiunea Galaților cantități mari de Moruni intrați proaspăt în Dunăre.

In 1903 d. ex. s'a pescuit pe canalul dela Isaccea la Brăila 14.7% din producția întregului an în luna Februarie. El odată intrat în Dunăre merge încet în contra curentului ținându-se tot pe lângă fund. In drumul său întâlnește gropi și se oprește mai mult timp la ele pentru a se hrăni; în aceste gropi adeseaori întâlnește Moruni intrați din anul trecut, cari au ernat în ele, atunci cei noui îi alungă pe ceilalți și le ieau locul, iar cei vechi merg la alte gropi mai înainte. In timpul apelor mari Morunul se dă tot la fund, căci nu poate suportă apa tulbure care-i astupă branchiile. După ce a trecut epoca creșterilor apelor de primăvară, ei

es din gropi la suprafață plini de noroi și sar mereu în sus pentru a se spăla. Pescarii îi recunosc când sar afară din apă, căci el ese drept ca un stâlp, fără a se încovoia.

Dar nu numai primăvara ci și în tot cursul anului și mai cu seamă toamna intră Morunul din mare în Dunăre; aceștia noui intrați se recunosc în totdeauna după coloarea lor neagră. In timpul ernii Morunul iernează la gropi foarte adânci, în totdeauna după un cot unde curentul bate în maluri; ei preferă gropile cu fundul tare și negru; aicea stau aproape în letargie. Gropile sunt de obiceiu lângă un prag ceva mai înălt, însă tot la adâncime unde ei își găsesc hrana.

Hrana. Ca și pentru Nisetru am pus să se examineze timp de mai mulți ani conținutul stomacului la exemplarele prinse la Sf. Gheorghe. In general în timpul lunilor mai calde el este un pește foarte răpitor și încă din Martie până la Octomvrie se mai găsesc în stomacul său, pe lângă crustacee, scoici, melci, etc., tot felul de pești în cantități mari și mai cu seamă Scrumbii, Crap, Avat, Băbușcă, Plătică, Hamsi, etc. Dar și paseri aquatice și chiar odată o copită de cal am văzut scoțându-se din stomacul său. La cei din mare se găsesc mai mult crustacee, nomol, alge și Hamsi. In timpul iernii stomacul său este gol sau conține o apă groasă verzue și ceva melci.

Locurile de reproducție. Contrar opiniunii lui Marsigli și a lui Heckel și Kner, că morunul se sue în Dunăre „fără a se reproduce vreodată", contrar însă și multor naturaliști ruși, cari susțin că Morunul se reproduce numai în fluvii și nici odată în mare, cred că pentru apele noastre pot afirmă cu siguranță că el leapădă icrele regulat atât în Dunăre cât și în mare, în apa sălcie din fața gurilor ei. In Dunăre ei se reproduc la locuri adânci pe bancurile de nisip și petriș. Unii pescari susțin că ei se reproduc mai cu seamă în cataractele dela Partile de fier și că se freacă cu burta de pietri spre a se înlesni ieșirea productelor sexuale. Această susținere e foarte probabilă, de oarece tocmai în aceste regiuni, la Turnu Severin-Cladova, etc., se prind primăvara

cele mai mari cantităţi şi se produc foarte multe icre.

După ce Morunii au lepădat icrele în Dunăre, o pornesc înapoi spre mare. In drumul lor spre mare înoată foarte repede şi tot pe la suprafaţa apei; ei au atunci atâta putere, încât rup cârligele şi merg cu ele înainte. După unii pescari ei s'ar întoarce urmaţii de puii lor (?). In tot cazul eu am găsim în gura Sulinei în luna lui Iunie foarte mari cantităţi de pui mici de 2-4 cm. lungime, cari de sigur puteau să vie şi mai de departe din susul apei, însă puteau tot aşà de bine să se fi desvoltat chiar în această gură.

In mare Morunul leapădă icrele pe bancurile de nisip din faţa gurilor. Cred că pot afirmà aceasta bazat pe faptul că, în afară de observaţiunile directe ale pescarilor, am întâlnit aicea în fiecare an cantităţi enorme de pui mici de 2-3 cm., cari nu puteau să se desvolte decât în aceste locuri. In afară de aceasta, chiar faptul că în epoca de reproducţie găsim aicea adunate la un loc cantităţi atât de mari de Moruni, bărbaţi şi femele cu productele sexuale mature, nu pot fi altfel explicat decât că ei au venit şi stau aicea ca să se reproducă.

Epoca de reproducţie. Din literatura de până acum nu se poate vedeà încă cu preciziune care este epoca principală de reproducţiune a acestui peşte în apele noastre. După Warpahowschi Morunul ar lepădà icrele după Nisetru, după alţii din contră mai târziu. Pentru a rezolvì definitiv această chestiune, am făcut aceeaşi statistică ca şi pentru Nisetru la punctele Sf. Gheorghe şi Portiţa şi iată rezultatele la cari am ajuns în afară de observaţiunile directe ale pescarilor".

— Urmează o tabelă statistică din care, pe scurt, se vede :

„Că femelele au cele mai multe icre în Martie (13-15% din greutatea corpului lor) şi cele mai puţine în Iunie (4-6%). Deci între aceste luni ele au lepădat icrele; adică în Aprilie şi Maiu. Ceeace este confirmat şi prin observa-

țiuni directe, reproducția făcându-se între finele lui Aprilie până la finele lui Maiu.

* * *

Întrebuințare. Morunul are o carne gustoasă și preferată de populațiunea noastră. El se consumă mult proaspăt, dar mai mult se sărează, afumă și servește la fabricația a o mulțime de conserve. Cea mai preferită conservare de Morun este *Batogul;* aceasta se prepară din spinare de Morun puțin sărată — îndulcită — care se pune apoi câtvà timp într'o soluție de silitră spre a înroși carnea și apoi se afumă.

Din Morun se mai fac și conserve în cutii precum și tot felul de marintate.

De mai mare preț însă decât carnea sunt icrele; acestea au boaba mare, cenușie și sunt cu mult mai gustoase decât ale tuturor speciilor de Acipenseri. Icrele se prepară în două moduri: 1) proaspete sau puțin sărate, și 2) tescuite. Preparația lor se face în modul următor:

Pentru icrele proaspete se scot ovarele afară, se tae în bucăți și apoi se trec printr'un fel de ciur numit *Praboi* pentru a le separà astfel de pelițele ovarului, cari rămân afară, iar boabele cad într'o sită deasă ca mărgelele. După aceasta se pune un praf de sare deasupra și se amestecă cu mâna, turnându-le apoi în cutia în care urmează a fi transportate. Icrele tescuite se prepară cu saramură. Saramura se face astfel de tare, ca un ou să se ridice deasupra. Când aceasta e gata, se trec icrele prin praboi, însă în loc să cadă în ciur cad într'o cădiță cu saramură, aici stau o jumătate de oră și apoi se pun într'un sac de pânză spre a se scurge bine și se pune la presă (teasc).

In afară de icre Morunul mai are așà zisul *Cleiul de Morun,* care se prepară din beșica sa înotătoare și se întrebuințează la clarificarea vinurilor. Și în fine se mai scoate dela el Coarda dorsală numită pe rusește *Veziga,* care se întrebuințează în Rusia foarte mult pentru umplut pastele, iar la noi pentru diferite bucate de post.

Morunul are o valoare foarte mare comercială; numai în Delta Dunării se prinde între 2-350.000 kgr. anual, dând dela 12-20.000 kgr. icre pe fiecare an.

Pescuitul. Morunul se pescueşte aproape exclusiv cu *Carmacele.* La mare se întrebuinţează Carmace cu un singur rând; (*Ripeach* ruseşte), iar la Dunăre cu două rânduri (Dvosnasnoi) şi unele mai mari numite *Daldon.* Carmacele constau din cârlige mari cu urechi şi foarte ascuţite la vârfuri; ele sunt legate fiecare cu câte o frânghiuţă de 60 cm. lungime, toate aceste frânghiuţe se leagă apoi perpendicular pe o frânghie mai mare. Fiecare frânghie de acestea are 25-30 de cârlige şi se numeşte un *Perimet,* fiecare Perimet e suspendat în sus cu trei frângiuţe cu plute; 3 Perimete la un loc formează un *Cheag,* iar 100 de Cheaguri fac un *Zăvod.* La un Zăvod aparţine o lotcă (luntre) cu 6 oameni, din cari unul stă la proră şi caută cârligele. La o colibă sunt câte 2 sau trei Zăvoade, fiecare Zăvod are un Vătaf sau Ataman. Lucrătorii sunt tocmiţi cu leafă, iar Adamanul ia parte din prinsoare. Cârligul se schimbă în fiecare zi şi se ascut foarte bine cu două pile, iar apoi se ung cu grăsime de Delfin (Porc de Mare), ca să nu ruginească şi să intre mai bine. Linia de carmace se aşează perpendicular pe malul mării întinzându-se spre adânc. Carmacele sunt legate la fundul mării cu pari bătuţi în fund, sau dacă nu e posibil, se ancorează cu saci de nisip. Parii se bat în fundul mării până la adâncimi de 30 de m. cu un instrument numit *Ţaboinic.*

Dimineaţa când ies pescarii la cercetarea cârligelor, le examinează pe toate dacă s'a prins cevă şi când găsesc vre-un Morun sau Nisetru prins în cârlige, îl obosesc mai întâiu, pentru a-l puteà ucide. Ei îl apucă de coadă cu un cârlig de fier numit *Timleac,* acest cârlig scurt e legat cu o frânghie ca de vre-o 3-4 m., pe care unul din pescari o are legată cu capătul celalt de mâna sa stângă; după aceea trage peştele puţin afară şi altul în loveşte cu o măciucă în cap, apoi iar îl lasă, iar îl loveşte, până ce îl omoară.

La Dunăre cârligele se pun la anafoare şi la fundul apei, numai vara, în timpul căldurilor le pun mai la faţă la întinsoare, (la *„Ples"* cum zic Lipovenii).

Vânturile au o mare influenţă la mare asupra prinsorii. In genere vânturile de Sud şi West sunt cele mai rele, căci fac mare sgomot şi sperie peştele. Sunt foarte bune: vara vântul de Sud *(Mareana)*, iar toamna Crivăţul şi vântul de răsărit. Sunt foarte rele vânturile numite de Lipoveni Abaza (S. O.) şi *Polu diona* (S.).

In toată ţara i se zice *Morun*.

Se întâmplă foarte des că se găsesc *Morun Hermafroditi* [1]) şi anume câte odată cu un ovar şi cu un testicul, alte dăţi însă de fiecare parte sunt amestecate unele loburi de lapţi cu altele de ovarii.

Pescarii susţin că aceştia devin maturi sexuali şi că s'ar fecundă singuri".

Afară de morunul tip descris mai sus el mai dă loc la câteva corcituri sau bastarzi rezultaţi din încrucişerile lui cu nisetrul, viza şi păstruga sau ale acestora între ei. Destul de rari de altfel, aceste corcituri prezintă mai mult sau mai puţin caracterele uneia sau ambelor soiuri de obârşă, şi cari, în termeni populari sau pescăreşti sunt denumiţi: *Cegă corcită cu păstrugă; Nisetru c. cu viză; Morun cu păstrugă; Morun cu nisetru; Şip cu nisetru,* — după cum se înfăţişează.

* * *

Carnea de morun are aproape înfăţişarea slăninei şi a celeia de somn. E însă mai puţin grasă sau greţoasă şi deci mult mai gustoasă decât aceasta din urmă. Ca şi aceea de nisetru ea nu are oase decât doar zgârciuri, ca acela al şirei spinării.

Ca bucate se găteşte la fel aceleia de nisetru. Un fel de

1) Fătălăi.

bucate foarte gustoase, mult obicinuit şi căutat chiar în marile restaurante, în cari foarte rar lipseşte, este *salata de peşte* făcută mai mult din morun şi dată ca de nisetru. Acesta fiind mai scump şi mai rar e înlocuit adesea prin aceea de morun şi chiar de somn. Preparaţia e următoare:

Salată de peşte. — La fert, în apă sărată, împreună cu peştele, se pune o ceapă, zarzavat, cartofi şi mazăre verde, boabe. Se ferb, se scot la rând atât peştele cât şi cartofii cu mazărea înainte de-a se fărâmă, şi se lasă să se scurgă de apă într'o strecurătoare. Se tae apoi mertice sau bucăţele atât peştele cât şi cartofii, cari pot fi în cantitate mult mai mare decât peştele. Se adaugă mazărea boabe, un pumn de masline bine spălate, apoi un castravete din oţet, o lăptucă (salată verde), o legătură de pătrunjel, un morcov-doui dacă vrem, tot fert, toate mărunt tăiate. Se amestecă bine totul şi se aşează grămadă pe o farfurie lungă. Se face apoi maioneza, cum s'a arătat la *cegă*, se toarnă peste grămada din farfurie şi se serveşte rece, la începutul mesei.

Morun cu sos. — O bucată, felii sau bucăţele de morun se prăjesc în unt sau untură rumenită cu ceapă. Se scot şi în untul rămas se rumeneşte o lingură de făină; se stinge sau se înlungeşte acest sos sau râmtaş cu un pahar de vin alb, bun, amestecat cu un sfert sau jumătate apă. Se adaugă sare, piper, foi de pătrunjel tocate, puţin bulion şi, dacă se poate, câteva ciuperci curăţate şi tocate. Se lasă puţin să scadă, se toarnă peste peştele din farfurie şi se dă la masă.

Morun cu sos de vin. — Felii sau o bucată de morun se pun în cratiţă cu unt, două linguri untdelemn, vin negru (malaga sau madera dacă ne dă mâna), ceapă tocată, morcov, ţelină, pătrunjel, foae de dafin, cuişoare, piper, sare, puţin oţet — dacă vinul a fost dulceag — şi se lasă totul a ferbe înăbuşit. Se scoate peştele când e fert, se trece sosul prin sită, se pun ceva trufe felii dacă avem, se lasă apoi să scadă bine şi se toarnă peste peşte când se dă la masă. In

lipsa trufelor, în clipa când sosul se ià de pe foc spre a-l turnà peste peşte, se poate pune un castravete din oţet tocat sau tăiat mărunt.

Morun frigărui. — Mertice sau bucăţele de morun, spălate, sărate, zvântate o oră-două, se trag într'o frigărue sau mică ţăpuşe de lemn, se frig din mână sau pe grătar, întorcându-se mereu, şi se dau la masă calde, stropite cu zeamă de lămâe.

Dacă dorim o frigărue ceva mai gustoasă lăsăm peştele 2-3 ore în puţin untdelemn sărat, piperat şi cu praf de foi de dafin, se trage la frigărue şi la învârtire se unge din când în când cu o pană din acelaş untdelemn.

Atât din morun cât şi din nisetru, păstrugă, somn şi mihalţ se pot face fripturi sau pârjoale la grătar în acelaş fel ca frigăruile sau fripturile din carne de vită. Morunul de altfel se obicinueşte mai mult pe grătar şi prăjit, cu zeamă de lămâe stoarsă peste el.

Morun marinată. — Se spală, se tae felii, se zvântă de apă, i se dă sare şi se lasă vr'o oră ca să pătrundă bine în el. Se zvântă apoi iarăşi de apă, într'un şervet, se tăvălesc în făină şi se prăjesc pe ambele părţi în untdelemnul înfierbântat. Se scot, se aşează într'un borcan de pământ, sau într'o oală dacă păstrarea se face în borcan de sticlă, se scurge untdelemnul rămas într'o farfurie, se pune altul şi când sfârâe se prăjesc mai departe alte felii. După prăjirea tuturor se pune tot untdelemnul rămas într'o oală, se adaugă rosmarin, foi de dafin, scorţişoară şi cuişoare prafuri, căţei de usturoi tăiaţi, lămâe curăţată felii, ienibahar, sare şi piper boabe. Se rumeneşte totul cu două linguri de făină, se stinge cu oţet, în cantitatea greutăţii peştelui şi, după ce a dat de câteva ori în clocot se toarnă peste peşte. Când s'a răcit, din oală se aşează în borcanul de sticlă; altfel acesta ar puteà plesnì.

Icrele de morun atât moi cât şi tescuite se consumă mai mult întinse pe felia sau bucătura de pâine. De regulă ele se

prepară mai mult sandviciuri. Acestea, atât cu unt cât şi fără, se fac la fel celor de şuncă. Se tae micile franzeluţe în două, franzelă sau pâine în felioare mici şi subţiri, se întinde pe una icre iar pe alta unt proaspăt şi se lipesc laolaltă. Se servesc mai mult la gustări şi înaintea mesei.

REFLEXIUNI ASUPRA PESCUITULUI COMERCIAL

Terminând cu peştii nu ne putem oprì de a nu face câteva reflexiuni asupra marelui pescuit.

Cum s'a mai zis, ceeace ne miră e lipsa aproape totală de propăşire în această industrie. Mijloacele sau uneltele de producţie, rămase şi astăzi ca acum sute de ani, numai la iscusinţa poporului de jos, absolut toate sunt aceleaşi de acum zeci şi zeci de ani. Nici o iscodire şi nici un procedeu nou. După cât ştim cu aşà ceva nu s'a milostivit a se îngriji nici un creer instruit şi inventiv la noi. Şi e regretabil.

Avem în ţară o industrie înfloritoare de ţesătorii metalice sau de împletirea sârmei, şi e de mirat cum acestea nu se îndeletnicesc de loc cu producerea sau inventarea instrumentelor de pescuit într'o ţară atât de bogată în ape? Că nu li s'ar fi cerut? Posibil. Dar producându-le ele s'ar cere şi ar luà o mare desvoltare, mai cu seamă pe acest timp când scumpetea sforei face imposibilă căpuirea instumentelor de pescuit. Dela curse şi vârşi până la lese, plase, năvoade şi garduri de închidere aproape toate instrumentele anumărate s'ar puteà confecţionà foarte uşor din sârmă zincuită. Pe lângă trăinicie şi durabilitate ele ar mai aveà asupra celor de sfoară şi avantagiul eftinătăţii. S'ar puteà produce şi desface astfel dela cele mai mici pentru micile ape şi pescarii săraci, până la cele mai mari pentru apele adânci, de mare întindere, pentru stat, asociaţiuni şi marii proprietari. Aud că avem din aceştia foarte mulţi

cari posedă bălți de mare întindere. Cum de nu se interesează ei de exploatarea propriului lor avut, exploatare care ar puteà face atât binele populației cât și creșterea veniturilor lor ?

Dacă chiar Statului sau Serviciului pescăriilor statului i-ar lipsì unul sau mai multe mari năvoade metalice, trase pe unde e posibil prin bărci sau vaporașe cu motor, ar fi nu numai regretabil ci și foarte păgubitor atât pentru stat cât și pentru public. Ele ar înlătură mult lipsa și scumpetea peștelui. Un serviciu public, comercial sau industrial, credem că ar trebuì, întocmai ca și un particular sau patron interesat de propășirea propriei lui ramuri de îndeletnicire, ar trebuì să aibe datoria sârguinței de a fi în permanență la înălțimea invențiunilor, inovațiunilor și progreselor altora în aceeaș ramură din nu importă ce colț al lumei. Altfel el poate fi mai mult păgubitor de cât folositor. Căci producțiunea rămasă staționară față de cererea mereu în creștere, și încă în creștere nu numai prin sporul populațiunii ci și prin diminuarea enormă a celorlalte materii alimentare, nu poate de cât să urce cota produsului la prețuri fabuloase. Și toate legiferările, reglementările sau măsurile luate administrativ, ca fixări de prețuri, nu pot aveà nici un efect salutar dacă producția nu se mărește. Față de cererea mare peștele va fi rar, va lipsì, și cu prețurile fixate, eftine, nu-l va aveà de cât puțină lume pe când mulțimea dacă nu-l va aveà nici scump îi va duce dorul.

In alte țări, cum e în Franța de pildă, din cauza devastărilor ce se pot face — chiar pe întinderea mărilor — se condamnă foarte mult întrebuințarea năvoadelor metalice. La noi însă, în bălțile statului sau marilor proprietari, prea interesați în exploatarea și conservarea lor, nici vorbă n'ar puteà fi de vr'o devastare. Și deci atari instrumente ar puteà aduce incalculabile servicii atât din punct de vedere economic și social cât și din acela material pentru stat, pescari și proprietari.

