

dagegen haben der Thunfisch (*Thynnus vulgaris*), der eine Grösse von 1 bis 3, in seltenen Fällen sogar von 5 Metern erreicht (it.: Tonno, cr. s.: Tun), und eine kleinere Abart der Bonit (*Palamis sarda*), der sich durch zarteres saftigeres Fleisch auszeichnet (it.: Palamida).

Ebenfalls zu den wichtigeren Arten zählen die Meeräschen (*Mugil*), welche zweimal jährlich küstenwärts streichen und besonders im August und September, wenn sie an der Narentamündung östlich der Halbinsel Sabbioncello entlang schwimmen, von den Trappanesen zugleich mit vielen Barben gefangen werden (it.: Cefali, cr. s.: cipoli).

Ferner sind von Stachel-flossern noch zu nennen die Meergrundeln (*Gobius*, it.: Guatto, cr. s.: Glavoč) und mehrere Arten der Panzerwangen, unter welchen besonders — trotz ihrer abenteuerlichen Form — die Seeschwalbe (*Trigla hirundo*, it.: Lucerna) und die Drachenköpfe (*Scorpaena porcus* und *scrofa*, it.: Scarpene) beim Volke Anwert finden.

Von den Weichflossern seien zunächst die Plattfische oder Schollen erwähnt, welche sich durch ihre asymmetrische Körperbildung auszeichnen und oft nur $1\frac{1}{2}$ mal so lang als breit sind. Es sind Grundfische, die mit einer Seite aufzuliegen pflegen, welche dann auch gewöhnlich bis auf die zugehörige Mundhälfte eine besondere Ausbildung zeigt und der Augen entbehrt, welche ganz auf der anderen Seite liegen. Zu den Schollen gehört der $\frac{1}{3}$ bis 2 Meter erreichende Steinbutt (*Rhombus aculeatus*, it.: Rombo), dessen Fleisch zu den feinsten aller Seefische gezählt wird, besonders in den Monaten December bis Februar, und die Seezunge (*Solea vulgaris*), die bei 30 bis 60 Centimeter Länge nur circa $\frac{1}{2}$ Kilo schwer wird (it.: Sfoglìa).

Von den Schellfischen haben der 15 bis 40 Centimeter lange Zwergdorsch (*Gadus minutus*) und der Mittelmeer-Dorsch oder Mittelmeer-Stockfisch (*Gadus euxinus*) ein zwar weiches, aber weisses, ziemlich wohlschmeckendes Fleisch, während der 40 bis 100 Centimeter lange Hechtdorsch (*Merlucius vulgaris*) hinter dem Stockfisch rangiert. Der Zwergdorsch heisst it.: Mormoro, der Mittelmeer-Dorsch Mollo, der Hechtdorsch Lovo oder Merluzzo. Ersterer und letzterer bilden nach Mojsisovics eines der Hauptertragnisse der meist von den Chioggioten betriebenen Grundfischerei mit dem Schleppnetz. (Hauptfang von October bis März, in welcher Zeit auch das Fleisch relativ am besten ist.)

Unter den häringsartigen Fischen ist für die Adria besonders die Sardelle (*Alosa sardina*) wichtig, ein 12 bis 20 Centimeter langes Fischchen (it.: Sardella), das vom April bis October in grossen Massen gefangen und eingesalzen wird, während die gleichzeitig ins Netz gerathenen, nahe verwandten Anchovi (*Engraulis encrasicolis*) eingesalzen und mariniert in den Handel kommen (Italienische Namen: Anciana, Amplava, Alice, Sardone). Die Sardellen sind im Mai und Juni, die Anchovi im December und Jänner am schmackhaftesten.

Auch unter den übrigen Stachel- und Weichflossern der Adria sind noch manche, die — besonders vom Volke — gegessen werden. Die meisten haben jedoch bloss durch Grösse, eigenthümliche Form, prächtige Farbe