

a mufare, doue elle veggono fuoco, o lume, o creature humane, quasi dicendo pigliami pigliami. Hanno senza alcun' dubbio tra loro alcuni Re, all' vfo delle pecchie da mele; impero quefti sono della medefima grandezza, & forma, che le altre aringhe, & non maggiori come sono i Re delle pecchie, ma hanno veramente vn segno in tefta, che pare vna corona, & sono di colore rofficcio, massimamente il capo. Quefti Re andando auanti, sono fequitati, & accompagnati per tutto da brachi & frotte stupede, & perche effe hāno gli occhi lucenti, come il fuoco, di notte paiono folgori, & così vulgarmente folgori di Mare si chiamano. Pasconfi & nutrisconfi, fuor' della natura di quasi tutto l'altro pesce, solamente d'acqua, & come elle ne sono fuori, subito che sentono l'aria, senza alcuna dilatione spirano. Sono buone fresche, auuenga, che sieno mal' sane, ma bisogna cuocerle incontinente, altrimenti senza sale, per essere di natura delicatissime, immantimente si guastano. Ha questo Mare aringhe solamente d'vna sorte, ancora che quando elle sono acconcie, ne sieno delle bianche, & delle roffette: il che procede dalla concia, & non dalla specie: Bianche si fanno naturalmente le piu grasse, le quali perche sono piu corruttibili, si infalano interamente quando si prendono al Mare, & poi continuatamente nelli suoi bariletti, con la Salamoia, si conseruano. Rosse si fanno le piu magre, le quali si tengono solamente dieci o dodici hore nel sale, dipoi al fumo si asciugano & seccano; & così si fanno roffeggianti, & queste & quelle piu, che qual' si voglia altro pesce infalato o secco, saluo il Salmone, incorrotte si mantengono. Cominciansi a pescare, & prederle poco dopo Sant' Giouanni qua vicino a terra, ma poche & cattive, onde si crede, che elle sieno di quelle smarite & auanzate l'anno dināzi: ma ordinariamente si va a pescarle piu adentro al Mare tre volte l'anno, cio è d' Agosto, di Settembre & d' Ottobre, infino a mezzo Nouembre, impero la fonda, l'abbondanza, & le migliori da mezzo Settembre, a tutto Ottobre si truouano: nel qual tempo si va piu verso Scotia, che in altro tempo, perche elle sono piu abbondantemente insieme, & molto piu stagionate. Conciosia che si vede manifestamente, che quanto piu in qua vengono, o sia per istracchezza del viaggio, come dicono alcuni, o sia per la natura dell'acque, & del fondo, come credo io, tanto piu sono magre. La quantità & il numero de pescatori, & de nauili, principalmēte di questi paesi, & poi di Francia, & alcuni pochi d' Inghilterra, che nella predetta stagione cola circumuicini, si truouano a pescarle, è quasi infinito: impero noi parleremo di quella parte, che a questa Prouincia, & alla