Toate aceste instrumente mari, de mari dimensiuni, dela chiar un klm. în sus, spre o cât mai uşoară mânuire şi cruţare a peştelui nedesvoltat ar puteà aveà ochiurile cât mai mari, de chiar 10 cm. de latură.

Tot astfel gardurile de trecere şi de închidere a bălţilor, făcute din sârmă ar fi mult mai economice şi durabile de cât cele de nuele sau de trestie. Ele vor trebuì făcute numai în adânci cotituri sau zigzaguri, cu limbi de ambele părţi la unghiul fie cărui cot. Altfel peştele isbit de direcţia dreaptă şi transparentă a gardului, în loc să meargă în lungul lui ca pe lângă acelea opace din ostreţe, ca să intre, s'ar puteà reîntoarce în mare cantitate.

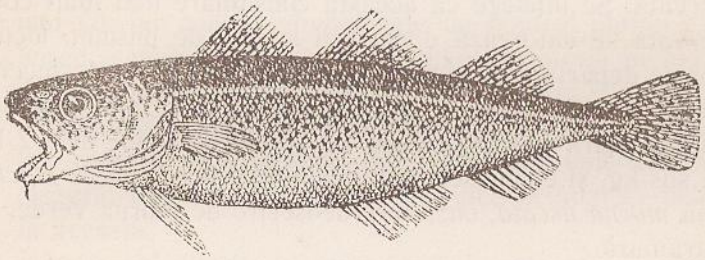
Scochinile sau ascunzătorile artificiale nu mai puţin, făcute şi aşezate potrivit locului în mare număr, spre a fi apoi cercetate în timpul zilei când peştele în repaos caută numai locurile adăpostite de lumină, ar dà foarte bune rezultate. Pe lângă forma celor descrise, de aşezat pe sub malurile drepte şi adânci, s'ar mai puteà utilizà şi altele în forme rotunde sau patrate, din scânduri, ca nişte mari cotete sau ghizduri de puţ acoperite, cu limbi sau găuri largi spre fund, cotete cari se pot aşezà în toate direcţiile şi la or ce adâncime prin mijlocul apelor. In lipsa limbilor sau pâlniilor, gurile sau găurile acestor cotete pot aveà stavile mobile de închidere mecanică, pe cari pescarul le poate lăsà în jos printr'un resort. In urmă înlăturând capacul pescueşte cu minciogul tot peştele închis. La fund ele se pot fixà fie prin greutăţi fie prin pari bătuţi la colţuri. Făcute din stejar sau din anin — a cărui durabilitate în apă e superioară or cărui altuia — ele se îngreuiază şi se duc s'ingure la fund. După un timp oarecare, de sleire sau speriere a peştelui, când se constată că pescuitul în ele devine din ce în ce mai slab, li se schimbă locul în altă parte. Spre recoltarea unei mai bogate prade atât în ele cât şi în jurul lor se poate momì cu balegă de animale, intestine de peşti industrializaţi, rămăşiţe nutritive dela diferite industrii, porumb, orz etc. ferte sau dubite.

Prin toate aceste instrumente practice, eftine, durabile şi foarte productive cum se va puteà constatà, pe lângà avantajul unei bogate producţii mai au şi pe acela al economisirei timpului şi braţelor, al reducerei cheltuelilor de exploatare şi deci, al eftenirei peştelui la un minimum preţ posibil.

PARTEA CINCEA

ADAUSURI

MORUA. — SOMONUL. — RACII. — SCOICILE. — BROAȘTELE, LEGENDA LOR. — VIDRA. — LEGEA PESCUITULUI. — COMENTARII ASUPRA ACESTEI LEGI.



92. **Morua.**

(*Gadus morua*, l.; *La Morue*, fr.; *Kabeljau = Stockfisch*,

Morua este acel renumit pește din al cărui ficat se extrage *untura de pește*, sau *„uleiul de ficat de morun"*, — după acei cari nu vor să cadă în comunul limbagiului vugar. Strein de apele noastre el nu trebue deci confundat, prin această ultimă denumire nepotrivită, cu morunul nostru și cu atât mai puțin poreclit la fel acestuia.

Ca formă, morua se apropie de micii noștri pietrari și

fusari: gros, rotunjit şi bulbucat spre cap, lunguet, rotunjit, subţiat în forma vârfului de fus spre coadă. Are trei creste de aripi în şir, pe spate, două anale şi atinge un metru $1^1/_2$ şi chiar mai mult în lungime. E cenuşiu pătat în gălbui pe spate şi albicios pe burtă.

Trăeşte în mările dela Miază-Noapte, în apele Norvegiei, Islandei şi Ţărei Noui, unde se pescuesc zeci de milioane anual. La Tera-Nova, el e atât de număros încât se poate prinde chiar cu unghiţile goale, fără nici o momeală, doar aruncate şi trase brusc. Momite însă cu heringi, hrana lor favorită, un singur pescar, în zilele bune, se zice că poate prinde până la 400 de bucăţi într'o singură zi. De aceea pescuitul pe această insulă e cel mai însemnat din lume. Spre a învederă aceasta e destul credem, dacă voiu spune că insula e cercetată anual de peste 30.000 corăbii de pescari.

Morua se consumă atât proaspătă, cât şi mai ales conservată. Se înţelege că această consumare mai mult conservată se datorează depărtării locului de puscuit, locuri foarte depărtate de centrele populate şi deci de desfacere. Sărat şi uscat apoi la soare, ca scândura, în felul unor namile de ţări, el ajunge chiar pe la noi. Se vinde dela 2 lei în sus kg. şi e cunoscut sub denumirea germană de *ştocfiş* sau *morună uscată*, etc., spre deosebire de morua verde, în saramură.

Marele renume al moruei îl face însă *untura de peşte*, extrasă din ficatul ei dospit fie la soare, fie prin diferite alte procedeuri.

93. **Somonul** (de Rin).

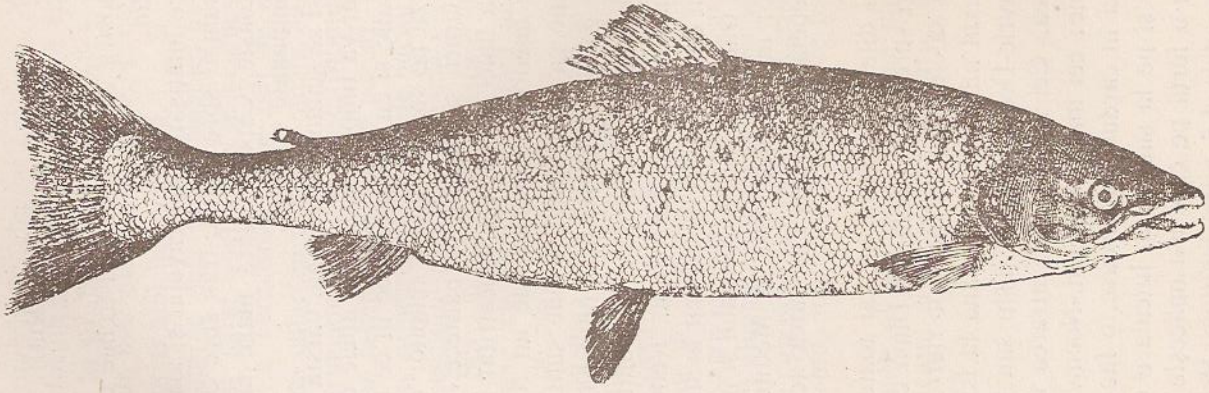
Somnul nostru de asemenea nu trebue confundat cu *somonul de Rin.*

Acesta are înfăţişarea păstrăvului şi lostriţei. Forma lui e aceeaşi, subţiat spre coadă, tras spre cap şi prea puţin tescuit în coaste. Capul şi gura mari, fălcile de răpitor, puternice, împănate cu dinţi.

Culoarea i se schimbă după apă, vârstă şi timp. Cel matur, după cât-va timp de şedere în apele dulci, e de un albăstriu metalic şi cu timpul din ce în ce mai verziu cu oglindiri verzii pe spate, cenuşiu sclipitor cu mici pete mai închise pe laturi, şi argintiu pe pântece. Pe cap şi spate, pe deasupra liniei laterale, e împestriţat în picăţele negre înconjurate uneori de cerculeţe de un roşietic gălbui închis, aproape ca la păstrăv. Aripile sunt verzui pe spate şi roşietice gălbii pe burtă. In timpul bătăii culorile sunt mai vii, iar coastele îmbujorate de pojarul lintiţei caracteristice multor peşti în acest timp. Reîntorşi în Mare ei devin de un colorit din ce în ce mai închis.

Somonul trăeşte în Mările Nordului şi în nordul Oceanului Atlantic; nici de cum însă în Mediterana sau Marea Neagră. Repetate încercări l'ar puteà aclimatizà poate şi în aceasta.

La epoci diferite ei intră în mai toate marile riuri ale acelor mări spre a se reproduce. După câtva timp de popas în apa sălcie a gurilor acestor riuri ei intră în ele odată cu fluxul mărei. Le urcă până la isvoarele lor, unde, prin Noemvrie-Decemvrie, pe nisip sau petriş, îşi fac regulat bătaea. Cei mici îşi fac intrarea de timpuriu, prin Martie-Iunie; cei mari prin Sept.-Noemvrie. Urcarea, mai întotdeauna în cârduri număroase, o fac mai mult în timpul nopţei şi pe la suprafaţă. Iuţeala e dela 3 la 15 klm. pe oră, cu o forţă pe care n'o opăceşte stăvilare sau căderi de apă dela 4-5 metri înălţime. Prin April ei se re-



93. **Somonul** (de Rin).

(*Salmo salar*, l.; *Saumon commun*, fr.; *Salm = Lachs*, g.).

întorc la Mare, unde stau toată vara de preferință în apa sălcie din fața gurilor aceloraș riuri.

Durata clocirei icrelor, după temperatura apei, e dela 60 la 140 de zile. A plodurilor, adică a traiului pescuților prin icră, e de vr'o două luni. Prin Iunie, când ating 12-18 cm. lungime cu 30-60 gr. greutate, și se aseamănă foarte mult cu păstrăvii mici, ei se strâng în cârduri și o iau pe riuri în jos spre Mare. De acì, la anul ei reintră în aceleași ape în cari s'au născut.

Somonul crește foarte repede. La 3-4 ani, după împrejurări și belșugul hranei, el are 3-6 kg.; la 6 ani atinge 1.20-1.40 m. lungime și dela 10 la 15 kg. greutate; mai târziu, întâmplător, poate chiar trece de doui metri.

Se hrănește la fel păstrăvului cu tot ce mișcă, cu tot ce pot apucà de viu.

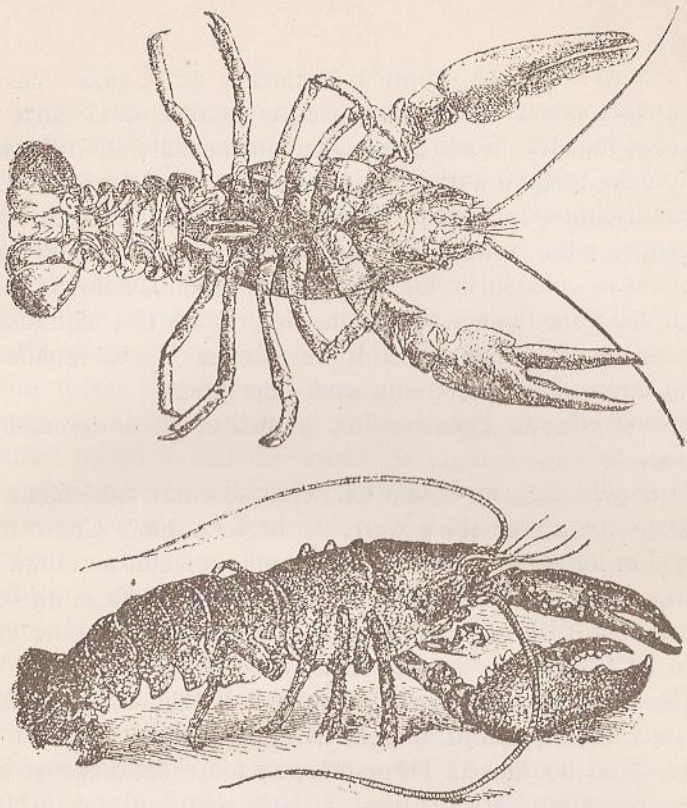
* * *

Cu undița se pescuește la fel lostriței și păstrăvului. Diferența e că trebue căutat și atacat, în riurile mari mai ales, numai la matcă, în vâna din mijlocul apei, și cu modificările în momeala și uneltele recerute de talia sa respectabilă. Deci mustele, peștișorii și fluturii mai ales vor fi cât mai mari și mai vii posibil, și numai la nevoe înlocuiți cu artificiali. Pescuitul lui, cu acest instrument, e din cele mai recreatoare, interesante și palpitante în acelaș timp. E un sport căruia se dedau cu patimă persoane din cea mai înaltă societate franceză, engleză și germană, în disprețul or cărei alte desfătări. Costul dichisurilor lor de sute și de mii de lei probează superioritatea acestui sport în ochii lor față de orcare altul, care nu le poate în acelaș grad exaltà patima prin curiozitatea necunoscutului și excitarea palpitantă a simțurilor și egoismului din om. Căci, o repetăm, acest sport, și mai cu seamă la acest pește, pescarul trebue să-și întreacă propriele lui forțe și așteptări de dibăcie, prevedere, vigoare și agilitate, cari îl pot înălță gudurându-i în acelaș timp vanitatea.

O luptă cu un somon de un metru sau $1^1/_2$, luptă din cele mai emoţionante, luptă în care nu furia şi forţa brutală birue, ci dibăcia, îndemânarea, calmul, o astfel de luptă poate durà 2, 3 şi chiar 4 ore. Pe Rin, în Germania, noi am văzut un lord englez luptând dela orele 2 d. a. până în noapte cu un somon de 15 klgr. De isprava şi isbânda sa, pe când îşi schimbà albiturile leoarcă de sudoare, părea mai mândru de cât de cea mai mare decoraţie din lume.

Carnea de somon, de o culoare roz-roşietică, e una din cele mai gustoase din lume. In America s'au aclimatizat somoni în riuri închise. Carnea acestora însă, lasă de dorit, nu mai e atât de gustoasă.

La noi el se poate prinde numai cu undiţa de aur a 20-30 lei kg., de prin marile băcănii din calea Victoriei, în Capitală, adus de prin Germania, în timpul ernei.



94. **Racii.**

(*Astacus fluviatilis*, l.; *L'ecrevisse*, fr.; *Krebs*, m. g.)

Cine nu cunoaşte racul, aceea gânganie mare, urâcioasă, şi totuşi destul de gustoasă, cu patru perechi de picioare, două mustăţi lungi, două gheare ca două cleşte de asemenea lungi, cu coada ca un fulg încârligat, gânganie sau animal care merge atât înainte cât şi înapoi ?

Coloarea racului viu e de un verde măsliniu închis pe spate şi cenuşie pe burtă. Icrele de asemenea verzui, stau prinse sub coadă. Cei de râuri mai repezi sunt mult mai închişi de cât cei de baltă, gârle sau părae. Morţi, ei se învineţsc; ferţi sau fripţi, devin roşii „ca racul". Coaja sau

carapacea lor li se schimbă în fiecare an. Cauza acestei premeniri este creşterea lor la care scoarţa nu ia parte în aceeaşi măsură. Scoarţa nouă se formează mai întâi sub cea veche forţând astfel pe aceasta să cadă. In primele zile aceasta e moale, astfel că din cauza primejdiilor cărora pot fi expuşi, până ce nu li se întăreşte, ei stau în tot acest timp ascunşi în culcuşurile lor de pe sub rădăcini, bolovani sau în găurile din maluri săpate de ei. In două trei săptămâni aceasta se întăreşte tot atât de tare ca şi cea lepădată, timp după care ei îşi reiau apoi libertatea.

Picioarele sau ghearele lor, tăiate, cresc de asemenea la loc.

O femelă face 30-40 ouă cari clocesc chiar sub coada ei. Răcuţii înviaţi se ţin acăţaţi de firele icrelor. Chiar mai târziu ei nu se îndepărtează de mamă; mişună pe lângă ea şi în or ce clipă de primejdie îşi caută sub coada ei un scut şi adăpost. Ei cresc foarte încet; de abiă la 6 ani ajung maturi, de 12-13 cm. Viaţa lor e de vr'o 20 de ani.

Ei trăesc în toate apele limpezi, domoale, cu fund tăricel, cu maluri drepte, bogate în găuri sau ascunzători, în cari să se poată pitì. De asemenea toate şanţurile şi păraele de câmp, cari întrunesc aceste condiţiuni, pot fi binişor populate fără să ştim. Ei trăesc mai puţin număroşi dar mult mai gustoşi însă — se obicinuesc foarte uşor chiar în râurile bolovănoase de munte, pe sub ai căror bolovani — numai nemişcători — îşi caută comode şi sigure culcuşuri. Lucru curios, e că aproape toţi pe cari i-am prins la undiţă pe sub atari bolovani aveau o mărime neobicinuită celor de bălţi şi gârle: 15-16 cm. lungime.

Ei se hrănesc cu peştişori, icre, vermi, insecte, tot felul de părticele vegetale şi animale, crude sau în descompunere, şi chiar cu nu importă ce hoit, hrana lor favorită.

* * *

Racii se pescuesc uşor şi în tot felul. Timpul prielnic e

mai mult noaptea şi în zilele închise; în zilele senine ei stau mai întotdeauna ascunşi prin găuri. In atari zile ei se pescuesc mai mult cu mâna, dibuind după ei prin găurile din mal. In acest chip, dacă apa e bine populată şi pescarul destul de îndrăsneţ şi de dibaciu, se poate pescui mai bine de cât cu cel mai bun instrument

Se mai prind cu toate sculele de reţea, de trestie şi de nuele, cărora li se fac vad sau li se pune ceva mâncare legată într'o cârpă rară. Apoi cu coştii sau greble mari, lungi, dese, cu dinţii lungi şi încovoiaţi, căpuiţi în dos cu sânuri metalice sau de reţea; cu sacul, rociul, plasa bine plumbuite; cu coşul, vârşa şi undiţa cu râmă, de care el se acaţă cu ghearele; cu sfori în nade sau sfârcuri, chiar şi fără unghiţi, nade pe cari se leagă sau se înşiră ceva de mâncare, de pildă râme, bojog, carne, peşte sărat, toate în fâşii, şi cari, întinse pe fund se cercetează din sfert în sfert de oră; căci altfel ei rod repede totul, se satură, se descleştează şi fug. De asemenea prin lemne verzi, grele, ca pe mânecă, lungi de 1-2 metri, găurite în lung, şi la mijloc înfundate printr'un zmoc de earbă. Lăsate pe fund de cu seară se scot dimineaţa îndopate de racii cari în faptul zilei şi-au aflat în ele un adăpost. Tot astfel pot fi momiţi şi atraşi în rulouri, suluri, valuri făcute din trestie, nuele, răchiţi, papură etc. împletite cât o rogojină şi învăluite sul, cu funii de earbă în grosimea racului întinse costiş, astfel ca printre păturile sulului racii să se poată vârî.

În păraele mici ei se prind sau mai bine zis se caută mai mult cu mâna, scotocind în mal prin erburi, rădăcini, găuri şi petri nemişcătoare. In multe părţi ei se mai prind cu cranii, scăfârlii sau căpăţâni de animale lăsate la fund. Dacă căpăţâna e cu ceva carne pe ea cu atât mai bine. Prada în acest caz e cu atât mai bogată; capăţâna poate fi scoasă în totdeauna întesată. Cele lipsite de carne pot fi muiate or presărate cu ceva hrănitor, sau, stropite cel puţin cu esenţă de terebentină, miros la care racii trag foarte mult. Se mai pot pescui prin mături sau snopi de stuf, nuele, mără-

cini etc. de asemenea împănați sau presărați cu ceva hrănitor, și scufundați apoi unde și unde în apă, pe fund. In felul acesta se poate face chiar un pescuit în mare, comercial. Anume: Se ià mai multe trestii sau prăjini prinse sau legate orizontal în capetele a doui țăruși, pociumpi, teuri, crăcane. De prăjini se leagă mai mulți mănunchi subțiri de pae, papură, sfori, măturі etc. presărate sau momite ca mai sus, și se înfig apoi țărușii în nomol până la mănunchi. Se cercetează des, mereu, în roată, și racii acățați se sprijinesc în coș.

