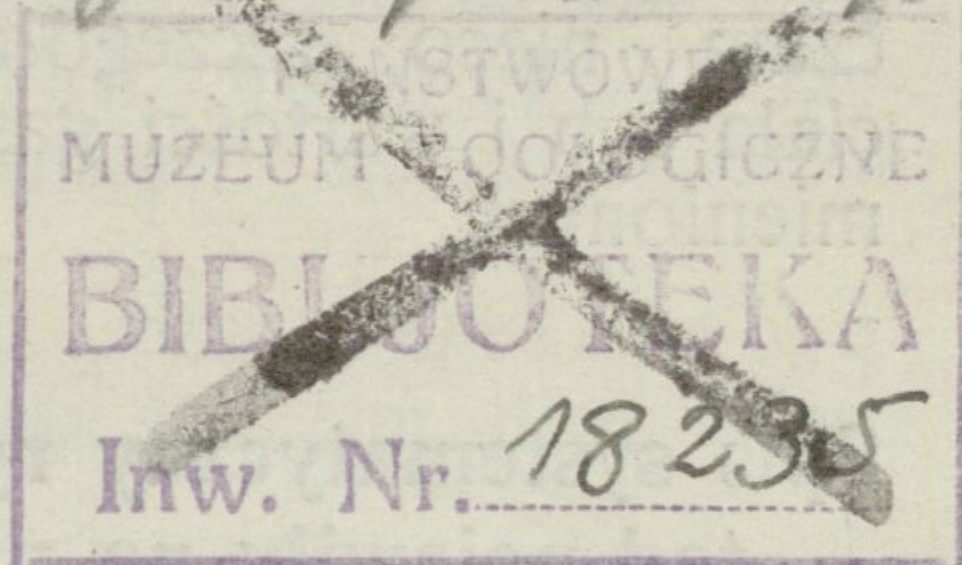
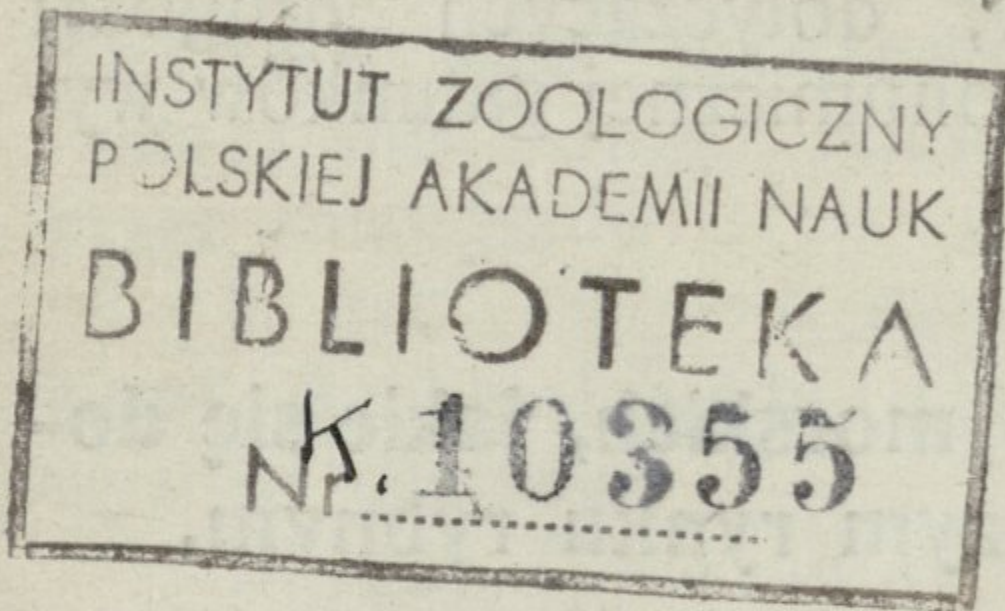


1902

Lwów, 1902 v. u. Gesellschafts- u. 85. Heft der
Bibliographische Anstalt



o rybach morskich

spotykanych na naszych rynkach rybnych.

Roku niniejszego lwowska firma kupiecka p. St. Markiewicza zapoczątkowała sprowadzanie ryb świeżych morskich na rynek tutejszy. Ryby takie stały się odrazu modnemi i tłumy ludzi cisnęły się do handlu, chcąc okiem rzucić tylko na te ciekawe stworzenia nieznanne „zamorskie“.

