[Ar.B.29, n. 13]

Un singolare fenomeno manifestatosi da qualche tempo nel picciolo lago di monte Laganei detto Lago di Arquà, attirò la curiosità di proprietari inteligenti e per meritare le osservazioni e gli studi de' naturalisti e dei fisiocritici. Venutomi raccontato il fatto della morte di pesci venni a vederlo ho stimato utile il proporre all'Istituto nostro una breve ristretta, la quale per incompleta che sia varrà se non altro ad assicurarlo il fatto a coloro che i detti pesci coltivano, e a guarentir il ringraziamento che di un fenomeno certamente raro, se pur non unico, abbiano avuto anni ripetuti nella nostra Provincia, nessuno di questi abbia avuto molte parole.

Il lago d'Arquà è posto in quella pianura del comune di Arquà che vien detta Costa d'Arquà per aque vendute da qualche anno. Occupa la superficie di otto campi padovani, meno poche tavole, misura un miglio di giro, ha forma irregolarmente ovale, vien fiancheggiato, della quali il lato più profondo e più largo sta verso il nord. L'orto a settentrione di un colletto chiamato detto Calbarina, a mezzodì da un monte più alto incontro a ponente rivestito di macchie che dicesi Monte vivo, a ponente confina coll'orto pendio d'Arquà a cui il ripiano del cantone di Lauro valse rinomanza mondiale, a levante poco discosto da esso vengono le calde scaturigini delle Costa. Ai piedi del Calbarina sorgono alcune non vistose polle d'acqua termale, che stagnando anche in piccole pozze vanno di là per sottili vene a mescolarsi nel lago. Altri balzerami di tali acque sorgono in 5 o 6 punti del fondo del lago stesso, come appariscono dalle bolle di gas che gorgogliando fanno alla sua superficie.

La sua profondità varia nelle diverse sue parti da 30 ai 55 piedi, è maggiore nella sua parte settentrionale. La temperatura dell'acque sorgive è più elevata negli strati superiori cioè dai 2 ai 3 piedi, che non negl'inferiori o nell'aria esterna dai 2 ai 3° R. Non ha sapore né odore distinto alcuno, è limpida e riesce buona agli

uso degli uomini e degli animali. Non alimenta alghe o conferve di sorte alcuna nè sulle sponde che la cornano, nè sono piante acquee, come potrebbero le ninfee, nymphaeae alba e altre. Il lago non dispensa nè a uccelacci d'acqua, nè ai rettili e cetacei sensibilmente. La temperatura superficiale sempre maggiore dell'atmosfera non permette mai che esso gelasse nemmeno presso a noi e negli inverni più rigorosi.

All'attuale fittajuolo del lago appartenente al nobile casato Balbi di Venezia, ch'è il sig.r Valentino Stravonetti di Mantova, venne felicemente in pensiero di piantarvi fin dall'anno 1852 una certa quantità di giovani pesciolini novelli, che i pescatori d'Istria per la semina de' laghi, e costumano in tale stagione nel 1854, 1858 e 1866. Avvedutosi che il pesce posto seminando nuovo in tutto questo lago non trovasse vitto sufficiente, per cui ne coglieva spesso una cospicua di libbre all'anno, e volendo assicurarsi la continuità di questa piccola quantità sapendo di gran lunga inferiore alla semina, tutto il rispetto nell'estate del 1864 posto pesce, ordinò, di porre del canape a macerare lungo tempo nel lago. Ma quella grandissima pesca meravigliosa vide in tutta fiumi d'acqua coperto il lago d'una turba innumerevole di pesci che annichiliti dal puzzo e dal veleno della vegetazione putrefatta galleggiavano boccheggianti cercando nell'ossigeno atmosferico un rimedio alla morte, che già ne aveva colti parecchi. Subito la causa di tanto male, ed apprestato tosto quale poteva compatirsi l'unico rimedio del caso e la natura del pesce di tal arte di tutto genere, vietò a trovare in più giorni di circa 20000 libbre. Di questi pescati gratuitamente coperto i villici più prossimi, con poca spesa e pericolo presi, le ceppie pesce fu mandato a Venezia da questo unico ingegnoso di pesca bel tempo fresco, che d'allora in poi se ne assicura esclusivamente le pesche, rendendolo indispensabile pel Veneto e pel Lombardo come pesce di mare, con cui si mescola e confonde.

Impaurito dall'inaspettato successo il Stravonetti a riparar il vuoto originato da pesca si esibì nel successivo aprile 1865 di rifornirne più nuova semina di 300 migliaja di pescatelli d'Istria, i quali già cresciuti e guizzanti rispettivi e pittoreschi, e dopo il trascorso del 1865 se ne ode la stupita la baldoria da quegli abitanti ritorno al lago. Nell'

Aprile 1881

I pesci che vanno da quella seminia conseguono la maggior quantità della pesca
sono il Cicerello (Mugil Cephalus Cuv.) la Bosega (Mugil Chelo Cuv.) il Bruzzo
(Labrax Lupus Cuv.) il Caustello (Mugil Capito Cuv.) la Orgiolata (Mugil
saliens Risso) il Mazzato, ma non mancarono anche in poca numero i Dentici,
ed altri pesci meno noti. Contro a maggior numero degli altri i Caustelli, i Bruzzi
e specialmente i Mazzati, che arrivano alla 6 alla 8 libbre: una persona pesca fino
anche di una libbra e mezza - Spesso il Cicerello che i pescatori aggiungono
sono alla seminia fatta già nel 1882 - Al Bruzzo e gli seminia
a preferenza i Cicerli, le Bosghe, i Caustelli, a preferenza di Novembre la
Orgiolata, il Mazzato - Con questi pesci maggiori cospicuo numero
mente commisti Lucci, Linguelle, Sarache, Spare, nè mai si
accenna a questo inoltre dimostrato la stagione necessaria introduttore
ad arte, ed altri pesci piccoli di canali e fossati. Tutti questi
pesci sono per la mite temperatura, e per la quieta imperturbata
del lago maschè ospiti tanto di acqua
cui si nascono d'un sapore assai di grasso. Il loro sapore è un poco
più squisito che in quei di mare, per cui riescono sempre più cercati
di sale, ma in rilambio la loro carne è più morbida ed il grasso
più delicato.

Esposto fin qui quel tanto che mi fu dato raccogliere parte dalle osservazioni
fatte nel luogo e parte da quanto me ne riferirono il Sig. Commendatore e
i miei dipendenti, non posso chiudere questa popolare notizia senza richiamare
la attenzione degli Idrologi di Pisciculture sul fenomeno fin qui
descritto, da cui apparisce provata la possibilità di allevare i pesci
di mare nelle acque dolci - Non credo già che tali pesci vi si
moltiplichino, ma credo bene che vi si possano allevare come si fanno
nelle vasche, e più facili a farsi prosperare che non è il mare.
E ben vero che a fronte del lago d'acqua stanno condizioni sfavorevoli che il
predominio sopra gli altri, una più mite temperatura, e forse ancora un
certo poco di quei sali marini che alla densità nelle acque terrestri, possono
a pesci un grado alcuno che somigliasse a quello in cui vivono
di pesce sperimentato - Questa seconda ipotesi, che cioè tale [illegible]

per la stessa causa che rende d'aqua termali il vapore nel nostro Lago, [illegible] d'oggi
provatta dall sapor peculiare dell'acqua mostra evidentemente che il sal marino
[illegible] [illegible] [illegible] [