Reușita unui bogat pescuit însă anină, la raci ca și la pești dela un vad bine făcut și potrivit ales. Vadul se poate face cu nu importă ce rămășițe, oase, firmituri rămase și aruncate dela masă.

Ca momeală se va preferà ficatul, bojogul, broaștele despuiate, toate tăiate fășii, tăiței, cât mai proaspete posibil. Nu mai puțin bune pot fi heringile, pielea de lacherdă, limbile de icre sărate și desărate. Toate acestea tocate, tăiate, fărâmate se leagă într'o pânză rară sau rețea deasă, ca să nu fie prea repede devorate. Se pun apoi în cursa specială de raci (fig. 18 b.), în halae, vârși, etc., sau la un punct anumit unde după câte-va ore se trage cu rociul sau se aruncă prostovolul.

Procedeurile de prins racii sunt de altfel foarte număroase. Multe nici nu se cunosc. Căci în materie de pescuit or ce pescar sau amator e foarte egoist. Spre a nu i se luà pâinea dela gură sau a i se stânjeni prin concurență, șansa prinderei ei își fac o taină din or ce mijloc sau dibăcie în pescuit.

Bucatele gătite din raci, de post mai cu seamă, sunt foarte număroase la noi: ele țin recordul în bucătăria universală. Vom face loc mai jos câtor-va rețete mai obicinuite și la îndemâna or cui. Restul, prea complicate, sunt pentru bucătăriile și stomacurile rafinate cari își pot permite luxul maeștrilor bucătari și mîgăleala indicată de cărțile de bucate.

Racii rasol sunt felul de bucate cel mai uşor şi mai mult uzitat în popor. Se prepară spălând, opărind şi ferbând racii în apa cărora s'a adăugat sare, puţin chimen şi foi de pătrunjel tocate. După vr'o zece minute de ferbere, când se înroşesc, se scot, se scurg de apă, se acoper şi se dau la masă calzi sau reci.

Dacă dorim însă un rasol ceva mai gustos îndoim apa de fert cu vin, adăugăm sare, foi de dafin, o ceapă, foi de pătrunjel tocate, boabe de piper şi chimen. Se dau la masă calzi sau reci, cu puţină zeamă, în care, după gust, se adaugă puţin oţet şi untdelemn în care s'a zdrobit câţiva căţei de usturoi şi câteva foi de pătrunjel tocat.

Raci pilaf. — Se ferb racii ca în prima reţetă. Se scot, li se rup picioarele, li se smulg vârful cozii, ghiocile sau cojile spatelui — lăsându-li-se cea dela gât spre a nu se fărîmă. Corpurile astfel jupuite le punem pe o farfurie, iar cojile şi picioarele le pisăm bine în piuliţă. Punem acestea apoi din nou puţin la fert, în zeama în care am fert racii, şi în urmă strecurăm această zeamă prin sită, aruncând cojile. Prăjim apoi ceapă tocată, în untdelemn şi peste ea orezul trebuitor, amestecând bine spre a nu se lipi de fund. Turnăm apoi zeama racilor peste orez, punem pătrunjel tocat, bulion, piper şi sare, dacă credem că mai trebue, aşezăm racii deasupra, turnăm zeama racilor şi lăsăm apoi să scadă până la îngroşare pe un foc domol.

Multe gospodine fac pilaful lăsând racii întregi; iar altele adăogând orezului puţin bulion şi spanac opărit, tocat şi prăjit.

Raci maioneză. — Se ferb racii ca pentru rasol, se curăţă ca pentru pilaf, se aşează pe farfurie 2-3 jos şi ceilalţi piramidă, căpiţă peste ei, cu coadele în sus; se toarnă apoi peste ei maioneză făcută cum am arătat la cegă.

Raci cu zmântână. — Prăjim rumenit pesmet sau franzelă fărâmată în unt sau untdelemn, adăugăm zmântână şi vin, sare şi piper, şi bine ferte le turnăm peste carnea racilor curăţaţi ca la pilaf.

Raci înăbuşiţi. — Încingem bine în cratiţă unt sau untdelemn; luăm racii bine spălaţi şi presăraţi cu sare, piper şi foi de pătrunjel şi-i aruncăm în cratiţă lăsându-i să se coacă înăbuşiţi. In timpul fertului, dacă avem şi dacă vrem, adăugăm puţin vin bun şi zmântână.

Scordolea de raci. — Se fierb racii ca mai sus. Se scot, prăjim sau fierbem în zeama lor cartofi, sfecle şi morcovi tăiaţi mărunt. Se scot înainte de-a se fărâmă, se strecoară, se lasă a se scurge şi se toarnă grămadă pe farfurie. Deasupra lor se aşează racii întregi sau decojiţi, cu coadele în sus. Se iă apoi un pumn de migdale sau de sâmburi de nucă, pesmet sau o bucată de franzelă zobită în untdelemn, puţin oţet, sare, piper. Se face din totul un sos, prăjit şi rumenit în untdelemn, şi se toarnă peste piramida de raci şi zarzavat din farfurie.

Scordoleaua se mai poate face atât cu zarzavatul fără raci cât şi cu racii fără zarzavat.

Scoicile.

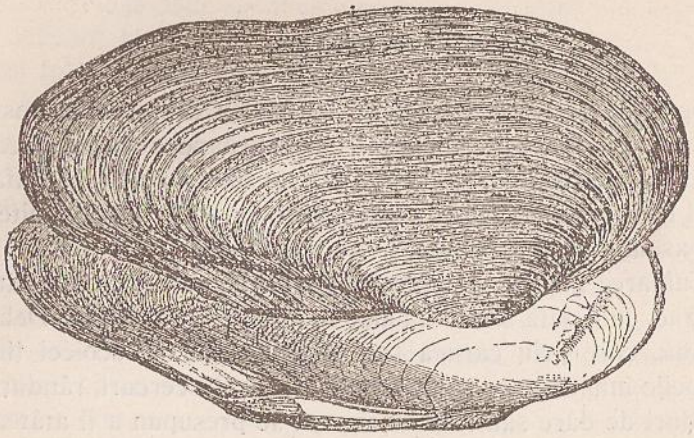
Scoicile, ca şi racii, sunt de asemenea destul de cunoscute de către toată lumea. Orcine aproape a văzut dacă nu o scoică vie cel puţin o ghioace de scoică goală, ca liafa unei linguri. Intre aceste două scoici, ca două linguri lipite, stă ascuns corpul scoicei.

Culoarea ghiocilor, după ape şi vârstă, e negricioasă, sau verzue, cu o pată, sau două albe la mijloc, la ridicături. Dela ţâţână, care prin carnea sau muşchii spinării scoicei ţin ghiocile îmbinate, se văd de jur împrejur în cercuri, rânduri rânduri de dâre sau ridicături, cari se presupun a fi atâtea primăveri.

In apă când simte trebuinţa de hrană sau de mişcare, scoica îşi ţine ghiocile puţin deschise. Prin această deschizătură ea se hrăneşte cu mici părticele microscopice absorbite odată cu apa de care simte nevoe. Aceasta, dată apoi afară, părticelele îi rămân şi-i servesc astfel, cele vegetale şi animale ca hrană, iar cele văroase pentru formarea şi creşterea ghiocilor. Intrarea unor părticele neplăcute, prea mari sau prea tari, la scoicile de râu e împedicată de nişte buze zimţuite foarte simţitoare. Prin aceeaşi deschizătură, ceva mai jos, ea îşi mai scoate un picioruş sau o mică limbă de carne prin ajutorul căreia se târăşte şi se vâră în nomol.

Scoica e unul din cele mai încete animale. A zice încet ca melcul e totuşi destul de iute. Căci un melc poate străbate o distanţă de mai mulţi metri pe zi. Pe când unei scoici, pentru un singur metru de distanţă, la urcuşuri sau împotriva apei, mai cu seamă acolo unde salturile date de închiderea bruscă a ghiocilor n'o pot ajută, îi trebue săptămâni întregi.

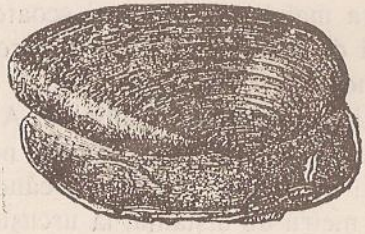
Scoicile sunt de mai multe feluri; le reducem la trei. Anume :



95. **Scoica de baltă.**

(*Anodonta cygnea*, l.; *Anodonte = Moulle d'étang*, fr.; *Muchel*, g.;).

Aceasta trăeşte pe nomolul bălţilor, lacurilor, gârlelor şi râurilor în părţile cu apă stătătoare sau cu un curs liniştit. Ele sunt cele mai numeroase şi mai mari. Pot atinge 20 cm. lungime cu 15 lăţime.



96. **Scoica de râu.**

(*Unio pictorum*, l.; *Moullette des peintres*, fr.).

Aceasta trăeşte în văi şi râuri, pe şi sub malurile adânci, înclinate, pologate, cu fundul lutos, pământos, nomolos, mâlos, prundos, nisipos sau parazios, acolo unde cursul e

domol sau stătător, şi unde, uneori tulbureala apei poate depune un strat de potmol fin. Ea e cea mai mică; mărimea ei foarte rar atinge liafa lingurei de supă.

Ghiocile lor sau părţi din ele pisate servesc la culorile de pictură. De acî denumirea lor în limba latină şi franceză.



97. **Scoica de mărgăritar.**
(*Unio margaritifer*, l.; *Huître perlière d'eau douce*, fr.).

Aceasta e ceva mai mare şi mult mai rară la noi decât cea de sus.

Trăeşte în şi pe sub malurile din unghiul ochiurilor formate de obstacole, opăcituri sau coturi umbrite, răcoroase, rădăcinoase, ale văilor, iazurilor şi păraelor limpezi din regiunea muntoasă şi deluroasă mai cu seamă. Apele, fundul sau malul în care stau e parazios, nisipos, prundos, cu pietri sau petriş potmolit în nisip fin. Cele bătrâne sau bolnave din aceste scoici produc, sub peliţa din lăuntrul lor, produc mărgăritare foarte preţuite. De aceea se numesc *scoici de mărgăritar*. Ele trăesc foarte mult, căci unui mărgăritar mare, de preţ, îi trebue între 20-30 de ani pentru ca să se poată desvoltà deplin. Aceste scoici sunt destul de rare la noi, deşî ar puteà trăî în toate apele noastre delu-

roase şi muntoase, în cari, cu puţină, cu foarte puţină trudă s'ar puteà prăsì atât de uşor şi repede. In ţările Apusene, şi mai cu seamă în Saxonia, există foarte multe scoicării sistematice pentru cultivarea scoicei de mărgăritar. Acì, ele sunt căutate din când în când dacă au sau nu mărgăritar, şi acelor cari nu au sau îl au însă prea mic, după ce se sapă pe ele anul cercetării li se dă iarăşi drumul în apă.

Prăsirea şi răspândirea lor în toate apele noastre prielnice deci ar fi foarte uşoară, şi nici de cum prea costisitoare. Căci o scoică vărsând până la 400.000 de ouă, sămânţa lor e destul de eftină. Trebue ştiut însă că nu pentru mărgăritarele sau comestibilitatea lor le pledăm cauza răspândirei. Ci o facem pentru a populărei sau înmulţirei păstrăvului şi lipanului, care în urma devastării pădurilor şi altor cauze sunt astăzi foarte mult lipsiţi de hrana lor predilectă şi deci încep să dispară din multe ape. Mărind planctonul sau materiile hrănitoare din aceste ape aceşti peşti s'ar răspândì şi înmulţì din nou şi peste tot.

Scoicile au foarte desvoltat simţul prevederei şi al conservărei. Aşà, de pildă, la creşterea apelor mari, din teama de a nu fi acoperite de năgară, duse de curent sau potmolite de mâl, nisip sau prund, scoicile de râu se urcă pe maluri până la o palmă-două de suprafaţă, de unde odată cu scăderea apelor se retrag iarăşi mai jos sau la fund. Dacă apa îşi schimbă crusul sau dacă un curent mai repede le spală nomolul în care stau, se retrag şi ele şi-şi schimbă locul odată cu el.

Părţile de râu preferate de scoici sunt fundul şi malul oboelilor line, adânci, fără vârtejuri şi apropiate de matcă sau de vâna apei; mai sunt cursurile domoale, dulci, de asemenea nomoloase şi adânci de cel puţin un metru. Nu stau nici odată în vultori, în ochiuri, în coturi, în băltile, cumpenile şi coadele lor în cari apa şi fundul e nestatornic, nomolos sau băltos.

Prezenţa scoicilor într'un râu, localitate sau punct oare-

care ne-o trădează ghiocile goale împrăşitiate pe prunduri şi pe margini în timpul apelor scăzute.

Scoicile se prăsesc tot prin icre. Ele clocesc şi înviază în sânul scoicei. După câteva zile es apoi afară şi uneori se lipesc de broaşte şi de peşti, etc. Mai adesea se vâră însă în urechile peştilor unde se ţin ca scaiul timp de vr'o două luni. După acest timp ele luându-şi forma definitivă a scoicei se lasă în libertate şi se aşează pe nomol.

O singură scoică poate produce, cum am spus, până la 400.000 de icre. Viaţa lor poate atinge 80 de ani şi arareori chiar mai mult.

* * *

Scoicile se pescuiesc mai mult cu mâna. La adâncimea unui stat de om se cercetează locul cu picioarele şi când se simte, pescarupl se scufundă, o ia şi o bagă în traista atârnată de gât. La adâncimi mai mari şi la un pescuit în mare se întrebuinţează greble sau dârguri speciale, cu dinţii deşi, lungi, încovoiaţi, la cotorul cărora, de speteaza greblei, se coase un sac de reţea, arcuit sus printr'o sârmă legată de mijlocul ei şi al cozii printr'o sfoară. Scoicile greblate trec astfel în sac, şi când el se îngreuiază se scoate, se descarcă, se curăţă şi se pescueşte din nou.

* * *

Carnea de scoică e albă-gălbue, ca untul topit aproape. Bine gătită ea e destul de gustoasă, însă cam grea pentru stomacurile plăpânde. Ea e foarte mult preţuită de poporul de jos mai cu seamă, care în marile posturi poate aveà un aliment eftin, hrănitor şi de post totodată.

Bucatele preparate din scoici sunt foarte numeroase. Intre cele mai obicinuite şi mai uşor de gătit notăm:

Rasol, prăjite, tocană, musaca, scordolea, pilaf, umplute, iacnie.

Scoicile se gătesc fie spălate şi ferte întregi, şi apoi scoase din ghioci, fie deschise şi scoase cu cuţitul de pe scoici, curăţate de murdăria părţei de jos, spălate şi apoi gătite.

Rasol, cu oţet, usturoi şi cu sau fără untdelemn, ca şi fripte sau prăjite în ulei, untdelemn, untură, cu pesmet, sau tocană cu ceapă rumenită, toate sunt bucate obicinuite mai mult oamenilor absolut sărmani.

Scordolea şi *pilaf* se fac ca şi racii, punându-se carnea scoicilor fie întreagă fie tocată, fără a întrebuinţă — bine înţeles — scoicile sau cojile cum se face la raci.

Musaca se prepară întocmai ca şi cea de carne sau de post, cu cartofi, dovlecei sau pătlăgele vinete. Anume:

Se tae cartofii, dovleceii sau pătlăgelele în lung, felii, subţiri; se tăvălesc — fie înainte fie după prăjit — în făină, şi se rumenesc în ulei, untdelemn, untură sau unt. Se ià carnea scoicilor — feartă sau crudă — se toacă mărunt şi se prăjeşte în urma feliilor, adăugându-le sare, piper, ceapă rasă şi foi de pătrunjel. După ce s'au prăjit presărăm puţină făină şi o dăm la o parte. Luăm apoi o tingire, cratiţă sau tavă, aşezăm în ea rânduri de felii şi peste ele păturі subţiri din tocătura prăjită, facem apoi un sos sau un rântaş cu sau fără seama scoicilor ferte, punem la cuptor sau pe foc să scadă şi o servim la masă, caldă.

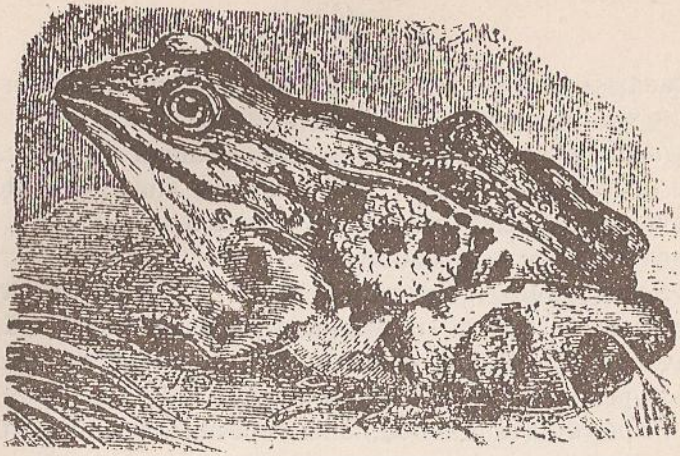
Scoici umplute. — Se spală şi se aruncă scoicile în apă clocotită unde ele se desghioacă. Se scot. se curăţă şi se toacă mărunt. Se prăjeşte apoi orez cu puţină ceapă în ulei, untdelemn, untură sau unt; se frământă cu scoicile tocate, adăugându-se la frământare sare, piper, mirodenii şi foi de pătrunjel tocate dacă dorim; se umple cu acest amestec scoicile sau ghiocile, se leagă cu sfoară şi se pun la copt, pe o tavă. Dacă ne dă mâna şi le voim ceva mai gustoase, scoatem scoicile de crude, le spălăm şi curăţăm, le ferbem în puţin vin alb şi zeamă de lămâe, le tocăm, iar zeama rămasă legată cu gălbenuş de ou şi puţină supă grasă — dacă avem — o turnăm în orezul prăjit ca mai sus; lăsăm să

scadă, să se îngroaşe, frământăm cu carnea scoicilor tocate şi urmăm cum am arătat.

Iacnie de scoici. — Aceasta se face cam la fel cu tocana, cu deosebire că se pune ceapă cât mai multă. Scoicile se pun crude, bucăţi, amestecate în ceapă sau deasupra ei, cum s'a arătat la iacnia de crap.

Scoici prăjite. — Se opăresc, se scot din ghioci, se curăţă, se spală, se sară şi se lasă puţin să se zvânte de apă. Se tăvălesc în făină, sau pesmet, se trag în frigărui dacă vrem, şi se prăjesc în untdelemn sau untură.

Friptură, tăvălite în ou, făină şi pesmet, şi prăjite în unt sau untură sunt de asemenea foarte gustoase.



98. **Broaştele.**

Broaştele sunt de asemenea destul de cunoscute chiar pe la oraş. A le mai descrie deci ne pare nu numai de pristos ci chiar ridicul. Dacă le pomenim totuşi e pentru că unele ne slujesc, cum am arătat la *momeli,* de momeală la pescuirea tutulor peştilor răpitori, iar altele, sunt foarte căutate pentru carnea picioarelor lor atât de gustoasă şi de uşoară — mai cu seamă oamenilor bolnavi.

Broaştele numără vr'o 20 de soiuri. Ele trăesc atât pe uscat cât şi în apă; le aflăm prin locuri umede, prin zmârcuri, mlaştini, până la cele mai mari râuri şi bălţi. E una din cele mai comune şi răspândite fiinţe de pe glob. Şi dacă n'ar fi paserile, reptilele, etc., cari să le mai stingă, graţie prăsirei lor miraculoase ele ar umpleà pământul.

Ele înoată foarte repede, făcându-şi vând prin întinderea labelor şi picioarelor dinapoi, şi ţinându-şi, în acest timp, pe cele dinainte spre cap, întinse. Iar când trag cu acestea zgârcesc pe celelalte. Oamenii, în căutarea celui mai practic metod de înotare l'au adoptat pe acesta, ca unul din cele mai uşoare şi repezi, metod care azi se învaţă în toate şcoalele de înotare din lume.