Nazwy ryb sprowadzanych ogłoszone były w cennikach. Są one jednak tam niedokładnie podane, bo najczęściej źle stosowane, a zaś nazwy polskie zostały dowolnie wybrane z chaotycznej dotąd nomenklatury ojczystej. W chęci zapobieżenia niewłaściwościom rzeczonym, zgłosiłem jako temat dla odczytów popularnych wykład „o rybach morskich naszego rynku lwowskiego“. Zarząd wykładów powszechnych aprobował temat i miałem trzy odczyty popularne „o rybach morskich“.

Zanim szczegóły wykładów, o których mowa, zostaną drukiem ogłoszone, uważam za rzecz stosowną, chociażby tylko dlatego, by sprostować nazwy niektóre fałszywie użyte—przedstawić obecnie w niniejszem streszczeniu spis systematyczny gatunków ryb morskich, dostarczonych dotąd na nasz rynek rybny, przyczem uzupełniam ten spis nazwami polskimi i niemieckimi, a nadto przyta-

czam nieco szczegółów, dotyczących długości ciała ryb i wartości gastronomicznej gatunków wymienionych.

Spis systematyczny ryb morskich, jakie się dotąd pojawiły na naszym rynku rybnym.

I. Z podgromady ryb, zwanych spodoustemi. (Chodropterygii), mieliśmy :

1 gat. *Selache maxima* Cuv. Żarłacz olbrzymi. Riesenhai. Dorasta 9 mtr. długości. Okazy dorosłe nie są jadalne, z powodu przykrej woni mięsa. Młode okazy spożywają majtkowie, w braku innego świeżego pożywienia mięsnego.

2 gat. *Acanthias vulgaris* Risso. Kątrań pospolity. Gemeiner Dornhai. Dorasta 1 mtr. dług. Mięso jadalne, ale niezbyt smaczne.

3 gat. *Raja clavata* L. Płaszczka ciernista. Nagelroche. Dorasta do 80 ctm. dług. Mięso jadalne, małej wartości gastronomicznej.

II. Z podgromady ryb, zwanych ościorybami (Teleostei). Z działu ryb Cierniopłetwych (Acanthopteri), mieliśmy :

4. gat. *Labrax lupus* Cuv. Lubień wilk, albo morski okoń. Seebarsch. Dorasta 1 mtr. dług. Mięso dobre i smaczne.

5. gat. *Mullus barbatus* L. Barwień brodaty. Morska Barwena albo Brzana. Gemeine Seebarbe. Dorasta 25 ctm. dług. Mięso mało cenione jako przysmak.

6. gat. *Pagrus vulgaris*. Cuv. et Val. Nibyleszczak czerwony, albo Kantarello. Cantarello. Dorasta 70 ctm. dług. Mięso wysoko cenione przez smakoszków.

7. gat. *Chrysophrys aurata* Cuv. et Val. Prażma złotawa albo Dorada. Goldbrassen, Dorade. Dorasta 60 ctm. dług. Mięso dobre i smaczne.

8. gat. *Sebastes norvegicus*. Cuv. et Val. Pięknotek albo Nieleszczak norweskki. Dorasta 1 mtr. dług. Mięso jadalne, ale nie chwalone przez smakoszków.

9. gat. *Sciaena aquila*. Risso. Orłoryb orzeł. Adlerfisch. Dorasta 180 ctm. dług. Mięso wysoko cenione.

10. gat. *Umbrina cirrhosa* Cuv. et Val. Umbryna brodata. Umberfisch. Dorasta 70 cm. dług. Mięso dobre i smaczne.

11. gat. *Anarrhichas lupus* L. Wilkoryb ostrygowiec albo wilk morski. Gemeiner Seewolf. Dorasta 2 m. dług. Mięso niedobre, mało cenione z powodu nieprzyjemnego zapachu.

12. gat. *Trigla gurnardus* L. Kurek, albo Trygla gurnard. Grauer knurhahn. Dorasta 60 cm. Mięso mało cenione przez gastronomów.

13. gat. *Trigla hirundo* Bl. Kurek, albo Trygla jaskółka. Seeschwalbe. Dorasta 80 cm. dług. Mięso mało cenione.

14. gat. *Zeus faber* L. Jazłota kował, albo piotrowin. Peterfisch albo Häringskönig. Dorasta 1 m. dług. Mięso wysoko cenione.

15. gat. *Lophius piscatorius* L. Żaboryb djabeł, albo rybołów. Seeteufel. Dorasta 180 cm. Mięso małej wartości.

Z działu ryb miękkopłetwych. (Malacopteri) mieliśmy.

