

Erwähnung thun. Er gilt seit dem Alterthum als einer der wohlschmeckendsten Fische und wird 50 bis 100 Centimeter lang und bis 10 Kilo schwer. Der alte Seebarsch (it.: Branzino, cr. s.: Smudut od. Lubin) ist im October, November, der junge (it.: Baicolo) im April am schmackhaftesten.

Unter den durch ihre mächtigen Kieferzähne ausgezeichneten Brassen steht obenan die Goldbrasse (*Chrysophrys aurata*), ein 30 bis 60 Centimeter langer und 4 bis 8 Kilo schwerer Fisch, den der Fremde als Orada sehr häufig — namentlich in den Wintermonaten — auf der Speisekarte findet.

Eine Verwandte, die ebenfalls in den Gewässern Dalmatiens häufig gefangen wird, ist die Zahnbrasse (*Dentex vulgaris*), die bis zu einem Meter Länge und ein Gewicht von 10 Kilo erreicht (it.: Dentale, cr. s.: zubatac).

Mindergeschätzte Angehörige der Familie sind die Gelbstriemer (*Box boops*) und die durch ihre rothgoldenen Längsstreifen ausgezeichneten Goldstriemer (*Box Salpa*), die ihre Nahrung gern im Schlamm der Häfen suchen und davon einen unangenehmen Geruch annehmen (it.: Bobba, beziehungsweise Salpa).

Ähnlich — auf Schlamm- und Algengründen — lebt der it.: Menola schiava genannte Laxierfisch (*Maena vulgaris*), dessen wenig beliebtes Fleisch Durchfall erzeugen soll.

Unter den Barben ragt besonders die Meerbarbe (*Mullus barbatus*) hervor, deren weisses festes Fleisch pikant schmeckt und infolge seines geringen Fettgehaltes leicht verdaut wird. Die schöne Färbung des nur 25 bis 40 Centimeter langen Fisches (Carminroth mit irisirendem Schein, Bauch silbern, Flossen gelb) hat die alten Römer zu der abstossenden Gewohnheit geführt, Seewasserbassins bis unter die Sitze der Tischgäste zu leiten, damit diese sich an dem wunderbaren Farbenspiel der sterbenden Barbe ergötzen könnten. Die Barbe (it.: Barbone) kommt das ganze Jahr, am häufigsten im Sommer und Herbst auf den Markt.

In den dalmatinischen Gewässern sind es vorwiegend die Chioggioten, welche den ebengenannten Fischen nachstellen, während für den Fischfang der Dalmatiner andere Arten im Vordergrunde stehen. Hieher gehören die Makrelen, Hochseefische, welche in grossen Schaaren an der Oberfläche des Meeres leben und zur Laichzeit an die Küsten kommen, während die Barsche und Brassen mehr einzeln oder in kleinen Gruppen die mittleren Tiefen des Meeres bevölkern und noch andere Fischfamilien, wie die Meergrundeln, hauptsächlich auf dem Grunde des Meeres leben.

Zu den Makrelen gehört die gemeine Makrele (*Scomber scombrus*), ein Strichfisch von Häringgrösse, der sich jährlich zweimal den Küsten nähert und ganz frisch gefangen am Bauch einen überaus prächtigen röthlichen Metallschimmer zeigt, wie ihn kaum ein anderer Fisch besitzt. Diese Makrele (it.: Scombro) ist im April-Mai und September-October am schmackhaftesten. Von ihren Verwandten sind einige minder wichtig, wie die mittelländische Makrele (*Scomber colias*) und die Goldmakrele (*Coryphaeus hippurus*), ein barbenähnlich gefärbter Prachtfisch des Mittelmeeres, der sich als Verfolger der fliegenden Fische den Schiffsreisenden bemerkbar macht. Grosse Bedeutung