O broască poate vărsà până la 4000 de ouă, în formă de

ciorchine, plutitor sau prins de ceva la suprafața marginilor apei. Neatacate și ne distruse de nimic și de nimeni ele clocesc toate în câtevà zile. Din aceste icre înviază apoi acel mijigai în formă de peștișori, numai cap și coadă, cari forfoesc în zmârcuri și fac să licăre mlaștinile. Ei sunt cunoscuți peste tot în poporul nostru sub numele de mormoloci. După 15 zile mormolocii își încep prefacerea. Ei căpătă mai întâi pe cele două lăbuțe dinainte, iar o lună mai apoi, pe cele două dinapoi, în locul coadei care piere.

Ele se hrănesc cu icre, vermi, peștișori, melcișori, râme și insecte, și servesc la rândul lor de hrană unor pești, reptile și paseri.

Pagubele ce le aduc deci peștilor prin distrugerea hranei, icrelor și puilor acestora e foarte neînsemnată față de folosul adus de ele câmpului și aceloraşi pești prin stârpirea atâtor vermi și gângănii păgubitoare atât apelor cât și mai cu seamă câmpului. Le vom cruță și nu le vom prigoni deci.

Earna broaștele trăesc amorțite în nomol, găuri, etc. Odată cu desghețarea pământului și apelor își revin și ele în fire desfătându-ne mai apoi cu muzica orăcăitului lor.

Ele se prind cu undița, cu coșul, minciogul, etc. Prinderea lor e ușoară mai ales pe timp umed și ploios, când ele umblă prin earbă după insecte, melcișori și râmele cari în acest timp es din pământ.

Trebue știut că nu toate broaștele se mănâncă și că nici chiar carnea celor bune nu toată e de mâncare. Numai picioarele dinapoi, jupuite și retezate de lăbuțe sunt bune. Restul se aruncă. Și de asemenea numai broaștele mari, ca *broasca verde,* cât podul palmei sau cât pumnișorul, cenușii, verzui, vărgate în gălbui pe spate și albe pe burtă se prind și se mănâncă. Ele vin tăiate în două, pe mijloc, prin șale. Partea de sus se aruncă sau se întrebuințează la prinderea racilor, iar picioarele, trăgându-li-se pielea în jos și tăindu-le labele ne procură una din cele mai delicioase mâncări. Aceasta cu o condiție: Anume să nu fi asistat [illegible] colul oribil și barbar al tăerii și despuerii lor, când zba-

terile corpului lor îţi inspiră o milă ca nici un animal abătut altul.

* * *

Cele mai gustoase ca hrană sunt broaştele de văi, pârae şi râuri limpezi, de munte. Ele au o carne albă, fragedă, gustoasă, mai presus chiar decât carnea de pui. Gustul lor nu se poate asemuì decât cu al pulpilor puilor de lapte, cu cari se pot uşor confundà de oricine, pui crescuţi cu lăpturi sau cu franzelă muiată în lapte.

Poporul nostru consumă broaştele mai mult ca bucate de post, în păresimi şi postul crăciunului — dacă timpul călduros le îngădue prinderea. In timpul verei ele n'au nici un gust, fapt destul de cunoscut în popor. Ele ca şi melcii sunt gustoase numai până nu dau în earbă.

Rudimentar, în poporul lipsit, broaştele se gătesc mai mult la frigărue, pe grătar sau cel mult prăjite. Foarte gustoase sunt anghemaht şi prăjite, ca puiul, tăvălite în pesmet, ou şi făină. Din ele se mai pot face ca şi din pui tot felul de bucate. Ciorbe, supe, cu mult şi tot felul de zarzavat sunt de asemenea delicioase şi foarte uşoare la stomac.

* * *

Broasca — după credinţa populară — nu se împute. Adică stârvul ei nu miroase decât a peşte uscat şi nici de cum şi nici odată a cevà neplăcut. Cauzele şi veracitatea acestui fapt le lăsăm pe seama oamenilor de ştiinţă. Acì ne vom mărginì a-i reproduce doar legenda, vorbă cu vorbă, după cum ne-o povesteşte bătrâna noastră mamă:

Odată, ca nici odată,
A fost un om mare,
A avut o săcure mare,
A tăiat un marmur mare
A făcut o biserică mare,
In nouă uşi,

Nouă altare,
Nouă prapore de ceară.
Şi în ea cine sluja ?
Sfânta Maică Precista.
Citeà carte mică,
Carte mare,
Carte de milostivenie.
Cum citeà lacrămi picà,
Mai frumoase slove se făceà.
Uitându-se spre uşe, pe sub zăbrea
Pe Sfântul Ioan mi-l zăreà.
— O Sfinte Ioane, botezătorul fiului lui D-zeu!
N'ai văzut pe fiul meu?
— O Maica mea, în cărarea ta
Păr galben n'ai mai curmà,
Nu l'am văzut, nu l'am văzut.
Atunci Maica Domnului
A lăsat haine domneşti,
A luat călugăreşti ;
A lăcrămat şi a plecat.
Şi s'a dus, prin spini, prin mărăcini,
Faţa-i albă zgâriind,
Părul-i galben des zmulgând.
Şi cum mergeà şi plângeà
Meşter de lemn întâlneà,
— De unde vii, meşter de lemn ?
— Dela Curţile Pilatului.
— Spune-mi mie, drept,
— Ce-ai făcut acolo ?
— Cruce am făcut, pentru Isus Cristos.
— Şi cum ai făcut'o, omule ?
— Mi-au zis s'o fac mai mică,
— Eu o făcui mai mare.
— O, omule! Lucrà-vi cu anu,
Ca să-ţi capeţi banu !
Păşit'a apoi Maica Domnului mai departe.

Şi plângând, şi lăcrămând,
Cu ochii rugători spre cer
Întâlnì în cale un meşter de fer.
— De unde vii tu, meşter de fer ?
— Vin dela curţile Pilatului.
— Ce-ai făcut tu acolo ?
— Piroanele pentru Isus Cristos.
Şi cum le-ai făcut, o omule!?
— Zisu-mi-au să le fac mai mari,
Şi eu le-am făcut mai mici.
— O, omule! Să dai cu ciocanul
Şi să capeţi banul.
Păşi'a apoi mai departe,
Tot plângând, tot lăcrămând,
Când se întâlnì c'o broască.
— O Maică Sfântă, zis'a broasca,
Unde te duci atât de 'ngândurată,
Aşà de supărată ?
— Cum să nu fiu, sujărată şi îngândurată
Când numai un fiu am avut
Şi, şi pe acela, mi-l canonesc câinii de jidovi!
— O, Maică Sfântă !
Am avut şi eu nouă puişori odată
Şi a venit un car c'o roată ferecată
Şi mi i-a călcat pe toţi odată.
— O, broască, broască !
Să mori în drum şi să nu te împuţi.
Şi păşind tot mai tare ajuns'a
Maica Domnului la râul Iordanului.
Acolo află pe Isus; o femee îl spălà pe picioare.
L'a îmbrăţişat, l'a sărutat şi i-a zis :
— O, fiul meu! fiul meu !
Cum te-ai putut lăsà
Să te chinue aşà,
Că degetele mele pătrund în ranele tale ?
— O, Maică! Sfântă Maică !

Nu m'am lăsat nici pentru mine,
Nici pentru tine,
Ci pentru lumea toată.
Căci dacă nu mă lăsam
Nu se mai uită puiul la cloacă și nici cloșca la pui;
Nici viţelul la vacă, și nici vaca la viţel;
Nici copilul la mamă și nici mama la prunc.
Nu se mai auzeà fluer de păcurar
Și nici cântec de fată mare.
Această poveste
Cine-o va ști, și o va spune :
Într'un an de nouă ori,
Într'o lună de două ori,
Duce-l-va Dumnezeu la mese întinse,
La fălcii aprinse,
La fântâni curate,
La isvoare nesecate.
Cine o va ști, și n'o va spune
Într'o lună de două ori,
Într'un an de nouă ori,
Odată la nouă inși,
Aveà-va parte de mese strânse
De făclii stinse
De fântâni spurcate
De isvoare secate.



99. Vidra.

(*Lutra Vulgaris* L.; *La loutre*, fr.).

Din sumedenia de animale aquatice şi terestre, duşmane peştilor, ca paseri, târâtoare, gângănii, mamifere şi diferiţi microbi, pomenim numai *vidra*, duşman din cei mai pripejdioşi pentru peşti şi aproape nici de cum — afară de blana ei — folositor pentru om. Singur faptul că o vidră distruge cel puţin 1000 kg. peşte anual, ne îndrituieşte importanţa ce trebue să-i dăm mai mult decât orcărui alt animal duşman peştilor.

Vidra e de mărimea unui epure sau a unui câine mijlociu. Coloarea ei este roşietică pe laturi şi spate şi uneori albicioasă sau cenuşie pe burtă. Corpul unei'a mature măsoară 70-80 cm., iar coada, puternică, groasă, turtită, între 30-35. Capul proporţional corpului, e destul de mic; gura mare, e dichisită cu cei mai ascuţiţi şi periculoşi dinţi. Corpul e subţiat spre cap şi îngroşat spre coadă. Pe bot mustaţe ca de pisică; urechile mici, rotunde, căpuite cu o peliţă prin care poate astupà intrarea apei când ea înoată. Părul des, lins, lustruit, lucitor, mătăsos, face din blana ei un lucru

de preț. Totuși, această blană nu atinge nici a zecea parte prețul peștilor distruși de ea într'un an.

Vidra trăește pe marginile apelor bogate în pești, în găuri săpate în malurile înalte, rădăcinoase, cu cociocuri, stuf, stufiș, burueniș, etc. Vizuina și-o sapă mare, largă, uscată, sus; și-o ține într'o curățenie rară, așternută cu erburi sau frunze; o prevede cu două eșiri, una largă, jos, în apă, la o jumătate metru adâncime, o alta mică, sus, ascunsă în rădăcini, etc., ca răsuflătoare. De obiceiu ea are în totdeauna mai multe vizuini. Acestea pot aveà între ele chiar 10 klm. depărtare. Ele corespund adesea cu centrale sau cu punctele de apă mai populate în pești. Bine înțeles când malul e prielnic pitirilor și scobirii acestor vizuini.

Acest animal e foarte răspândit pe lângă toate apele noastre bogate în pești. E mult mai răspândită chiar de cât putem bănui. Semnele ființei ei le putem aflà peste tot; foarte puțini oameni însă se pot mândrì c'au văzut'o. Cauza e prevederea și viclenia fără semăn a vidrei, viclenie mai presus orcărui animal. Ea dă vulpei cel puțin o sută înainte. A zice deci cuiva *„vidră"* e mai mult decât *„hidră"*. Prezența ei undeva ne-o poate trădà numai peștii găsiți morți și fără cap, pe maluri și pe margini, sau balega ei cenușie, înțesată de oase și de solzi de pește. Nimic alt. In prevederea ei merge atât de departe în cât aceste urme sau resturi ea nu le lasă nici odată în apropierea vr'unei vizuini. Ci întotdeauna cât mai departe și, aproape mai numai pe mici podișuri curate, netede, de nisip, peatră etc. cât scaunul sau cât o masă întindere. Numai acì deci o putem prinde, cu cursa, așezată din luntre sau din apă și acoperită apoi cu nisip. Locul se spală apoi cu apă, bine, căci urma sau mirosul de om ea îl simte chiar după mai multe zile.

Ea stă toată ziua pitită și nu vânează de cât noaptea, mai ales pe nopțile frumoase cu lună. In apă poate stà dela 8 la 10 minute. Inoată foarte repede chiar în contra apei. Atunci ea lasă în urmă-i, mai cu seamă când înoată spre suprafață, cu botul afară sau într'o apă puțin adâncă, lasă

o dâră de sfârâituri în basicute provenite din aerul rămas între firele părului ei lins. Picioarele ei scurte şi coada lungă, puternică, fac din înotul ei liniştit dar fulgerător un zbor de erete. In apropierea prăzei ea face salturi nebuneşti, violente, cari împetresc peştele pe loc sau îl fac să se ascundă în găurile din mal spre a-i cădeà cu atât mai uşor în gheare. Îl apucă de ceafă, ese afară, dacă locul îi pare adăpostit şi prielnic, unde îi mănâncă mai numai capul. Ea nu mănâncă nici odată un peşte mort sau mortăciuni. Restul corpului peştelui ea nu-l mănâncă de cât la nevoe, de foame sau prin raritatea peştelui. Iar când e sătulă le mănâncă numai creerii şi ochii. Ceea-ce o face periculoasă însă e mania sau nebunia ei de a vână de patimă, chiar după ce s'a săturat, omorând peştii de geaba. Trebue căutat deci a o distruge căci o singură vidră, într'o localitate, distruge mai mult peşte de cât un sat de oameni. Această sterpire însă e din cele mai grele, căci ea, pe lângă prevederea, viclenia şi mirosul ei fără seamăn mai are de refugiu ambele elemente, atât pământul cât şi apa. Astfel la aşezarea cursei, atât aceasta cât şi mâinile celui ce-o aşează trebuesc spălate cu zeamă de praz, ceapă sau de alte erburi mirositoare. Altfel simţind mirosul sau urma de om ea nu va tinge pământul în acel loc cu săptămânile. Împuşcarea ei nu-i posibilă de cât perzând nopţile pândind'o în apropierea locurilor unde i-am observat urmele. Ne vom ascunde bine, în burueniş, contra vântului. Altfel pândim de geaba. Ne vom căpuì în acelaş timp cu un cârlig, căci fie trăsnită fie rănită numai mortal, ea cade sau sare întotdeauna în apă, şi deci blana e perdută la sigur. Împuşcarea ei e mult mai uşoară earna, când apele sunt îngheţate, dar au totuşi unde şi unde câte un ochiu deschis. Pânda, în apropierea acestor ochiuri, bine pitiţi şi tot împotriva vântului sau adierei lui, din partea locului de unde putem bănuì că vidra se poate ivì, o vom face întotdeauna seara, în nopţile cu lună, şi din spre ziuă în nopţile întunecoase. Vom trage în ea la o bună

distanță de ochiu, ca să n'o perdem prin peirea ei în el, sub gheață.

In lipsă de pești, hrana ei predilectă, pești pe cari adesea îi poate cu totul distruge într'unele părți, ea se mai hrănește cu raci, scoici, paseri, broaște, melci, șoareci, cloțani (sobolani) de apă etc. Sterpirea rațelor selbatice uneori se datorează numai ei. Nu mănâncă nici odată nimic mort ci totul numai răpind, de viu.

Ele trăesc în perechi; la trei ani devin mature; țin două luni și nasc dela 2 la 4 pui, cenușii, îngrijiți de părinți vr'o șase luni. Acești pui prinși de mici, domesticiți și dresați, pot servì, grație mirosului lor foarte desvoltat, atât la vânatul de paseri și mamifere cât și mai cu seamă la vânarea peștilor.

Carnea lor nu se mănâncă; e mai rea de cât cea de mâță sau pisică.

In Franța statul plătește un premiu de fie ce vidră ucisă. Sperăm ca într'o bună zi Serviciul Pescăriilor noastre va introduce și la noi această bună măsură.

LEGEA PESCUITULUI

(Promulgată la 7 Octombre 1896 şi publicată în „Monitorul Oficial" No. 153, din 10 Octombre 1896).

CAPITOLUL I

Dispoziţiuni preliminare.

Art. 1. — Prezenta lege se aplică la pescuitul în toate apele ţărei, cât şi la pescuitul pe ţărmurile române ale Mărei Negre până la limita Mărei teritoriale.

Art. 2. — Prin „a pescui", în sensul acestei legi, se înţelege a prinde şi a-şi apropia peşti, raci, scoici, stridii, spongii şi ale animale acuatice utilizabile, cari vor fi determinate prin regulament.

Oriunde se va întrebuinţă cuvântul „peşte" în această lege, se înţelege prin el toate aceste animale.

Art. 3. — Se consideră ca ape închise:

1. Toate eleşteele (iazurile) artificiale, fie ele în contact cu ape naturale sau nu;

2. Toate apele cari nu stau în veri-un timp al anului în legătură cu altă apă, încât peştii să poată trece dintr'o apă în alta ;

3. Bălţile provenite din inundaţiuni şi cari se usucă în timpul verei, după ce au încetat de a mai comunică cu apa râului din care-şi au luat naştere.

Se consideră ca ape deschise toate apele cari nu întrunesc aceste condiţiuni.

Art. 4. — Măsurile acestei legi nu se aplică asupra apelor închise, afară de cele prevăzute de art. 24.

CAPITOLUL II

Despre dreptul de pescuit.

Art. 5. — Dreptul de pescuit în Dunăre, în Prut şi în apele de pe proprietăţile Statului aparţine Statului; iar în râurile navigabile şi flotabile el se va exercită ca şi până azi. Riveranii au drept a pescuì gratuit în Dunăre şi Prut pentru hrana lor şi a familiei, conformându-se legei de faţă.

Art. 6. — In toate râurile, pâraele şi canalele cari nu intră în categoria celor din art. 5, dreptul de pescuit este al riveranilor, fiecare având pe partea sa dreptul de a pescuì până la mijlocul cursului apei, fără prejudiţiul drepturilor câştigate prin titlu sau prescripţiuni de un riveran contra coriveranului său.

Art. 7. — In apele închise, precum şi în bălţile cari sunt în comunicaţie cu altă apă, dreptul de pescuit aparţine proprietarului terenului pe care sunt aşezate acele ape.

Art. 8. — In toate apele din Dobrogea dreptul de pescuit este al Statului.

Locuitorii români de pe litoralul Mărei au drept a pescuì gratuit în Marea teritorială pentru hrana lor şi a familiei lor, conformându-se legei de faţă.

Guvernul este autorizat a dà concesiuni de pescuire gratuită, atât la pescari cât şi la grupe de pescari ce se vor stabilì pe litoralul Mărei dela Capul Midia până la frontaria Bulgariei.

CAPITOLUL III

Exerciţiul pescuitului.

Art. 9. — Nimeni nu va puteà pescuì într'o apă deschisă fără de a aveà consimţimântul în scris, printr'o carte de pescuit, dela proprietarul sau arendaşul dreptului de pescuit în acea apă.

Această carte pescarul este dator să o poarte în totdeauna cu el şi să o arăte ca act de legitimaţiune în faţa personalului de supraveghere şi a agenţilor însărcinaţi cu poliţia pescuitului. Face excepţie dela această măsură pes-

cuitul în apele flotabile şi navigabile, afară de Dunăre şi Prut.

Art. 10. — Cărţile de pescuit se eliberează de către proprietarii sau arendaşii dreptului de pescuit şi se legalizează de autoritatea locală.

Cărţile sunt personale şi eliberate pentru anumite ape şi pentru un timp hotărît. Prin ele se pot stabilì restricţiuni în privinţa speciilor de peşte, a felului şi a numărului de instrumente, cât şi a procedeurilor cari se vor puteà întrebuinţà la pescuit.

Art. 11. — Se poate refuzà legalizarea cărţilor de pescuit, sau chiar retrage cu totul cartea, de către autoritatea locală, persoanelor cari, în timpul celor din urmă doui ani, au fost condamnate dela 4 săptămâni închisoare în sus, pentru încălcarea măsurilor de poliţie a pescuitului.

Art. 12. — Toate instrumentele de pescuit, afară de undiţa ţinută în mână, vor trebuì să fie marcate cu un semn, prin care să se poată aflà proprietarul lor, chiar în cazul când pescarul care le-a aşezat în apă nu ar fi de faţă.

Art. 13. — Comunele sau instituţiunile, cari au un drept de proprietate asupra pescuitului într'o apă deschisă, nu vor puteà exercità acest drept decât printr'un număr hotărît de pescari anume puşi, sau arendându-şi dreptul. A lăsà pescuitul liber este cu desăvârşire oprit.

Când arendarea s'ar face pe un termen mai mic decât 10 ani, va aveà nevoe de încuviinţarea ministerului domeniilor.

Primarii comunelor rurale sunt datori a servì ca agenţi intermediari pentru arendarea acestor drepturi, dacă li se vor cere.

CAPITOLUL IV

Conservarea şi poliţia pescuitului.

Art. 14. — Este oprit pescuitul cu dinamită, sau orice alt soi de materii explosibile; asemenea este oprit şi cu materii narcotice sau otrăvitoare, menite de a adormì sau a ucide peştele şi toate celelalte animale acuatice.