16. Gat. *Gadus morrhua* L. Dorsch kabljon. Dorsch Kabeljau. Mervel po staroangielsku. Dorasta 125 cm. i waży do 50 klg. Mięso dobre ale miernej wartości dla smakoszków; kabljon stanowi główne pożywienie ubogiej ludności, bywa jedzony czy to w stanie świeżym jako „Dorsch“, albo „Kabljon“, czy też w stanie suszonym, jako „Sztokfisz“ lub „Klipfisz“, nareszcie w formie ryby solonej, zwanej „Laberdanem“ albo też „Treską“ po rosyjsku. Nedorosłe okazy są smaczniejsze od wielkich, ale i one nie należą do gatunków cenionych z racji smaku, lecz jedynie z powodu taniości.

17. Gat. *Gadus minutus* L. Dorsz kapelàn, albo karlik. Kapelàn, albo Zwergdorsch. Dorasta do 40 cm. Mięso małej wartości. Okazy tego gatunku nie łatwo wyróżnić od młodych kabljonów, stąd też bywa sprzedawany pod nazwą kabljonów. Różnicą najłatwiejszą do wyróżnienia jest sierpowaty wykrój konturu górnego pletwy grzbietowej pierwszej.

18. Gat. *Gadus aeglefinus* L Dorsz łapacz albo egrefin, fałszywie, wedle słow. wileńskiego, łupaczem nazwany. Francuzi nazywają ten gat. „églefin“ albo „égrefin“. Dorasta 90 cm. dług., waży do 8 klg., mięso lepsze niż Dorsza kabljona.

19. Gat. *Gadus merlangus* L. Dorsz merlan, albo Wittlin. Dorsch Wittling. Dorasta 60 cm. dług., waży do 3 klg. Mięso gorsze niż Dorsza łapacza, poznać można gatunek rzeczony po braku wąsika podbródkowego, który stanowi cechę Dorszów właściwych.

20. Gat. *Gadus pollachius carbonarius* L. Dorsz pollak węglarz. Dorsch Köhler. Dorasta 1 m. dług., waży do 10 klg. Mięso małej wartości.

21. Gat. *Gadus pollachius virens* L. Dorsz pollak zielonawy, Dorsch Kohlfisch. Dorasta 120 cm., waży do 12 klg. Mięso małej wartości.

Oba ostatnio wymienione gat. trudne są do wyróżnienia, najlepszą cechę stanowi przebieg linii nabocznej: u węglarza przebieg tej linii jest prosty, u pollaka zielonawego przebieg tej linii jest mocno wygięty do góry, w okolicy po nad pletwami piersiowymi położonej. Dorsze pollaki niesłusznie nazywają Łososiami morskimi.

22. Gat. *Molva vulgaris* Flem. Wątlusz molva. Lengdorsch. Dorasta do 2 m. dług., waży 25 klg. Mięso lepsze niż Dorszów właściwych i Pollaków.

23. Gat. *Merluccius vulgaris* Flem. Merlucz albo Szczupakodorsz pospolity, Hecht-dorsch. Dorasta 125 cm. dług., waży do 16 klg. Mięso małej wartości.

24. Gat. *Rhombus maximus* Cuv. Skarp olbrzymi, Steinbutt, Turbutt, „Turbot“ po francusku. Dorasta 150 cm. dług., waży do 35 klg. Bywają jakoby okazy, mające 4 m. dług., 3 m. szerokości czyli wysokości i 2 m. grubości. Mięso wysoko cenione.

25. Gat. *Rhombus laevis* Rond. Skarp gładki. Glattbutt. Dorasta 60 cm. dług. Mięso wysoko cenione.

26. Gat. *Hippoglossus vulgaris*, Flem. Flondra pospolita, Heilbutt, Heligebutt. Dorasta do 3 m. dług. waży do 200 klg. powiadają, że olbrzymie okazy, łowione około Grenlandji mierzą niekiedy od 4, do 5 m. dług. Mięso ma być bardzo dobre, mięso mniejszych okazów jest wysoko cenione przez smakoszków.

27. Gat. *Hippoglossoides limandoides*, Günth, Flondryna limandka, Unechte Kliesche. Dorasta 40 cm. dług. Mięso wysoko cenione.

28. Gat. *Solea vulgaris*, Quensel. Podeszвица pospolita, Seezunge. Dorasta 60 cm. dług., waży do 4 klg. Mięso wyborne, wysoko cenione.

28. Gat. *Solea minuta*, Günth, Podeszвица mała, kleine Seezunge. Dorasta 13 cm. dług. Mięso wyborne. (Sole po francusku).

30. Gat. *Pleuronectes platessa*, L. Płastuga pospolita, Gemeine Scholle. Dorasta do 90 cm. dług., waży do 7 klg. Mięso wyborne.

31. Gat. *Pleuronectes flesus*, L. Płastuga flondra, Flunderscholle. Dorasta 50 cm. dług. waży do 3 klg. Mięso mniej cenione, niż płastugi pospolitej.

