

Von anderen forstlichen Besonderheiten seien hier erwähnt: das kleine Cypressenwäldchen von Orebić auf Sabbioncello, ferner auf Arbe der Gemeindewald an der Nordspitze der Insel sowie der Gemeindewald Capofronte, und der Staatsforst Dundo ebendasselbst; endlich der Staatsforst Paklenica am Westgehänge des Velebit, der noch bedeutende Bestände an Rothbuchen und Schwarzföhren enthält.

Fischfang.¹

In den dalmatinischen Gewässern — sagt Professor Kolombatović — wird der Fischfang einerseits von den Eingeborenen und anderseits von den Chioggioten betrieben. Erstere fischen fast nur in der Nähe der Ufer, auf felsigen mit Vegetation bedeckten Gründen, wobei ihnen eine ruhige See günstig ist; die Chioggioten sind mehr Hochseefischer und bedürfen einer frischen Brise, damit das schwere von zwei segelnden Booten in der Mitte geführte Schleppnetz vorwärts kommt.

Für den Fischfang der Dalmatiner hat die Sardelle die grösste Wichtigkeit, welche von April bis October des Nachts, wenn der Mond nicht scheint, auf zweierlei Art gefangen wird: entweder mit Senknetzen (Vojge) ohne Lockspeise und ohne Licht, oder aber bei Beleuchtung mit dem grossen, Sommer-Tratta genannten Schleppnetze.

Bei letzterem Fang, welcher innerhalb der Saison in der vierten Nacht nach Neumond beginnt und bis zur 24. Nacht dauert, steht der Anführer in einem kleinen Fischerkahn, an dessen Vordertheil Kienholz, in neuester Zeit Kohle und Acetylen gas brennt, während die 15 Köpfe starke Mannschaft und das 100 Meter lange Schleppnetz sich in einem grösseren Boot befinden. Das beleuchtete Boot lockt die Fische an einen geeigneten Ort — Sardellen-posta — und dort werden sie von dem grossen Boote mit dem Netz umzingelt und aufs Schiff gezogen.

Fast alle Sardellen, Anchovi und Makrelen, die man so fängt, werden in Barillen (Holzfässern) eingesalzen und versandt; nur auf Lesina und Lissa verpackt man einen Theil der Fische in Metallschachteln, nach Art der Sardinien von Nantes.

Die Fische sind örtlich von verschiedener Grösse; klein in den seichteren Canälen der Narenta und Morlacca bei Castelvener, mittelgross in den Canälen von Brazza, Solta, Lesina, Traù, gross bei Ragusavecchia, Meleda, Curzola, Lagosta, Lissa u. s. w.

Ein Fässchen kleine Anchovi enthält 4000 bis 6000 Stück und wird in Italien für 6 bis 9 fl. abgesetzt; 2000 bis 2700 mittlere Sardellen (circa 50 Kilo) kosten 10 bis 17 fl., Fässer mit 1600 bis 1700 grossen Sardellen 14 bis 24 fl. Um letzteren Betrag werden auch die Fässer abgegeben, welche 500 bis 800 gemeine, oder 400 bis 700 mittelländische Makrelen enthalten.

¹ Nach der Darstellung Prof. Georg Kolombatović im Bande Dalmatien des Werkes „Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild“. Siehe auch „Die Seefischerei in Österreich 1873/74 u. s. f. bis 1893/94“ in der Statistischen Monatsschrift Band I, 1875 bis Band XXI, 1895.