Art. 15. — Este interzis de a oprì o apă naturală deschisă, a o abate sau a o scurge în parte sau în întregime în scop de a pescuì.

Art. 16. — Este interzis a se aşezà în apele curgătoare

aparate de pescuit fixe sau mobile, cari, în timpul nivelului ordinar al apei, ar închide mai mult decât jumătatea curentului (măsurată prin linia cea mai scurtă între cele două maluri) şi ar împedică astfel libera trecere a peştilor.

Când se întrebuinţează deodată mai multe asemenea aparate, distanţa dintre două aparate, aşezate faţă în faţă în curmezişul apei, trebue să fie egală cu cel puţin o jumătate din lăţimea apei şi distanţa dintre aparatele aşezate de-alungul apei să fie de cel puţin 50 metri. Se exceptează dela această măsură gârlele mici cari conduc din Dunăre în bălţi, acestea putând fi îngrădite.

Art. 17. — Pentru porţiunea de ape care formează frontiera, ministerul domeniilor, dacă va crede de cuviinţă, va puteà scoate din aplicare, în total sau în parte, măsurile prevăzute în această lege, dacă Statul vecin nu le va respectà şi el.

Art. 18. — Plasa, năvodul, prostovolul, halăul, vologul, crăşnicul, coşurile şi celelalte instrumente împletite de pescuit, a căror ochi vor aveà mai puţin de 4 centimetri pe lature, măsurate când sunt scoase din apă, sunt oprite. Ministerul domeniilor însă va puteà reduce prin regulamente de aplicare a legei, în anumite cazuri, pentru anumite ape, anumite specii de peşti şi anumite instrumente, dimensiunile ochilor împletiturilor, până la un centimetru de lature.

Art. 19. — Este cu desăvârşire oprită distrugerea icrelor şi pescuitul puilor de peşte. Se vor puteà face excepţii numai pentru scopuri de piscicultură sau pentru scopuri ştiinţifice.

Art. 20. — Prin regulamentele speciale, ministerul agriculturei, industriei, comerciului şi domeniilor va determinà:

1. Epocele şi timpul când pescuitul diferitelor specii de peşte va fi interzis în scop de a cruţà reproducerea ;

2. Dimensiunile sau greutăţile minimale ale diferitelor specii de peşti sub cari prinderea lor va fi interzisă;

3. Procedeurile şi instrumentele de cari nu va fi permis a se servì la pescuit;

4. Felul (modul de construcţie) şi dimensiunile instrumentelor permise şi restricţiunile cu cari vor puteà fi întrebuinţate la pescuit;

5. Epocele în cari va fi oprită recoltarea plantelor marine;

6. Ordinea pe care vor trebuì s'o observe pescarii, spre a nu se împedică între ei şi a nu împiedică navigabilitatea;

asemenea şi regulele ce vor trebui să le urmeze faţă cu agenţii de control ai pescăriei.

Art. 21. — Animalele prinse, cari nu ar aveà dimensiunile cerute, sau a căror pescuire va fi oprită în acel timp de regulamente, pescarii vor fi datori a le aruncà imediat în apă.

Art. 22. — Când o specie de peşti este ameninţată ca să dispară cu totul, sau pentru scopul aclimatisărei de peşti noui, ministerul agriculturei, industriei, comerciului şi domeniilor poate să interzică cu totul şi în tot timpul prinderea acelei specii sau gen de peşte, pe un termen de cel mult 5 ani.

Art. 23. — Pentru scopuri de pisciculturâ, astacicultură, ostricultură, şi orice altă ramură a aquiculturei artificiale pentru scopuri ştiinţifice şi pentru a transportà peştii vii dintr'o apă în alta, ministerul domeniilor va puteà dispensà de măsurile prevăzute la art. 20, alin. I şi II, şi art. 21 şi 22.

Art. 24. — Este oprit a transportà, a vinde, a expune spre vânzare sau a cumpărà, precum şi a servì prin restaurante, peşte proaspăt, ori de unde ar provenì el, a cărui greutate sau dimensiune nu corespunde celor cerute de regulament, sau a cărui pescuire este interzisă în acel timp.

Şi în acest caz însă, pentru scopurile prevăzute în articolul precedent, ministerul domeniilor poate sub măsuri severe de control, face excepţie dela prescripţiunile de mai sus.

Prin cumpărător nu se înţelege acela care cumpără pentru consumaţiunea sa şi a casei sale.

Art. 25. — Pentru peştii răpitori, sau alte specii mai puţin folositoare, ministerul domeniilor poate, în urma unei cereri a proprietarilor interesaţi, să permită pescuitul lor în orice timp şi cu orice instrumente.

CAPITOLUL V

Despre regiunile de cruţare.

Art. 26. — Ministerul domeniilor va puteà declarà ca regiuni de cruţare :

1. Anumite părţi din fluvii, râuri, pârae, lacuri şi orice ape deschise, cât şi de pe lângă ţărmurile Mărei, cari vor fi constatate de oamenii competinţi ca locuri favorabile pentru reproducţiunea şi desvoltarea peştilor mici (regiuni pen-

tru cruţarea reproducţiunei), afară de pârae şi de orice ape cari sunt pe lângă drumuri, şosele sau căi de comunicaţie în apropierea satelor sau comunelor ;

2. Părţi ale apelor cari predomină trecerea peştilor din mare în apele dulci, sau din Dunăre în bălţi (regiuni pentru cruţarea peştilor).

In aceste ape orice gen de pescuit (fie chiar numai cu undiţa), va fi absolut oprit în tot cursul anului.

Marginile lor vor trebui să fie însemnate din toate părţile cu tăbliţe.

Art. 27. — In regiunile de cruţare a reproducerei este oprită ori şi ce operaţiune, care ar împedică reproducerea sau ar omorî ouăle, ca de exemplu: cosirea stufului şi a ierbei, scoaterea nisipului, a pietrelor şi a prundului, vânatul, etc.

Asemenea este oprit proprietarilor de animale, ca: gâşte, raţe, etc., să le lase să intre în aceste ape, şi nici să-şi adape vitele în ele.

Art. 28. — Se vor alege ca regiuni de cruţare acele părţi din ape, în cari dreptul de pescuit aparţine Statului.

CAPITOLUL VI

Despre înlăturarea stricăciunilor aduse pescăriei prin industrie, navigaţiune, agricultură, etc.

Art. 29. — Când pentru scopuri de navigaţiune sau industriale, sau agricultură, etc., cineva ar dorî să stabilească, în apele curgătoare cari sunt pe proprietatea sa, zăgazuri, stavile, propritori de apă, etc., este dator să construiască, pe socoteala sa proprie, şi trecători pentru peşti.

Proprietarii stabilimentelor de asemenea natură, care existau dejà înainte de a intrà această lege în vigoare, vor fi datori, dacă li se va cere de către proprietarii sau arendaşii dreptului de pescuit, şi dacă ministerul domeniilor va crede că e necesar, să construiască aceste trecători. Cheltuielile pentru stabililea lor vor privì pe proprietarii sau arendaşii dreptului de pescuit.

Art. 30. — Trecătorile de peşti se vor construì în totdeauna după avizul ministerului domeniilor, care va hotărî, după trebuinţă, mărimea, forma, etc., ce vor trebuì să o aibă şi să nu întreacă mai mult decât e absolut necesar.

In regiunea acestor trecători, cât şi 30 metri înaintea şi 30 metri înapoia lor, pescuitul este oprit în tot timpul, cu orice instrument, afară de undiţa ţinută în mână.

Art. 31. — Este oprit de a aruncà, a conduce sau a lăsà să se scurgă în apele deschise resturile dela stabilimentele industriale, agricole, etc., cari conţin în ele materii de aşà natură şi în aşà cantităţi încât ar produce stricăciuni peştilor.

Totuşi asemenea canale de scurgere vor fi permise când interesele agriculturei sau industriei ar predominà. Proprietarul acestor stabilimente însă va fi obligat a face, pe socoteala sa, tot ce este necesar pentru ca răul pe care l-ar produce peştelui aceste scursori să fie redus la minimum.

Art. 32. — Proprietarii stabilimentelor de asemenea natură, cari existau înainte de a intrà această lege în vigoare, vor puteà fi obligaţi, în urma cererei proprietarilor sau arendaşilor dreptului de pescuit, şi dacă ministerul domeniilor va crede de cuviinţă a luà măsurile de precauţiune necesare pentru a nu se aduce stricăciuni pescuitului. Cheltuelile pentru aceste măsuri de precauţiune vor privì pe proprietarii sau arendaşii dreptului de pescuit.

Art. 33. — Pentru a apărà pescuitul în contra stricăciunilor ce i se aduc prin turbine, ministerul domeniilor poate obligà pe oricine va face asemenea instalaţiuni, după intrarea acestei legi în vigoare, să ià măsurile necesare (site metalice în jurul turbinei, etc.) cari să oprească intrarea peştilor în turbine. Cheltuelile de facerea şi îngrijirea acestor instalaţiuni vor privì pe proprietarul turbinei.

Proprietarii turbinei cari existau deja înainte de intrarea acestei legi în vigoare vor puteà fi obligaţi, în urma cererei proprietarilor sau arendaşilor dreptului de pescuit, a luà măsurile necesare de precauţiune. Cheltuelile vor privì pe proprietarii sau arendaşii dreptului de pescuit.

Art. 34. — Topirea inului şi a cânepei în apele deschise este oprită. Se poate însă acordà, pentru topirea acestor plante permisiunea de a se face mici basine (gropi) de derivate din aceste ape, cari însă vor trebuì să rămână închise.

De asemenea se vor puteà acordà dispense dela această prohibiţiune de către ministerul domeniilor, cu dreptul însă de a puteà fi revocate, numai pentru acele regiuni unde se face o cultură mare a inului şi a cânepei şi unde s'ar dovedì că nu există ape stătătoare în cari să se poată face topirea.

CAPITOLUL VII

Despre stabilimentele de piscicultură.

Art. 35. — Pentru una sau mai multe din proprietăţile Statului, se vor face, de către ministerul domeniilor, stabilimente de piscicultură artificială, cu scopul de a repopulă râurile din ţară.

CAPITOLUL VIII

Despre infracţiuni, fraude şi penalitate.

Art. 36. — Se va pedepsì cu o amendă dela 5 până la 100 lei :

1. Oricine va fi surprins că pescueşte fără a aveà o carte de permisiune, făcută conform art. 9, 10 şi 11 din această lege ;

2. Oricine nu se va conformà măsurilor din art. 12, 27 şi 34.

Art. 37. — Se va pedepsì cu o amendă dela 20 până la 500 lei :

1. Cine nu se va conformà măsurilor cerute de art. 15, 18, 19, 20, 21 ;

2. Cine va pescuì în regiunile de cruţare sau la trecătorile de peşti ;

3. Oricine va ascunde, nimicì sau fură tăbliţele prin cari se înseamnă regiunile de cruţare.

Art. 38. — Se va pedepsì cu o amendă dela 30 până la 500 lei oricine nu se va conformà măsurilor cerute de art. 16 şi 24.

Art. 39. — Se va pedepsì cu o amendă de 50 până la 1.000 lei, sau cu închisoare dela 1 până la 3 luni, oricine va pescuì cu materii explosibile, narcotice, sau otrăvitoare.

Art. 40. — Pedepsele prevăzute la articolele precedente se vor dublà :

1. Dacă delicuentul va fi în stare de recidivă în acelaşi an, în virtutea acestei legi ;

2. Dacă a întrebuinţat o carte falşă de pescuit ;

3. Dacă a comis delictul în timpul nopţei ;

4. Dacă a ameninţat sau a ultragiat agenţii cari l-au prins

comițând actul, fără prejudiciul art. 183, 184 din codul penal.

Art. 41. — Orice condamnare atrage după sine și confiscarea instrumentelor de pescuit, cât și a peștelui prins.

Peștele confiscat, dacă e încă viu și nu întrunește condițiunile prevăzute de lege, va fi aruncat înapoi în apă.

Instrumentele confiscate, nepermise, vor fi distruse, iar cele permise vândute prin licitațiune publică.

CAPITOLUL IX

Despre urmărire și judecată.

Art. 42. — Infracțiunile prevăzute prin lege se vor probă, atât prin procesele-verbale încheiate de procurori și substituții lor, de agenții domeniali, silvici și viticoli, de agenții comunali și administrativi, de păzitorii particulari, recunoscuți de autoritatea comunală înaintea căreea vor prestă jurământ cât și prin martori.

Funcționarii prevăzuți prin acest articol sunt datori a urmări din oficiu infracțiunile la prezenta lege. Contra probă va fi totdeauna admisă, afară de procesele-verbale ale procurorilor și substituților, cari fac credință până la inscripțiune în falș.

Art. 43. — Când un particular va denunță comiterea unor infracțiuni, prevăzute prin această lege, funcționarii prevăzuți mai sus, la cari se vor fi adresat asemenea denunțări, vor fi datori a încheià procese-verbale, conform legei, și a le înaintà autorităților competinte a judecà asemenea infracțiuni în termen de 24 ore dela a lor redactare.

Partea vătămată se va puteà adresà și direct la autoritatea judecătorească chemată a judecà aceste infracțiuni.

Nici o perchiziție domiciliară, pentru constatarea contravențiunilor prevăzute în prezenta lege, nu se va puteà face de agenții mai sus notați, decât numai la birtași, negustori de comestibile, precupeți și în localurile deschise publicului.

Art. 44. — Persoanelor, ce vor fi prinse comițând veriuna din infracțiunile la prezenta lege, li se vor luà instrumentele ce vor aveà cu ele și se vor depune la primăria comunei celei mai apropiate.

Asemenea li se va confiscà și peștele prins și se va vinde de îndată.

Din banii obținuți, se vor scădeà cheltuelile ocazionate cu transportul și vinderea pe piață, iar restul se va consemnà până la terminarea procesului.

In caz de condamnare, suma consemnată din vânzarea peștelui sau instrumentele depuse la primărie vor deveni proprietatea Statului.

Art. 45. — Toate infracțiunile la prezenta lege se vor judecà de judecătorul de ocol în prima instanță, cu apel la tribunal.

Art. 46. — În cazurile neprevăzute prin legea de față, se vor aplicà dispozițiunile dreptului comun.

Art. 47. — Orice dispoziție contrarie prezentei legi se abrogă.

Art. 48. — Un regulament va determinà modul de aplicare al dispozițiunilor legei de față.

REGULAMENT

de

Punerea în aplicare a Legei asupra pescuitului.

CAPITOLUL I

Exercițiul pescuitului.

Art. 1. — In Dunăre, Prut și pe coasta noastră a Mării-Negre este permis fiecărui locuitor riverean, conformându-se măsurilor legei, a pescui gratis dela mal cu undița, crăsnicul și chipcelul, pește, pentru hrana sa și a familiei, cu condițiune de a aveà o „cartă de pescuit gratis" eliberată de autoritatea polițienească locală.

Oricine va pescuì în alt mod, cu alte instrumente sau se va constatà că face negoț cu acest pește, fără a aveà o cartă de pescuit, făcută conform art. 2—6 a acestui regulament, se va pedepsì conform art. 36 din legea pescuitului.

a) *Cărțile de pescuit.*

Art. 2. — Oricine va voì să pescuiască într'o apă deschisă (vezi art. 3 din legea pescuitului), este dator să aibă o carte de permisiune (carte de pescuit) dela proprietarul sau arendașul dreptului de pescuit în acea apă și legalizată de autoritatea polițienească locală, unde se află acea apă.

Prin cărțile de pescuit, se va specificà pentru ce ape, ce specii de pești și cu ce instrumente are dreptul să pescuiască. Fac excepție dela această măsură râurile declarate prin Regulamentul Organic, de navigabile sau flotabile, a-

fară de Prut şi Dunăre, şi anume: Jiul, Oltul, Argeşul, Dâmboviţa, Ialomiţa, Siretul, Bistriţa şi Moldova.

In apele deschise aparţinătoare Statului, unde pescuitul se exploatează în regie de către Stat, cărţile de pescuit nu vor mai aveà nevoie de legalizarea unei alte autorităţi, decât a agentului ministerului domeniilor, care le-a emis.

Art. 3. — Legalizarea cărţilor de pescuit se referă numai la iscălitura emiţătorului şi a pescarului şi nu conţine în ea nici o recunoaştere a dreptului de a o emite. Legalizarea se face pe termen de cel mult un an, cu începere dela 1 Aprilie a fiecărui an.

Legalizarea se va face de către autoritatea locală, oricărei persoane, gratuit şi fără nici o cheltuială de timbru. Ea se va puteà refuzà numai pentru cazurile prevăzute în art. 11 al legei pescuitului.

Art. 4. — Cărţile de pescuit sunt personale. Pe ele se va prevedeà numele, ocupaţiunea şi locuinţa persoanei căreia s'a eliberat, cât şi timpul şi apele pentru care e valabilă. Pe dosul cărţei se vor însemnà epocele de cruţare şi măsurile minimale sub cari nu este permisă prinderea diferitelor specii de peşti (conform formularelor anexate acestui regulament).

Art. 5. — Pescarul e dator a semnà cartea de pescuit în faţa autorităţei, care i-o legalizează, a o purtà în totdeauna cu sine la pescuit, cât şi a o arătà oricând agenţilor de supraveghere menţionaţi în art. 42 a legei pescuitului.

Persoanele cari nu ştiu carte vor semnà prin punerea de deget.

Art. 6. — Persoanelor, cari nu vor exercità pescuitul pe socoteala lor proprie şi cu instrumentele lor, ci ca pescari tocmiţi la o altă persoană, li se vor eliberà cărţile pe numele persoanei pe socoteala căreia pescuesc şi aceasta din urmă va fi şi ea responsabilă de toate încălcările ce vor face lucrătorii săi în timpul pescuitului, la această lege.

Art. 7. — Ori şi ce pescar, care pescueşte într'o apă deschisă, va trebuì să trimită la primăria din localitate semnul cu care şi-a marcat instrumentele sale de pescuit, conform art. 12 din lege.

Art. 8. — Pescarii sunt datori să observe ca, prin exercitarea pescuitului, să nu se împiedice navigabilitatea sau flotabilitatea; asemenea vor aveà îngrijire ca tăbliţele sau geamandurile prin cari se înseamnă locurile de reproducţie sau locurile de cruţare, să nu se îndepărteze.

b) *Societăţile de pescuit.*

Art. 9. — Proprietarii dreptului de pescuit pe suprafeţele mici de apă, cum sunt mai cu seamă locuitorii împroprietăriţi conform legei rurale şi celei de vânzare în loturi a bunurilor Statului, vor puteà, printr'o comună înţelegere, să-şi unească proprietăţile lor, pentru a le exploatà în comun sau pentru a le arendà în comun. In cazul din urmă ei vor puteà însărcinà pe primarul comunei respective să le arendeze acest drept prin licitaţie publică.

Declaraţiunea de arendare, dată primarului, va trebuì să fie făcută în scris, iscălită de toţi proprietarii interesaţi şi legalizată de autoritatea comunală.

Prin declaraţiunea comună, proprietarii vor precizà termenul de plată, condiţiunile şi durata arendărei, cuantumul cauţiunei pentru a puteà luà parte la licitaţiune, ziua şi ora când trebue să se ţină licitaţiunea şi întinderea totală a fiecăreia din proprietăţile ce se cere a se arendà în comun.

Art. 10. — Primarul comunei va afişà pe uşa primăriei, cu o lună înainte de data licitaţiunei şi condiţiunile arendărei. Asemenea va puteà anunţà şi prin alte mijloace de publicitate, dacă proprietarii odată cu declaraţiunile lor, vor depune şi suma necesară pentru aceste publicaţiuni.

Art. 11. — Licitaţiunea se va ţine în ziua fixată în declaraţiune, în localul primăriei, în prezenţa primarului sau ajutorului său, şi se va adjudecà în mod provizoriu dreptul de pescuit asupra aceluia care va fi oferit mai mult, depunându-se în păstrarea perceptorului cauţiunea sa şi eliberând imediat cauţiunile celorlalţi.

Supralicitaţiunea se va face peste o lună în aceiaşi zi şi oră, şi se va adjudecà asupra acelui care a oferit mai mult, înaintându-se de către primar cauţiunea sa Casei de depuneri şi consemnaţiuni, prin casieria generală locală.