32. Gat. *Pleuronectes limanda*, L. Płastuga limanda, Echte Kliesche, Klieschescholle.

Dorasta do 40 cm. długości. Mięso mniej cenione, niż płastugi pospolitej.

Z wyjątkiem jednego gatunku, wszystkie inne, objęte cennikami p. St. Markiewicza dały się określić. Ten nieokreślony gatunek nosi dziwaczną nazwę „Blaufisch“, „Modry rarog“ i ma być „rybą najprzedniejszą“. Odnośnie do strony gastronomicznej, to gatunki w tym spisie podane dają się na następujące kategorie podzielić: 1) Ryby dla swego smaku wysoko cenione przez gastronomów, 2) Ryby mało przez smakoszy cenione, ale daleko ważniejsze od tamtych jako pokarm zdrowy i tani dla klasy robotniczej i ubogiej.

Do pierwszej kategorii należą wszystkie Flondrowate, a więc: Skarpie, Flondry, Podeszwice, Płastugi, następnie: Lubień wilk, Orłoryb orzeł, Prażma dorada, Jazłota kowal, Nibyleszczak czerwony, Umbryna brodata.

Do drugiej kategorii należą wszystkie Wątluszowate, czyli Dorsze, Łapacze, Wątlusze, Merlucze, zaś w dalszym ciągu: Zaboryb, Katrań, Wilkoryb itd.

Ceny ryb tej drugiej kategorii, które z powodu dalekiego transportu na nasz rynek nie mogą być niskie, każą zaliczać wszystkie świeże ryby morskie u nas sprzedawane do przedmiotów zbytku. Ryby te miałyby tylko wtedy prawdziwe znaczenie ekonomiczne dla nas, gdyby ich ceny wynosić mogły co najwyżej jedną trzecią część ceny mięsa wołowego. Ale czy takie ceny będą kiedykolwiek możebne u nas?

Korzystając z zainteresowania się publiczności rybami morskimi, postanowiliśmy urządzić wystawę ryb, uważając ją jako dopełnienie do niniejszych wykładów popularnych. Przy tej wystawie będą uwzględnione, o ile można, wszystkie działy ryb morskich i słodkowodnych, ponadto mamy zamiar urządzić wystawę gatunków ryb hodowanych w akwarjach, przyczem będą

miały miejsce objaśnienia w godzinach popołudniowych albo wieczornych. Firma Lenoir et Forster z Wiednia obiecała nadesłać pewną część okazów preparowanych według nowej metody, dotąd trzymanej w sekrecie.

Spis ryb niniejszy wraz z ogłoszeniem wystawy przesyłamy do redakcji czasopism naszych poczytnych z prośbą o umieszczenie go w całości w łamach swych wydawnictw ku pożytkowi publiczności naszej.

Dr. B. Dybowski.

Chcąc się dowiedzieć o cenach ryb na rynkach europejskich, pisałem w tym celu do różnych osób, odebrałem odpowiedzi z Halli, Hamburga i Berlina; średnie z tych cen podaję poniżej:

	fenig.	ct.
Dorsz łapacz	za funt 0.30—0.40	18—24
Dorsz kabljon	„ 0.30—0.30	18—24
Szczupakodorsz	„ 0.40—0.50	24—30
Skarp gładki	„ 0.70— .—	42
Skarp olbrzymi	„ 0.75— .—	45
Podeszwice	„ 0.60— .—	36
Flondry	„ 0.60— .—	36
Płastugi	„ 0.40— .—	24
Śledzie świeże	„ 0.35— .—	21
Karpie słodkowodne	„ 0.35— .—	21
Sandacze słodkowodne	„ 0.70— .—	42

K.10355

Wieloletnie badania w dziedzinie zoologii
zwierząt w Instytucie Zoologii PAN
w Warszawie. Praca zbiorowa
z udziałem pracowników Instytutu
Zoologii PAN w Warszawie i
innych jednostek naukowych.

Praca zbiorowa z dziedziny zoologii
zwierząt, obejmująca prace
autorów z Instytutu Zoologii
PAN w Warszawie i innych
jednostek naukowych.

Strona	Temat
1-24	1.00-1.30
25-30	1.30-1.40
31-35	1.40-1.50
36-40	1.50-2.00
41-45	2.00-2.10
46-50	2.10-2.20
51-55	2.20-2.30
56-60	2.30-2.40
61-65	2.40-2.50
66-70	2.50-3.00
71-75	3.00-3.10
76-80	3.10-3.20
81-85	3.20-3.30
86-90	3.30-3.40
91-95	3.40-3.50
96-100	3.50-4.00