

Menschen- oder Riesenhai (*Carcharodon Rondeletii*) zählt zu den grössten Seltenheiten.

Von den Rochen kommt in der Adria der echte Rochen (*Raja miraletus*) und der Stechrochen (*Trigon pastinaca*), ferner der Adler- oder Riesenrochen (*Myliobates aquila*) und der Zitterrochen (*Torpedo narke*) vor.

Als eines bei Lissa gefundenen Rarissimums erwähnt Mojsisovic schliesslich des bekannten, 5 bis 7 Zoll langen Lanzettfischchens, eines Wirbelthieres ohne Gliedmassen, ohne Schädel, Kiefer, Gehirn und Herz, welches viele Zoologen als Übergangsglied von den Fischen zu den niedrigeren Thierformen betrachten.

Niedere marine Fauna.

Die Betrachtung der wirbellosen Thiere des Meeres beginnen wir mit den Weichthieren, und zwar mit den nur aus wenigen Arten bestehenden Kopffüsslern (Cephalopoden), welche Küstenbewohner sind und zum Theil als Nahrungsmittel dienen, wie der gemeine Krake oder Polyp (*Octopus vulgaris*, it.: *Folpo tedorò*, cr. s.: *hobotnica*), der gemeine Tintenfisch (*Sepia officinalis*, it.: *Sepia*, cr. s.: *sipa*) und der gemeine Kalmar (*Loligo vulgaris*, cr. s. *lignja*), der als beliebte Fastenspeise dient.

Weit zahlreicher an Arten treten die Schnecken (Gastropoden) auf, zu welchen u. a. das ausserordentlich gemeine See-Ohr gehört, das die Alten ob der prächtigen grünen und weissen Fransen, die aus der sechs Centimeter langen Schale heraushängen, Ohr der Aphrodite nannten (it.: *Orecchio di San Pietro*). Andere essbare Schnecken sind: die Meertellerschnecke (*Patella coerulea*), die Kreiselschnecken (*Trochus*), die Gitterschnecke (*Nessa mutabilis*), die Nabelschnecke (*Natica Josephina*), die Hornschnecke (*Cerithium vulgatum*, it.: *Caregolo longo*), die Stachelschnecken (*Murex*, it.: *Garusola gerusa*), die Helmschnecke (*Cassidaria echinophora*, it.: *Porceletta*) u. a., die allenthalben vorkommen und zu Markte gebracht werden.

Aus der Ordnung der Muscheln oder Bivalven sind als Nutzthiere besonders die Auster (*Ostrea edulis*, it.: *Ostrica*), die gemeine Miessmuschel (*Mytilus edulis*, it.: *Pedocchio*) und die Pectenarten (u. a. *Pecten proteus* bei Novigrad und Karin, *Pecten dalmaticus* bei Ragusa) und die gemeine Bohrmuschel wichtig. Ausserdem isst man die Steinmuschel oder Seedattel (*Lithodomus lithophagus*), die sich nach Verlust des Byssus, den sie in der Jugend hat, in Kalk und selbst in den härtesten Marmor einbohrt (it.: *Dattero di pietra*), ferner die Herzmuschel (*Cardium edula*, it.: *Capa tonda*), die strahlige Venusmuschel (*Venus gallina*, it.: *Biberazzo*) und die gegitterte Venusmuschel (*Venus decussata*), welche unter dem Namen Caparozzolo eine beliebte Zugabe zum Risotto bildet; weiter die Plattmuschel (*Donax trunculus*, it.: *Cazonella*), die Schiffsbohrwürmer (*Teredo*) und die Bohrmuscheln (*Pholas dactylus*, it.: *Dattero marino*), welche von pfefferartigem Geschmack und dadurch merkwürdig ist, dass mehrere Streifen in der äusseren Haut eine schleimige, intensiv leuchtende Substanz absondern.