Rezultatul licitaţiunilor se va constatà de către primar printr'un proces-verbal, care se va păstrà la cancelaria primăriei, şi contractul împreună cu condiţiunile de arendare va fi subscris de adjudecător şi de primar, ca delegat al proprietarilor.

Art. 12. — Preţul arendărei se va vărsà, la data fixată în contract, la casa comunală şi se va împărţì de către primar între toţi proprietarii subscrişi în declaraţiune, în proporţie cu suprafaţa de apă arendată a fiecăruia.

Art. 13. — Comunele şi instituţiunile, cari au un drept

de proprietate asupra pescuitului dintr'o apă deschisă, nu vor puteà lăsà nici odată pescuitul liber pentru oricine, ci sunt obligaţi a-l exploatà, fie printr'un număr hotărît de pescari, anume puşi sau fie arendându-şi dreptul.

Când ar aveà să arendeze pe un termen mai mic de 10 ani, vor trebuì să facă o cerere ministerului domeniilor, prin care să arate exact suprafaţa de apă cât posedă şi cu ce condiţiuni voesc să arendeze. Ministerul va încuviinţà numai dacă va crede că măsurile în contra distrugerei peştelui, prevăzute în condiţiunile de arendare, sunt suficiente.

CAPITOLUL II

Conservarea şi poliţia pescuitului.

a) *Modurile de pescuit şi instrumentele nepermise.*

Art. 14. — Este cu desăvârşire oprit :

a) Pescuitul cu dinamită, var nestins, turta lupului, lipan, burueni otrăvitoare şi orice substanţă explosibilă sau care omoară sau adoarme peştele ;

b) Pescuitul cu suliţe, ţepoaie, greble, arme de foc, etc., şi orice mijloace cari rănesc peştele. Face excepţie numai pescuitul cu undiţa şi cârligele (cărmacele), care este permis ;

c) Pescuitul cu darabana, cât şi pescuitul în timpul nopţei cu facle şi foc ;

d) Secarea apelor curgătoare şi scurgerea, abaterea sau oprirea lor în scop de a pescuì ;

e) Distrugerea icrelor şi pescuitul puilor de peşte.

Art. 15. — Este oprit a întrebuinţà la pescuit în apele curgătoare instrumente fixe sau mobile (năvoade, setce, carmace, etc.), cari le-ar închide mai mult decât jumătatea curentului (măsurată în timpul nivelului ordinar al apei, prin linia cea mai scurtă între două maluri), şi ar împiedică astfel libera trecere a peştelui.

Când se vor întrebuinţà de odată mai multe asemenea instrumente de pescuit, despărţirea între ele în lungul apei trebue să fie de cel puţin 50 metri unul de altul, iar când se vor întrebuinţà două instrumente faţă în faţă în curmezişul apei, distanţa dintre ele trebue să fie egală cu cel puţin $^1/_2$ din lăţimea apei.

Art. 16. — Năvoadele, setcele, vintirile, mătulele şi toate instrumentele împletite de pescuit vor trebuì să fie astfel construite încât ochii reţelelor măsurate, când sunt ude, să nu aibă mai puţin de 4 centimetre pe latură.

Pentru instrumentele destinate exclusiv numai pentru prinderea peştilor mici, cari nu cresc nici odată mai mult de 20 centimetri, ca de exemplu: beldiţă, porcuşor, boiştean, glăvoci, vârlugă, ţipari, ghiborţ, obleţ, ocheană, şi tot felul de albitură mică, se permite întrebuinţarea de instrumente împletite, a căror ochi au numai $2^1/_2$ centimetri pe latură, dimensiunile acestor reţele însă nu vor puteà trece niciodată peste 10 m. p.

Pentru râurile şi pâraele din interiorul ţărei, afară de Dunăre cu bălţile ei şi Prut, se poate permite pentru prinderea exclusivă a peştilor mici, cari nu cresc nici odată peste 15 centimetri, instrumente împletite cu ochi de cel puţin 2 cm. pe latură, dimensiunile acestor instrumente însă nu vor puteà trece niciodată peste 2 m. p.

In Marea teritorială, dela gura Buazului spre Sud, până la frontiera Bulgară, se permite întrebuinţarea oricărui fel de reţete cu dimensiunile ochilor până la cel puţin 2 centimetri pe latură.

Pentru pescuitul scrumbiilor de mare, se permite întrebuinţarea de reţele cu ochii de 3 cm. pe latură.

Art. 17. — Pescarii sunt obligaţi a aruncà imediat înapoi în apă, chiar dacă ar fi morţi, toţi peştii prinşi din speciile prevăzute în art. 16, dacă nu ar întrunì încă măsurile minimale stabilite prin acest regulament.

Art. 18. — Coteţurile şi gardurile vor trebuì să fie în totdeauna astfel construite ca distanţa între nuielile ce le compun să nu fie mai mică de 3 cm.

Art 19. — Ministerul domeniilor este autorizat prin regulamentele ulterioare a micşorà sau a mărì dimensiunile ochilor reţelelor pentru anumite instrumente, după cum se va găsì că e necesar.

b) *Despre epocele de cruţare şi măsurile minimale sub cari prinderea peştilor este interzisă.*

Art. 20. — Epocele de cruţare a reproducţiunei în cari pescuitul este interzis în toate apele deschise, conform art. 20, alin. I din legea pescuitului, se stabilesc în modul următor :

a) Pentru Dunăre, Prut şi marea teritorială, cât şi toate bălţile, cari stau în comunicaţie cu ele, pescuitul este oprit dela 1 Aprilie până la 1 Iunie, pentru prmătoarele specii :

Morun (Acipenser huso), Nisetru (A. Guldenstädti), Păstruga (A. Stellatus), Bogsar (A. Gmelini), Cegă (A. Ruthenus), Viză (A. Schypa) şi toate speciile de sterleţi. Toate felurile de Şalău sau Suduc (Lucioperca Sandra, volgensis şi marina), Crap (Cyprinus carpio), Lin (Tinca vulgaris), Mreana (Barbus fluviatilis), Scobar sau Scobariu (Chondrostoma nasus), Cosac (Abramis Brama şi Abr. ballerus), Plătică (Blica Arghiroleuca şi Blica Bjorncka), Caracuda sau Caras (Carasius vulgaris), Văduviţa (Leuciscus virgo), Raci (Astacus fluviatilis şi leptodac tylu) şi Babuşcă (Scardinus erythrophthalmus).

Ministerul domeniilor, prin regulamente ulterioare, va puteà stabilì epoce de cruţare şi pentru alte specii, dacă va crede că e necesar ;

b) Pentru râurile şi lacurile din interiorul ţărei (cari sunt ape deschise), afară de apele prevăzute în aliniatul *a)* al acsetui articol, se interzice cu desăvârşire orice gen de pescuit, dela 1 Aprilie până la 1 Iunie;

c) Pentru Păstrăvi (Salmo fario lin) se interzice cu desăvârşire pescuitul dela 15 Septemvrie până la 1 Ianuarie;

d) Pescuitul Lipanului şi al Lostriţei (Thimallus vexilifer şi Salmo hucho) este cu desăvârşire oprit în toate apele deschise, dela 1 Martie până la 1 Iunie.

Art. 21. — In apele prevăzute în articolul precedent în al. *b* şi *c*, se va face excepţie, permiţându-se pescuitul în timp de 2 zile înaintea Duminicei Floriilor şi 2 zile înaintea Blagoveşteniei, chiar dacă ar cădeà în epocele de cruţare; totuşi această excepţie nu se aplică asupra Lostriţei şi Lipanului.

Art. 22. — Este cu desăvârşire oprit a pescuì următoarele specii de peşti, dacă nu vor aveà cel puţin următoarele dimensiuni, măsurate dela mijlocul ochiului şi până la finea coadei. :

Morun.	100 cm.
Nisetru.	80 „
Păstruga.	60 „
Bogsar.	50 „
Cegă.	30 „
Viză.	80 „

Şalău	30 cm.
Crap	30 „
Lin	20 „
Mreană	25 „
Scobar	20 „
Cosac	20 „
Plătică	20 „
Caracudă	15 „
Văduvită	20 „
Babuşcă	15 „
Păstrăv	20 „
Lipan	25 „
Lostriţă	40 „
Raci	8 „

Art. 23. — Este cu desăvârşire oprită prinderea oricărui fel de pui de peşte, nefăcându-se excepţie decât pentru cazurile prevăzute în art. 23 şi 24, alin. I din legea pescuitului.

Art. 24. — Ministerul domeniilor poate în urmă, dacă va crede de cuviinţă, să stabilească epoce de cruţare şi măsuri minimale şi pntru alte specii ce va fi necesitate.

Art. 25. — Primarii comunelor rurale sunt datori să afişeze, cu o lună înainte, pe uşa primăriei, data de când începe epocile de cruţare, precum şi instrumentele oprite şi măsurile minimale prevăzute în acest regulament pentru fiecare specie de peşti.

Art. 26. — In timpul epocilor de cruţare, începând cu a 4-a zi dela declararea lor, este cu desăvârşire oprit a transportă, a vinde, a expune spre vânzare şi a servì prin restaurante speciile de peşti sau icrele lor, prevăzute în acest regulament, ori de unde ar provenì ele. Asemenea este cu desăvârşire oprită transportarea, vinderea, expunerea spre vânzare şi servirea prin restaurante a peştilor, a căror dimensiuni nu corespund celor cerute de regulament.

Art. 27. — Ministerul domeniilor poate face excepţie dela măsurile prevăzute în art. 18, 21, 22, 23 şi 26 ale acestui regulament, numai pentru cazurile prevăzute în art. 23 şi 24 din legea pescuitului.

Pescarii vor fi însă obligaţi în acest caz a purtà în tot timpul cu sine cartea de permisiune ce li s'a eliberat şi a o arătà ca justificare în faţa agenţilor serviciului de supraveghiare, menţionaţi în art. 42 al legei pescuitului.

CAPITOLUL III

Despre regiunile de cruţare.

Art. 28. — Ministerul domeniilor va puteà declarà ca regiuni de cruţare a reproducţiunei (zone prohibite), acolo unde va crede că e necesar, porţiuni din suprafaţa apelor, cari se vor constatà de persoane competinte că prezintă toate condiţiunile favorabile pentru reproducerea şi desvoltarea peştilor.

Aceste zone se vor alege totdeauna de pe proprietăţile Statului şi se vor însemnà din toate părţile cu geamandure sau cu tăbliţe puse pe stâlpi, pe care va fi desemnat câte un peşte şi va fi scris dedesubtul său „zonă de cruţare, pescuitul oprit".

In zona de cruţare este cu desăvârşire oprit pescuitul în tot cursul anului, asemenea este oprită orice operaţiune care ar împiedicà reproducerea şi desvoltarea peştilor, ca de exemplu: cosirea stufului şi a ierbei, scoaterea prundului şi a nisipului, vânatul, adăparea vitelor, etc.

Asemenea este oprit proprietarilor de pasări ca: gâşte, raţe, etc., să le lase să intre în aceste ape.

Art. 29. — La Mare, în faţa gurelor Dunărei se stabileşte o zonă prohibită pe o rază de $2^1/_2$ kilometri în jurul fiecărei guri şi pe o distanţă de 2 kilometri în interiorul braţului, în care pescuitul este oprit în tot cursul anului, în scop de a lăsà liberă intrarea peştilor migrători în Dunăre.

Face excepţie dela această măsură gura Stari-Stambul, unde se va puteà pescuì până ce şi Statul vecin va respectà aceeaşi măsură.

Asemenea se interzice pescuitul la gurile gârlelor cari conduc din Dunăre şi Prut în bălţi, cât şi la gurile râurilor, în scop de a lăsà intrarea peştelui în aceste din urmă.

CAPITOLUL IV

Despre trecătorile de peşti.

Art. 30. — Oricare, cu începere dela data punerii în aplicare a acestei legi, va construì pe o apă: zăgazuri, stăvilare şi orice fel de instalaţiuni, cari împedică suirea peştilor mi-

grători în spre munte, este dator, dacă i se va cere de ministerul domeniilor sau în urma cererei proprietarilor dreptului de pescuit, să facă la ele şi trecători pentru peşti.

Ministerul domeniilor va decide dimensiunile ce vor trebuì să aibă aceste trecători, având în totdeauna în vedere să nu întreacă niciodată necesarul şi să fie astfel construite ca să nu vatăme funcţionarea regulată a acelor instalaţiuni.

Asemenea ministerul domeniilor va decide timpul anului în care vor trebuì să funcţioneze trecătorile.

Art. 31. — Dacă proprietarii dreptului de pescuit dintr'o apă ar dorì să se facă trecători pentru peşti la instalaţiuni de asemenea natură, cari existau înaintea punerei în aplicare a acestei legi, ei se vor adresà printr'o petiţiune ministerului domeniilor. Prin acea petiţiune vor arătà:

1. Un plan al instalaţiunei, al apei şi al locului unde e acea instalaţiune;

2. Numele proprietarului acelei instalaţiuni şi vătămarea intereselor ce i se aduc prin aşezarea acelei trecători;

3. Un plan de trecătoare pe care vreà să o facă;

4. La ce folos se aşteaptă pentru ridicarea pescăriei prin facerea trecătoarei sau la ce pagube prin nefacerea ei.

Art. 32. — Ministerul domeniilor, în urma avizului persoanei competinte din minister, va decide dacă e necesară facerea acelei trecători sau nu, ce dimensiuni va trebuì să aibă şi cât timp din an va trebuì să funcţioneze.

Art. 33. — In dreptul fiecărei trecători, 30 metri în susul apei şi 30 metri în jos, este oprit cu desăvârşire orice gen de pescuit, afară de pescuitul cu undiţa.

CAPITOLUL V

Despre împedicarea impurificărei apelor prin resturi de pe la instalaţiuni industriale, agricole, canalisări, etc.

Art. 34. — Este oprit a aruncà, a conduce sau a lăsà să se scurgă în apele curgătoare resturi de pe la stabilimente industriale, agricole, canalisări, etc., cari conţin în ele materii de aşà natură şi în aşà cantităţi, încât ar produce stricăciuni peştilor şi i-ar împedicà în desvoltarea lor.

Totuşi, conform art. 31, alin. 1 din legea pescuitului, asemenea scurgeri vor puteà fi permise când interesele acelor stabilimente vor predominà, cu condiţiune însă ca proprie-

tarii lor să fie obligaţi a face pe socoteala lor proprie tot ce va fi necesar pentru a reduce răul la minimul posibil. In acest caz se va procedà în modul următor:

Proprietarul acelei instalaţiuni va adresà o cerere ministerului domeniilor, prin care se va arătà ce materii şi în ce cantităţi sunt conţinute în acele scursuri şi câtă cantitate de scursuri are zilnic.

Art. 35. — Ministerul domeniilor va puteà permite conducerea resturilor sau scursorilor în apele deschise numai atunci, când se va dovedì prin specialişti, că înlăturarea lor pe o altă cale sau transformarea lor nu este de loc posibilă, sau numai legată cu cheltueli prea mari, şi în acest caz permisiunea se va acordà numai cu următoarele condiţiuni:

1. Scursurile trebue să sufere mai înainte curăţirea, chimică sau mecanică, care va fi posibilă pentru fiecare caz în parte şi o diluare în apă de scurgere mai curată, dacă aceasta există, care ese dela acea instalaţiune.

2. Conducerea resturilor în ape, mai cu seamă în cazurile când vătămarea pescăriei se face din cauza scurgerilor periodice, se va face încetul cu încetul, distribuindu-se de o potrivă pentru tot timpul zilei.

3. Scurgerea se va face prin tuburi sau canaluri cari vor merge până în curentul apei şi se vor deschide sub nivelul cel mai de jos al apei.

In tot cazul însă se vor instalà astfel, ca o necurăţire a malului să fie cu neputinţă.

Art. 36. — Este cu desăvârşire oprit a conduce în ape următoarele materi :

1. Lichide cari conţin mai mult de 10% de substanţe în suspensiune sau în soluţiune;

2. Lichide în cari se găsesc solvite următoarele substanţe, într'o cantitate mai mare de 1‰ şi anume: acizi, săruri, metale grele, substanţe alcaline, arsenic, hidrogen sulfurat, sulfură de metale, acid sulfuros şi săruri cari produc acid sulfuros ;

3. Apele de scurgeri de pe la industrii sau fabrici, cari conţin în ele substanţe solide, capabile de a putrezì, dacă nu vor fi curăţite de mai înainte prin filtraţiuni în nisip sau pământ ;

4. Clor şi ape cari conţin clorură de calciu şi resturi dela stabilimente de gaz şi destilaţiunea păcurei;

Asemenea petroleul şi producte dela destinaţia sa.

Art. 37. — Topirea inului și a cânepei în apele deschise este oprită.

Pentru regiunile însă, în cari se face o cultură mare de in și cânepă, Ministerul domeniilor, în urma cererei interesaților și după ce va constată prin agenții săi că în acele regiuni nu se găsesc ape stătătoare suficiente și nici nu se pot face basinuri laterale închise, pentru a nu împedică desvoltarea acelei culturi va puteà permite, pentru un timp hotărît, topirea în acele ape.

Art. 38. — Dela data punerei în aplicare a acestei legi, ministerul domeniilor va puteà obligà pe oricine va instalà într'o apă deschisă o turbină, să pună gratii metalice în jurul ei, pentru a împedică intrarea peștilor în turbină.

In acest scop oricine va instalà o nouă turbină, este dator a înștiința despre aceasta pe ministerul domeniilor, care luând în considerare, de o parte valoarea stricăciunilor ce s'ar puteà aduce pescăriei prin acea turbină, iar de alta cheltuelile ce ar cauzà instalarea gratiilor, va judecà dacă este sau nu necesar facerea acelor gratii.

Art. 39. — Pentru instlațiunile dejà existente, dacă proprietarii sau arendașii druptului de pescuit ar reclamà, ministerul domeniilor, având în vedere considerantele din articolul precedent, va decide dacă e sau nu necesar facerea acelor instalațiuni. In acest caz însă, cheltuelile de instalarea gratiilor vor privì pe arendașii sau proprietarii dreptului de pescuit interesați în cauză.

OBSERVAȚIUNI ASUPRA ACESTEI LEGI

Legea noastră asupra pescuitului e aproape identică celei franceze după care ne pare a și fi copiată. De altfel, această legiuire, cu mici modificări, e aproape la fel în toate statele civilizate din lume. Singura deosebire mai isbitoare și care ne interesează în acelaș timp, între legea noastră și a celor mai multe din aceste state, o aflăm mai numai în libertatea pescuitului cu undița din acelea și în curioasa îngrădire a lui din legea noastră. Pescuitul cu undița în aceste țări e consacrat de o întreagă literatură ca un sport aristocratic al celor privilegiați. De acî probabil, hotărârea — influențată — a legiuirei lui într'un spirit mai liberal acolo. La noi însă, practicat cum e aproape numai de prostime și cu totul necunoscut celor de sus, el trece drept un sport grosolan și deci, legiuitorul legei noastre neavând de cine fi influențat sau inițiat a putut ușor nesocotì și înlătură această libertate socotită, probabil, de prea umană și civilizată pentru țeara și poporul nostru incult dar îmbuibat. Unui francez stabilit la noi îi păreà curios că ceeace i se permite românului în Franța îi e oprit lui și aceluiaș român în România.

Nici îndoială că puțini vor înțelege mai mult și mai bine de cât noi motivele conservării peștelui. In speță însă, despre ce e vorba, ele ne par absurde. Aprobăm această conservare, însă ea nu trebue să primeze pe a poporului. Conservarea și belșugul unuia, al peștelui, de pristos când nu

e prins, prin lihnirea şi degenerarea altuia, a poporului, numai omenească nu poate fi. Căci în definitiv, prin micile instrumente, reglementare de altfel, cum ar fi undiţa, cârlionţul, halăul, vârşa şi vintirele fără braţe, unelte de aşteptare şi nu de atac sau de neliniştire a peştelui, nu se pot nici de cum şi nici unde face cine ştie ce pustiiri în ape. Absolut necesare existenţei oamenilor nevoiaşi ele ar trebuì scutite de or ce taxe şi îngrădiri. De oare ce în cele mai bune timpuri şi cel mai bun pescar sau amator cam rar să poată pescuì cu ele mai mult de 2-3 chilograme într'o zi, afară de somn, ştiucă şi păstrăv bine înţeles. Adesea ei perd zile întregi fără să poată prinde o fâţă.

