

suol dirsi, *alla parte*. Così per esempio: nell'anno 1896 andarono alla pesca 22,508 barche equipaggiate da 101,613 pescatori, che estrassero dal mare il valore di L. 14,948,884. L'utile medio per ogni barca fu dunque di 664 lire e quello di ogni pescatore fu di 147. Questo dato statistico non è assoluto, perchè le barche che ebbero la sorte di pescare molto pesce guadagnarono certo più delle barche cui la fortuna non arrise. Tutti i marinari e tutti i pescatori sono nutriti a spese delle navi; ed il nutrimento è abbondante. Il pane è a volontà.

Il pesce estratto dal mare si distingue in *pesce fine* e *pesce bestino*. Nel pesce bestino vanno compresi il *pesce cane*, il *gattuccio*, l'*angiolo*, il *rossetto*, le *razze*, la *torpedine*, il *grongo*, il *polpo* e la *seppia*. Il pesce fine sul mercato delle città sale a prezzo più alto. Nel Tirreno ogni 100 chilogrammi di pesce fine si paga alla barca dalle 25 alle 30 pezze. La pezza, che vale 5 lire, ricorda l'antica moneta d'argento dei re di Napoli, e prova che l'industria della pesca fu lungamente speciale ai Napolitani. Il bestino vale dalle 14 alle 15 pezze. Il ghiaccio necessario alla conservazione del pesce è a carico del mercante e non della barca.

Il denaro pagato alla barca si divide in parti. La barca stessa, cioè l'armatore, prende *due parti e mezza*. Siccome le barche pescano accoppiate, il padrone della barca, che sta dalla parte d'onde il vento spira, riceve *due parti*; il padrone della barca della parte opposta riceve *una parte e mezza*. I marinai di ambedue le barche ricevono *una parte* per ciascuno. *Patrone* è il titolo che, tra i pescatori, corrisponde a capitano sulle navi commerciali. Lungo l'Adriatico ci sono usanze pressochè uguali a queste del Tirreno.

Ma oltre al pesce fine ed al bestino, c'è il *pesce azzurro*: acciughe, sarde, boghe e consimili. Queste pescansi colle *manaita*, che sono paranze più piccole. Una coppia