Am mai înţelege oprirea pescuitului cu mai multe undiţi, plumbuite, de fund; cu a halăului mai mare de un metru şi jumătate de latură şi cu ochiuri mai mici de cât cei reglementari; sau, dacă vreţi, a celui ce e dovedit că prinde spre a vinde. A împedicà însă ca nicăeri airea, pe om de a se distrà într'un chip nevinovat şi nepăgubitor aproape pentru nimeni, nici chiar pentru peşti în cine ştie ce măsură; a oprì pe omul sărman să trăiască, de a-şi agonisì în timpul disponibil cu mari cazne o fărâmă de legume, lângă mămăliga goală pentru el şi copiii lui lihniţi, şi aceasta mai cu seamă dintr'un bun comun şi al nimenui în acelaş timp, a considerà în fine pe semenul nostru în dreptul la existenţă mai pre jos unui somn, unei ştiuci sau vidre, cari devorează, fie care, mult mai mult de cât ar puteà el prinde, ne pare neomenos şi barbar. Şi aceasta nu numai din punct de vedere uman şi social ci chiar din acela piscicol. Căci aceste opreliştì lăsate la cherimul interpretării arbitrare or cărui bigot sau şnapan întreţin şi aţâţă în popor spiritul de revoltă căreia nu-i trebue de cât schinteia spre a explodà. In plus, toate aceste şicane şi atnetate la dreptul de viaţă îl împing la atâte înclinări rele şi porniri răsbunătoare, cari, prin otrăvuri şi mijloace neomenoase se resfrâng asupra pustiirei apelor de peşti. „N'am eu, să nu aibe nimeni!“ îşi zice prostul; şi astfel e împins a face o pagubă

socială enormă în comparaţia aceleia bagatele făcute prin undiţă sau halău.

In Capitală, pe Dâmboviţă de pildă, porţiunea Cotroceni-Hale cu toată păcura dela suprafaţă e binişor populată de câte-va soiuri de peşti. De aproape un veac de om însă nu l'a prins nimeni; e lăsat a se stinge singur ca şi acum 2-3 mii de ani. De vr'un an doui dând semnalul neliniştirei lui am găsit o mulţime de imitatori. Ceea-ce părea la început ridicul şi miraculos pentru lumea din partea locului pare azi ceva natural şi nu mai miră pe nimeni. Şi astfel, amatori sau lucrători, în repulsiunea de cârciuma şi după munca istovitoare îşi caută o nevinovată şi folositoare desfătare în pescuitul cu undiţa. A-i oprì dar, dela folosinţa unui lucru care nu-i al nimănui, a le interzice — cu alte vorbe — să-şi facă lor inşile un bine fără cel mai mic rău pentru nimeni, dar absolut pentru nimeni, n'ar însemnà oare un selbatic atentat la dreptul lor la existenţă? Lor cel puţin, le-ar părea capriciul bunului plac al celui puternic şi sătul dar nici de cum ordine, regementare sau legiferare. Mi s'ar puteà zice că această interzicere ar fi neapărată asanării apei. Nimic mai greşit. Dimpotrivă, asanarea ei e favorizată numai prin prinderea celui matur, care trăeşte inutil în paguba numărului celor mici cari singuri o asanează de tot ce ar puteà-o infectà. O riguroasă interzicere s'ar puteà impune totuşi, din punct de vedere sanitar, pe porţiunea Sf. Elefterie la câţi-va klm. mai jos de raza oraşului. Dar, oare cari bacili tifici de pildă, nu se vor fi strecurând şi în Sena sau în alte fluvii, de prin canalele Parisului şi altor mari oraşe? Cu toate acestea pescuitul pe acolo e permis şi n'am auzit să se fi produs contaminări prin peştele din acele ape.

Acelaş lucru s'ar puteà zice despre multe ape mici a căror producţiune nu prezintă nici un interes comercial. Pescuitul în atari ape în loc să fie supus obicinuitelor restricţiuni ar trebuì dimpotrivă cât mai mult lărgit şi uşurat. Căci produsul lui sau al lor e foarte problematic şi adesea

nu răsplăteşte nici pe sfert munca şi perderea de timp cheltuite de om. A restrânge pescuitul în atari ape însemnează a privà nu numai pe individ şi familia lui de hrană, ci totdeodată şi societatea de pristosul sau echivalentul ei, perdute astfel din neghiobie sau capriciu fără nici un profit comun pentru nimeni.

Să presupunem că în toată ţeara ar fi numai vr'o 10 mii de undiţari şi de pescari cu halăul, cari, absolut toţi, nu pescuesc de cât pentru propria lor hrană. Ei bine, interzicându-le peşcuitul prin reglementări însemnează a sustrage societăţii un plus zilnic de cel puţin 30-40 mii de raţii din celelalte alimente. Raportate anual ele se aridică la cantităţi enorme, de milioane, cari numai spre eftinirea şi belşugul celorlalte materii alimentare nu se pot resfrânge.

Taxarea sau plata dreptului de pescuit e logică pentru apele cu pescuit comercial, e nu mai puţin dreaptă pentru toţi acei cari fac din pescuit o meserie, un comerciu, cari prind spre vânzare. Ne pare absurdă însă pentru apele nerentabile şi în acelea declarate plutitoare, pentru amatori şi riveranii absolut lipsiţi.

Dacă printre aceştia se pot aflà câţiva cari dispun şi deci pot uşor aruncà câţiva lei, pentru păsuirea de pescuit, spre a se desfătà, nu trebue uitat că imensa majoritate în el nu caută de cât alinarea mizeriei, un problematic *ce* prin care să poată unge mămăliga copiilor rupţi de foame. Pentru aceştia gloaba e o povară pe care foarte puţini o pot suportà. Şi aceasta cu atât mai mult cu cât mai întotdeauna ea nu răsplăteşte folosul, adică valoarea peştelui prins. Aşà că pentru profitul ridicul a câţi-va lei dela unii şi o conservare fără rost, e neomenos a se lăsà un întreg popor a tânji de foame. In definitiv plata păsuirei e bagatelă; şicanele cărora îngrădirea dă loc sunt totul.

La toate acestea ni s'ar puteà obiectà că graţie spiritului de nesocotire a legilor la noi nu s'a văzut încă sentinţă condamnatoare în contravenienţa acestui fel de pescuit. Admitem. Insă, cercetând, am aflà că până la Dumnezeu la

noi e regula să te omoare sfinţii. Şi adică, că s'ar află prea puţini pescari şi amatori din aceşia cari să nu fi îndurat şicane, prigoniri, spăguiri şi maltratăti chiar.

Un jandarm, căruia îi făcusem observaţiuni când urechiă pe niște „strengari" prinşi pescuind cu undiţa, îmi răspunse că-i abate de-a devenì leneşi şi haimanale. Pentru zilele de lucru ideea e bună şi cugetată, chiar dacă ar venì dela el. Pentru sărbători însă, şi mai ales pentru elevii de şcoală surmenaţi, pescuitul cu undiţa e indispensabil şi celor debili şi deprimaţi ar trebuì impus chiar.

Pe lângă toate aceste consideraţiuni, în favorul libertăţei pescuitului cu undiţa, mai avem încă una; şi poate din cele mai puternice pentru legiuitorul strein în părtinirea lui faţă de ea. Anume aceea că undiţarii sunt întotdeauna şi peste tot locul cei mai buni auxiliari administrativi în pustiitoarele contravenţiuni de pescuit. In mulţimea lor statul şi societatea, fără nici o jertfă materială din parte-le, au pe cei mai credincioşi şi neînduplecaţi pasnici ai apelor. Interesaţi cum sunt în cauză, or cari şi or cât de proşti ar fi, ei n'ar îngăduì călcarea legei pescuitului prin narcotice, otrăvuri, dinamită sau pescuiri în masă a peştelui strâns la bătae. Ar fi, de asemenea, cei dintâi în a observà şi denunţà molimi şi otrăvirea peştilor de pe la diferite industrii, spre a se puteà tămăduì răul la timp. Căci altfel, cu toată prostia lor ei ştiu că pot zice: adio peşti, pescuit sau sport. Când s'ar ştì părtiniţi însă, că au unde reclamà şi că sunt ascultaţi şi sprijiniţi când reclamă, şi aceasta chiar fără jindul premiilor acordate în alte state în atari cazuri, ei nu s'ar codì să înfrunte urgiile şi perderea vremei într'un proces. In Franţa de pildă, ministerul agriculturei acordă societăţei undiţarilor o subvenţie anuală de 15.000 lei în acest scop. Dovara contravenţiunilor de mai sus, prin cari un singur braconier, într'o singură zi, poate distruge dacă nu tot peştele dintr'o apă cel puţin mult mai mult de cât ar puteà prinde toţi undiţarii într'un an în ea, — această dovadă o răsplătesc atât aceste societăţi cât

și statul prin premii a 20-25 lei. Iată cum se conservă peștele în țări în cari riurile singure pot face din belșug față îndestulărei poporului; și unde, cu toată lipsa bălților și densitatea populației peștele nu e nici de cum mai scump de cât la noi.

Art. 5 al legei glăsuește că „Riveranii au dreptul a pescui gratuit în Dunăre și Prut pentru hrana lor și a familiei, conformându-se legei de față". Așà dar cu orce unealtă. Cu toate acestea aflăm că chiar în aceste ape oamenilor neștiutori și sărmani nu li se îngădue nich chiar pescuitul cu undița, fără a nu fi expuși la maltratări și sfânțueli. La munte, în micile văi și riuri, prinderea glăvocilor nu se îngădue nici chiar copiilor în formă de joc pe sub petri. Pentru cine se conservă? Probabil pentru distrugerea icrelor și puilor de păstrăv.. Căci nu cred să existe vr'un nebun în toată lumea, fie el chiar nabab și savant ichtiolog, căruia să-i vie gustul de a plăti arendă de mai mulți lei pentru fie ce glăvoacă prinsă. Duhul or cărei legi și autorități ar trebui să fie binele și folosul pentru toți. Contrar e capriciu de corsar.

Ar fi de dorit deci ca asprimea vegherei sau prigonirei — fie ea chiar interesată — să se răsfrângă mai mult asupra fabricilor cari pustiesc apele de cât asupra pescuitului nevinovat și bagatel. Iar toate acele energii perdute în supravegherea acestui pescuit ar puteà fi, nu mai puțin, în chip mult mai inteligent cheltuite atât spre popularea apelor sau exploatarea lor, cât și spre distrugerea atâtor instrumente dese, mici, prin cari se devastează apele de puii tuturor peștilor valoroși. Ernile mai ales, piețele ne sunt pline de coșuri cu mii și milioane de pescuți cât degetul, în cari, sub scutul denumirei de plevușcă nu se văd decât fâțe de crap și de alți pești de preț, mari. Dar cine se interesează de aceste pustiiri în masă. Nebunii. Jandarmul nu vede de cât omul; răul pentru el — ca și pentru alții — nu există de cât atunci când e spre binele lor. Singura lor scu-

ză e, poate, că n'au fost instruiți în a-și face datoria de cât în rău, în disprețul bunului simț și bunei credințe.

La Art. 7, care vorbește de bălți și de apele închise, ar fi trebuit adăugat: *Afară de porțiunea unde aceste ape ating locuri publice.* De pildă: o baltă, un lac, un eleșteu, o vale sau gârlă etc. a unuia sau mai multor proprietari ating într'o parte sau într'un punct un pod, șosea etc. In acest punct de domeniu public credem deci că apa nu mai poate fi particulară sau *închisă.* Ea e publică, e deschisă, chiar când ar fi un lac sau eleșteu artificial. Ar fi drept oare ca apa în acest punct să aducă profituri numai proprietarului când prin slăbirea terenului poate aduce o pagubă publică. Pescuitul în atari puncte publice ar trebui să fie de asemenea public, conform Art. 5.

Tot de domeniu public (în parte, cel puțin pentru riverani) ar trebui declarate fășii din țărmurii or cărei ape care străbate mai multe proprietăți. In alte țări, malurile tuturor acestor ape, pe cel puțin un metru lățime din albia lor, sunt peste tot libere circulațiunei publice. La noi această libertate, pentru nu importă cine, nu există de cât asupra proprietății celui slab. Cei puternici sau cari se simt atari se cred în privilegiile drepturilor câștigate de a închide nu importă ce țărm de apă până chiar la matca ei. Cu această mentalitate în drepturi și libertăți vom ajunge în curând la libertatea de a nu mai răspirà — noi desmoșteniții, și printre noi se pot aflà mâine chiar unii din urmașii marilor proprietari de azi — de a nu mai respirà de cât colbul marginilor de șosele înălbite în volbura automobilelor în goană.

La Art. 12, care impune marcarea uneltelor de pescuit cu vr'un semn sau cu numele pescarului, ne miră curioasa excepție făcută undiței de mână. Fără această excepțiune Stan de pildă, ar fi scos un bilet și pe lângă el s'ar fi putut distrà, cum se poate face cu or ce alt instrument, tatăl, fiul sau pretinul său. Numele sau marca de pe undiță ar fi astupat gura pazniculuì legei când ar fi venit să-l întrebe: Ai bilet? — N'am; nu-i a mea, e a dumnealui; i-am luat'o ca

să n'o ià apa, până își face o țigare. Actualmente însă celalalt îi poate răspunde în doui peri: — A! a dumnealui.... Unde scrie, că nu-i a ta. — Ui-te, ici.... — Nu vreau să știu. Legea scrie să nu fie scris nicăeri. Te-am prins cu ea în mână nu poate fi a nimenui altuia. Mișcă-te! La post!

Art. 13 atât din iege cât și din regulament prevăd că apele trebuesc arendate și că a se lăsà pescuitul liber e absolut oprit. O absolută libertate nu mai rămâne deci pentru om decât a foamei și răbdării. *Rațiunea* e singura lui vină că în dreptul libertății de a nu răbdà de foame, e scos din rândul or cărei alte vietăți de pe glob. Perderea ei ar fi singurul har de dorit care i-ar redà și lui ca lor, or ce drepturi și libertăți, — cel puțin la rodul pământului nesămănat și necultivat de nimeni ci numai de Dumnezeu pentru toți.

Aceste Articole prin dreptul de arendare și subarendare consfințesc și impun specula sau jaful public; și lumea, chiar legiuitoare și ocărmuitoare, se mai miră de scumpete! Prin arendări și subarendări de speculă nu s'a legiuit decât formarea unei clase de trântori și speculanți cari să poată trăì în belșug și risipă prin scumpirea traiului, robotirea și spolierea poporului mai ales sărman. Nearendarea de asemenea, din lipsă de concurenți de pildă, însemnează nu mai puțin prohibire, privații, ajunare. Astfel că copilașii unui cătun sau sat sunt lăsați, chiar la Florii sau Buna-Vestire, sunt lăsați — de gust — să guste numai lacrămi și mămăliga goală. Dar ce-i pasă stăpânului sătul de torturile foamei robilor lihniți? lui, care n'a gustat în viață nici măcar o zi din ele?

Art. 14 oprește pescuitul cu dinamită și narcotice. Se lasă însă aproape liberă procurarea celei dintâi, iar comerciul celor din urmă e slobod până și prin băcănii.

Art. 18 prevede pentru instrumentele de pescuit din rețea o lărgime a ochiurilor de 4 cm. pe margine când sunt scoase din apă. Această dimensiune poate fi logică pentru bălți, însă e absurdă pentru văi și râuri. Pentru acestea $2\frac{1}{2}$ cm. de lature erà prea destul. Altfel, afară de somn, de

mreană şi ştiuca mare, prinderea orcărui alt peşte e prohibită. Admitem că la baltă, pentru năvoade, plase şi mreji cei 4 cm. sunt indispensabili. Căci altfel s'ar mătură apele de toţi peştii valoroşi dar nedesvoltaţi şi de toată albitura măruntă neapărată hranei şi desvoltărei peştilor răpitori valoroşi. Estinsă sau generalizată însă la toate celelatle scule, cu cari 1000 de oameni la un loc nu fac cât un singur năvod, ne pare sentinţa judecăţei pronunţate de un surd cu uşa şi ochii închişi.

Art. 20 se referă la epocele de cruţare. Ele sunt fixate la aceleaşi date ca în legiuirile tuturor statelor din Apus. Vom remarcà însă că climatul ţărei noastre nu se prea asemue cu al celor mai multe din aceste state. E absurd de pildă a ne compară clima cu a Spaniei, Italiei şi sudului Franţei. La noi primăverile sunt mai târziu, mai răcoroase, mai capricioase. Bătaia peştilor, în aceste cazuri, de asemenea e mult mai întârziată primăvara şi mult mai prematură toamna, pentru păstrăv. In Franţa acesta se poate bate chiar prin Ianuarie, pe când la noi gheaţa îl poate surprinde chiar prin Octombrie, aşà că îşi începe bătaea chiar prin Septembrie. Deci epoca prohibirii pescuitului, mai cu seamă în primăverile răcoroase, s'ar puteà fixà între 15-20 April şi întâi Iunie; iar a celorlalţi prelungirea până în Ianuarie e de pristos. De regulă bătaea peştilor primăvăratici are loc după înfrunzirea codrului, a celor tomnatici după căderea frunzei. De altfel importanţa acestora e neînsemnată; nu e socială sau vitală ca a celorlalţi. Amânarea cu o decadă sau două a epocei de cruţare sau bătae a peştilor primăvăratici, în primăverile răcoroase mai ales, se impune din multe motive. Mai întâi, întrucât ţinta nu e atinsă, de oarece bătaea e întârziată şi nu are loc în acest timp. Al doilea, că enorma cantitate de peşte, cel puţin 1.000.000 kg. lunar, scoasă brusc din circulaţie necesită tot brusc un alt milion produs alimentar. Această înlocuire alimentară neputându-se face prin nimic alt decât prin carne, însemnează un plus lunar de cel puţin 2000 vite mari şi 10.000

din cele mici, peste consumaţia lor normală. Ceeace urmează că dacă ne cruţăm peştele nu ne cruţăm şi vitele. Al treilea, este că lipsa peştelui în piete, în primăverile răcoroase, coincide şi concurează cu a zarzavatului la scumpirea cărnei rămasă singura legumă pentru întreaga masă de popor. Aşà că consumul acesteia e foarte urcat în aceste luni, mai cu seamă la noi, unde mai mult decât orunde airea baza alimentaţiei mulţimei o formează peştele şi leguminoasele.

Ar fi de dorit deci ca fixarea epocei de cruţare să fie lăsată latitudinei Ministerului Domeniilor sau Serviciului Pescăriilor, cari, în primăverle răcoroase sau târzii, să poată aveà facultatea amânărei, pe măsura întârzierii bătăii peştilor, cu 10-20 de zile, dela 1 la 10-15 Aprilie de pildă, până ce abondenţa zarzavaturilor ar face lipsa peştelui mai puţin simţită.

Art. 29, 30, 31, 32, 33 vorbesc despre trecătorile de peşti la stăvilare, despre închiderea cu site a iazurilor dela turbine şi despre canalele de scurgere din fabrici. Prin ele se recunoaşte drepturile câştigate — în a se distruge peştii — căci prevăd că toate acele îmbunătăţiri ca site şi stăvilare de liberă circulare a peştelui trebuesc făcute pe socoteala arendaşului de pescuit. Cu alte vorbe a nu se face nimic, nici odată. Căci la apele mici, pe cari de regulă sunt aşezate aceste instalaţiuni, nici odată şi nici unde un arendaş nu va fi atât de nebun sau de mărinimos cu peştii de a cheltuì sute şi mii de lei pentru profituri de gust sau de cel mult câţiva napoleoni. Dacă acesta nu cere îndreptarea răului — ca prin el să-şi facă un altul înzecit mai mare — lucrurile rămân cum sunt, *baltă*. Dacă ar cere-o Ministerul, ca industriaşul s'o facă pe socoteala arendaşului pescar, acesta ar fi bun bucuros să mai dea ceva peste arendă numai să se poată lipsì de ea. Spre a se puteà conformà legii proprietarii apelor de asemenea vor trebuì să mai deà dela ei numai ca să poată aflà pe cineva căruia arendându-i apa să-i scape de belea.

Art. 34 opreşte topirea inului sau cânepei în toate apele deschise. De ce numai în aceste ape şi nu în toate acele populate cu peşti şi cari sunt în comunicaţie una cu altele? De pildă, am un eleşteu sau o baltă pe care le prefac în topile. Apa infectată din ele însă, scursă într'o altă apă poate ucide tot peştele. Articolul deci trebuiă redactat: că topirea e oprită în orce apă populată cu peşti ca şi într'una nepopulată însă care s'ar scurge într'alta populată. Spre topire nu e cine ştie ce lucru mare de a se săpă, odată pentru mai mulţi ani, topile sau topitori articiliciale, sau a se închide cozile apelor ceeace e mult mai practic.

Art. 35 prevede înfiinţarea de pisciculturi artificiale pe proprietăţile statului. Vor fi existând ele, sau măcar vr'una? Probabil. In roade însă nu avem nici o cunoştinţă.

Art. 3 din Regulament prevede că „Legalizarea (cărţei de pescuit) se face pe termen de cel mult un an, cu începere dela 1 Aprilie al fiecărui an". Nu înţelegem de ce *dela 1 Aprilie* şi nu dela 1 Iunie la 1 Aprilie? Lăsându-se afară cele două luni oprite s'ar evită multe neajunsuri căşunate de neştiinţa oamenilor din popor. Omul simplu, ştiind astfel că cele două luni nu sunt înscrise în carte, confusiunile ar fi evitate iar respectarea şi aplicarea legei ar fi mult uşurată. Prostul nu-şi va mai puteà zice: de ce mi-o fi scris în carte să plătesc dela 1 April când din această zi timp de două luni sunt oprit a pescuì?

Prin Art. 14, al. *b* şi *c*, acelaş regulament, se opreşte pescuitul cu ţepoae, suliţe, greble, arme de foc, darabane, facle şi foc, deşì prin toate aceste mijloace nu se prinde — dacă se prinde — decât *numai* peştele matur, mare, de pristos în apă şi de mare folos pentru om. Nu mai lipseà decât menţionarea ghiondărelei, prin jăpăitul căreia se isgoneşte peştele din stuf ca să cadă îngrozit în năvod, pentru ca de dorul crapului să ne putem pune pofta în cui.

Toate aceste restrângeri şi denumiri, se ştie de către orcine cunoaşte cât de puţin istoricul pescuitului, că ele nu sunt decât rămăşiţe de prin Evul Mediu, din Franţa, ră-

măşiţe cari azi nu-şi mai pot aveà rostul şi noima. Ele erau dictate mai mult din interesul feudalilor contra braconagiului supuşilor lor cari, prin aceste instrumente puţin costisitoare şi uşor de mânuit se puteau dedà orcând la pescuit adesea fără a puteà fi prinşi sau dovediţi. Ordonanţele de prin 1669 le consfinţesc în lege şi de atunci până azi, în legile tuturor statelor, toate copiate după tipicul francez, şi adesea de oameni cari habar nu au de peşti şi pescuit, sau de motivele şi argumentele cari au îndrituit pe atunci acele măsuri, — ele sunt păstrate şi respectate cu sfinţenie peste tot locul. Noima restricţiunei lor însă, în afara pescarilor contrabandişti şi a epocei de cruţare, n'o mai înţelege nimeni astăzi dintre acei cari se ocupă cu pescuitul. Ea nu-i decât obiect de ironie şi o zală mai mult în lanţul încătuşerei poporului în dreptul la viaţă. Exagerând s'ar puteà merge până la absurditatea unui conferenţiar maghiar care preconizà interzicerea orcărui fel de pescuit în timpul nopţei, când peştii trebuesc lăsaţi în linişte ca să doarmă. Să doarmă, să doarmă, dar, bietul popor de jos încă nu trebue lăsat în permanenta veghere a foamei şi grijilor zilei de mâine. Şi aceasta cu atât mai mult cu cât experienţa l'a învăţat, mai mult decât pe conferenţiar teoriile, anume, că peştii tocmai noaptea nu prea dorm ci mai mult ziua, când se ascund şi nu au poftă de umblet şi de mâncare. Eventual el ar puteà întoarce foaea contra sportului din capriciu al celor de sus. Oare vânatul paserilor, ar puteà zice el, vânat care ne pustieşte pământul de podoaba şi de muzica paserilor cerului, nu-i o barbarie care ar trebuì strașnic oprită? Lovite şi rănite mortal, nu mor ele adesea pe cine ştie unde în chinuri, infectând locul spre prăsirea jivinilor păgubitoare câmpului şi fără nici un folos pentru om? Şi de ce? Din dreptul de a nu murì de foame? nu din capriciu? In ochii orcărui om de bine mizeriile celor flămânzi trebue să primeze capriciile celor sătui. Profitul social şi uman al vânatului paserilor e nul şi de pristos; al pescuitului însă e imens şi indispensabil. Renunţarea la unul însemnează un

bagatel distractiv mai puțin; la altul însă un atentat la existența omenirei. Produsul apelor și al pescuitului poate hrăni la noi peste 200.000 de oameni necontenit; al vânatului nici barem o mie.

In timpul ernilor geroase dela noi, adesea singurul mijloc de pescuire e acela pe sub gheață sau prin ochiurile gheței sparte. Oprirea lui însemnează prohibirea pescuitului pe mai multe luni.

Interzicerea pescuitului cu armele și uneltele enumărate la art. 14 al *b* și *c* e logică, însă numai în epoca de cruțare. Adică atunci când, dacă se dă peste teancurile lor în zbateri, amețite, de crap mai cu seamă, se pot aruncà afară din apă ca snopii de grâu, în cantități enorme. Estinsă la tot restul anului însă, a pescuirei peștelui matur mai ales, cu nu importă ce instrument prin care nu se rărește și jignește producția sau peștele neprins, ne pare de pristos scopului și o enormă pagubă economică și socială în acelaș timp.

La art. 22, care prevede dimensiunea sub care prinderea e oprită, aceea de 20 cm. a scobarului ne pare exagerată. Un 15 cm. era de ajuns.

Art. 35 reglementează obligațiunile impuse instalațiunilor industriale spre a nu se ucide peștele. Intre otrăvurile enumărate vedem petrolul și residurile lui. Deși mai ușoare și nu se combină cu apa, ci plutesc la suprafață, ele ucid și fac totuși atât dispariția peștelui de suprafață cât și neîntrebuințarea celui de fund. Nu vorbim de valea Prahovei, unde industria petroliferă primează, și nici de micile industrii sau instalațiuni din cine știe ce colț al țărei, cari, din nesocotință sau necesitate scurg mici cantități din aceste rămășițe în ape. Ne simțim obligați însă să atragem atențiunea celor în drept asupra nesocotinței unui fapt care se petrece zilnic pe Dâmbovița, din Capitală în jos. De pe la gări și mai mult dela Uzina electrică comunală dela Cotroceni, Dâmbovița noastră *apă dulce* se scurge în permanență neagră vânătă de păcură sau țiței. Celor ce observă continuitatea permanentă a faptului nu-i miră atât nesocotința ce-

lor ce-l comit cât lipsa de control şi risipa de vagoane întregi anual. Admitem că sunt necesităţi de neînlăturat ca, curăţarea cazanelor, maşinilor, etc. E inadmisibil însă lipsa de cap sau de bun simţ a celor ce tolerează sau comit faptul, fără a cugetà că până la Dunăre, pe cursul apei în jos, dacă nu mai sunt decât câteva soiuri de peşti, ca mreană, clean şi ceva crap, cari nu mai puţin, din cauza mirosului de păcură sunt de nemâncat, trăesc cel puţin oameni, mulţi oameni, cari trebue să trăiască şi cari au o mulţime de necesităţi. Ei trebue să-şi adape vitele, să spele o rufă, să ude zarzavaturi, să-şi spele sau răcorească obrazul dacă nu şi corpul. Şi acei ce infectează apa punându-se în starea acestor oameni, închipue-şi, ar puteà ei face aşà ceva, cu gaz, cu păcură? Cu puţină chibzuinţă şi multă bună voinţă, s'ar puteà uşor împăcà toate interesele şi toată lumea. Scursurile s'ar puteà îngăduì sau face numai pe ploi, în creşterea apelor, când neajunsul rezidurilor atât pentru oameni cât şi pentru peşti ar fi prea puţin simţit. Ce Dumnezeu! dacă o autoritate comunală, şi mai cu seamă a Capitalei Regatului are neglijenţa de a nu-şi impune respectarea legilor şi jignirea bunului simţ, cum s'ar puteà impune unui vătăşel, unui inconştient sau nevoiaş — fără a nu-l revoltà — din nu importă ce colţ al ţărei ?

FINE.

TABLA DE MATERII

Pag.

Introducere 3

PARTEA INTÂI

Apele (râuri, bălți, lacuri) . 15
Undița de mână — sport . 23
» » » — descrierea ei 27
Coada și legături — fig. 1 . 31
Strunele, sfârcul 33
Vârfuri și inele — fig. 2 . . 37
Adausuri: plumbul, pluta, sonda, teurile etc. . . . 39
Mincioguri — fig. 3 42
Saeuri, traiste — fig. 4 . . 43
Impletirea rețelei, undrele, navete — fig. 5 44
Vadul, timpul prielnic . . . 47
Momelile, momeala 52
Râmele, prăsirea lor 58
Babița (vetricea, mitilica, rusaliile) — fig. 6 62
Vermii, peștișorii, broscuțele etc. ca momeli 66
Peștii aurii 67
Vârcolacul=năluca—fig. 7 . 69
Inecarea unui pește 71
Sfaturi: Imbrăcămintea . . 77
Cura solară 80
Răceli, amețeli, guturai, insolații 82
Înțepături, juliri, ciupituri de țânțari 85
Mușcături de șarpe 86
Salvarea, ajutoare unui înecat 87

PARTEA DOUA

Unelte și mijloace de pescuit:

Pag.

Undița de mal și liberă . . 92
Undițile de mal și de fund . 94
Sforile, cărmăcuțele, pripoanele 98
Carmacele (cârligele), saparina 100
Undița de scrumbii și de guvizi 101

Unelte de rețea:

Halăul — fig. 8 104
Târbocul, cârlionțul 106
Sacul — fig. 9 108
Rociul — fig. 10 109
Poclăul — fig. 11 110
Prostovolul — fig. 12 . . . 111
Plașca de mână—fig. 13 . . 113
Plașca de luntre 114
Mreaja — fig. 14 115
Plasa — fig. 15 117
Năvodul — fig. 16 118
Salteul 119
Târâtoarea 120

Unelte de nuele, sârmă, trestie:

Vârși, curse—fig. 17 și 18 . 123
Coșul 126
Cursa de raci—fig. 18 *a* . 127
Vintire, coșuri—fig. 19 . . . 129
Cotețe, vintir de mână—fig. 20 130
Leasa 131
Selnicul, Scochinile 132

Pag.

Gardurile 134
Pescuitul cu mâua 135
Pescuitul cu ostia, văpaea, tridintu — fig. 21 136
Pescuitul pe gheață, pe sub gheață 137

PARTEA TREIA

Peștii.

Generalități, boalele 139
Păstrarea, transportarea . . 143
Prețurile, cota 151
Prăsirea naturală 153
Piscicultura 154
Popularea apelor 167
Stabilimente de piscicultură . 168

Pești de văi și râuri.

Păstrăvul (păstrug)—fig. 22 . 173
Muște artificiale—fig. 23 . . 185
Zglăvoaca (moaca, baba) — fig. 24 197
Grindelul (molan, moină, vârful, molete, grindeiușcă)—fig. 25 129
Lostrița (puică, losnița, lostocă, lostiță)—fig. 26 . . . 201
Lipanul — fig. 27 209
Jamna (mreana vânătă) — fig. 28 212
Mreana (breana, umbreana)—fig. 29 215
Cleanul (cleana)—fig. 30 . . 223
Foacul (foaca)—fig. 31 . . 231
Scobarul (scobai, podeț, mațe negre)—fig. 32 236
Fusarul (râp, fâsar, sular, fus) — fig. 33 242
Pietrarul (sulă, fus, sula ciobanului) — fig. 34 . . . 243
Porcoiul (porcan, porcușor, porcoiaș)—fig. 35 244
Zvârluga (vârlugă, fâță, cuțitoae, nisiparniță, unghiță, cără)—fig. 36 246
Verdetele (boiștean, boiște, verdeț, borfete, crăeș) — fig. 37 248
Țiparul (chișcar, șerpar) — fig. 38 250

Pag.

Lăteața (bleniță, behliță, boarcă, rânchiță, plutică, plăticuță)—fig. 39 253
Ablețul (oblete, bobleț, bobleте, oclee, oclei, stoichiț, stoicesc, țărâitori, soreau, soreață lătăreață)—fig. 40 . 255
Obletul mare—fig. 41 258
Beldița (coconar, lătăreț) — fig 42 259
Mihaltul (midhai, midhoc, mântuș, smialț)—fig. 43 . . 260
Somnul (somotei și moacă, cel mic)—fig. 44 265

PARTEA PATRA

Pește de baltă, de Dunăre, de Mare.

Crapul (tip.)—fig. 45 277
Crapul de Dunăre—fig. 46 . 279
Crapul ghebos—fig. 47 . . . 279
Crapul ulucar—fig. 48 . . . 279
Crapul ofițir—fig. 49 . . . 282
Crapul Box—fig. 50 284
Boerinașul (împăratul crapului). 285
Crăpucul 285
Crapul roșcat, auriu 67
Știuca (știucuță, mârliță, cea mică)—fig. 51 300
Linul—fig. 52 311
Bibanul (costriș, ghiban) — fig. 53 316
Ghibortul (moș, ghelciu, ghelmeș)—fig. 54 320
Răspărul—fig. 55 321
Șalău (suduc, guran)—fig. 56 . 323
Roșioara (ocheană, ocheniță)—fig. 57 327
Babușca (bălos, baboi, țărancă, țăran)—fig. 58 330
Caracudă (caras, cărășel, lunită)—fig. 59 333
Plătică (cârjancă)—fig. 60 . 335
Batea (corbancă, corpancă, corpacă, corpănică, frunza plopului—fig. 61 338
Avatul (havut, haut, vrespere, vâlcan, vâigan, vâlsan, boulean)—fig. 62 341
Cosacul—fig. 63 342

Pag.

Săbiță (săbioară, săbicioară) —fig. 64 345
Văduviță (văduvioară)—fig. 65 347
Petruşelul—fig. 66 349
Plevuşca (pleavă, sârmuliță, chisoarcă)—fig. 67 351
Pălămida de baltă (peşte ţigănesc, peşte cu ghimpi)—fig. 68—69 353
Guvidia de baltă (glăvoacă, mitroacă, mitrocar, guvidie de Brateş)—fig. 70 356
Guvidia de vad (glăvoacă, porcuşor de vad)—fig. 71 . . 357
Guvidia sau plăvoaca mică—fig. 72 358
Guvidia de mare (sula ciobanului)—fig. 73 358
Morunaşul—fig. 74 361
Scrumbia de Dunăre—fig. 75 363
Scrumbia cap negru (de mare) —fig. 76 370
Scrumbiţa (ciros, cirus, scrâmbii sau scrumbii mici) — fig. 77 371
Scrumbia Antipa—fig. 78 . . 373
Scrumbioara (rizeafca mică)—fig. 79 374
Sardeluţa—fig. 80 374
Chefalul—fig. 81 378
Licurinii 380
Anghila—fig. 82 383
Cambula—fig. 83 388
Raiaua—fig. 84 391
Calcanul 391
Peştele ac—fig. 85 392

Pag.

Barbunul, zârbunul, garganul, zarganul 392

Acipenseri

Viza (*bogzar* celor mici) — fig. 86 394
Cega (cigă, ciciugă, ceciugă) — fig. 87 397
Păstruga (păstrungă)—fig. 88 406
Nisetrul — fig. 89 409
Nisetrul scobar (varietate) . . 414
Nisetrul golaş „ . 414
Şipul (viză galbenă) — fig. 90 416
Morunul — fig. 91 420

Reflexiuni asupra pescuitului comercial 432

PARTEA CINCEA

Adausuri

Morua — fig. 92 437
Somonul (de Rin) — fig. 93 . 439
Racii — fig. 94 443
Scoicile — scoica de baltă — fig. 95 449
Scoica de rîu — fig. 96 . 450
Scoica de mărgăritar— fig. 97 451
Broaştele — fig. 98 456
Legenda lor 458
Vidra — fig. 99 462
Legea Pescuitului 466
Regulamentul ei 476
Comentarii asupra lor . . . 488

Mâncări și Preparațiuni de Pește

Pag.

Afumatul peștelui . . . 194-257
Batogul 426
Borș, rețetă, borș ciorbă . . 273
Biban la grătar 319
Broaște, frigărue, friptură etc. 458
Cegă, maioneză, cu legume, cu sos 403
Ciorbă cu zeamă de varză, cu borș, oțet 222-273
Clean la grătar, friptură . . 230
Clei de morun . . . 140-151-426
Crap iacnie, plachie 297
Crap cu nuci 297
Crap prăjit, rasol, sărat, saramură 394-396
Crap umplut, cu vin negru . 296
Crap la tavă, pe varză, pe ceapă, orez 297
Friptură de pește . . . 193-297
Frigărue de pește, broaște 430-458
Fusar la grătar 242
Iacnie de pește, de scoici 297-455
Icre negre, moi, tescuite . 426-430
Icre salată 298-308
Icre în ceapă, praz (umplute) 298
Icre prăjite, chiftele 299
Lin rasol 314
Lin ovreește, cu sos, pe grătar 315
Licurini 380
Marinată de pește . . 196-360-430
Marinată de iarnă 360
Mreană ciorbă 222
Maioneză 403-447

Pag.

Morun batog 426
Morun cu sos, cu sos de vin 429
Morun salată, marinată . 429-430
Morun frigărui, la grătar . . 430
Morun clei, băsică . . 140-151-426
Musaca de scoici 454
Nisetru balâc 413
Nisetru frigărue, cotlet . . . 415
Pană de somn, îndulcită, sărată 272
Păstrăv afumat 294
Păstrăv ca la munte 193
Păstrăv friptură, pe grătar, la hârtie 193
Păstrăv marinată, plachie . . 196
Pește friptură 193-297
Pește la grătar, la hârtie, frigărui . . . 242-315-375-376-430
Pește iacnie, la tavă . . 296-297
Pește prăjit 296
Pește rasol 296-308-314
Pește salată 429
Pește sărat . . . 272-294-295-344-368-376
Pește saramură în oțet . . . 376
Pește uscat (la soare) . . 241-257
Plachie 196-297-407
Pilaf de raci, de scoici . 447-454
Rasol de pește . . . 296-308-314
Raci cu zmântână, rasol, înăbușiți, scordolea 447
Rasol de raci, scoici . . 447-454
Salată de icre 298-308
Salată de pește 429

Pag.

Sandviciuri 430
Sărarea peștelui . . . 272-294-344-368-376
Saramură de pește 376
Scobar uscat (la soare) . . . 241
Scoici rasol, scordolea, musaca, umplute, iacnie, prăjite, fripte 454-455
Scordolea de raci, de scoici 448-454
Scrumbie pe grătar 375
Scrumbie la hârtie, cu sos, marinată, saramură, în oțet 376
Somn pană, dulce, sărată . . 272
Știucă rasol 308
Uscarea peștelui (la soare) 241-257
Untura de pește (uleiul de ficat de morun) 438

Undițerii, Magazine, Fabrici de Undiți

UNIVERSEL, Calea Victoriei, București
APOSTOLEANU, Calea Victoriei, București
MÜLLER, Calea Victoriei, București
FRĂȚILĂ, Calea Griviței 197, București

JOSEPH OSZVALD'S NACHFOLGER
(Joseph Gerhard)
I Bezirk, Wollzeile No. 11

VIENA

F. T. WILIAMS & Co.
10 Great Qeen Str.
Lincoln's In Field's

LONDON, W. C.

OGDEN SMITH

6, Park Side,

Hyde Park Corner

LONDON, S. W.

AU PÊCHEUR ECOSSAIS

47, rue Joubert,

PARIS

MAISON F. MAYOR FILS

LAUSANNE

Suisse

USINE VIELARD-MIGEON et Comp.

MORVILLARS

(Haut Rhin)

21.698.—Tip. Profesională, Dim. C. Ionescu, str. Câmpineanu, 9. București.