

la *matanza*. Nulla si perde del tonno. I grossi pezzi carnosì dopo una prima bollitura si pongono sott'olio, oppure si salano semplicemente crudi. Le uova delle femmine si salano e poscia si fanno prosciugare: in commercio vanno sotto il nome di *bottarghe*. I lombi si salano ed affumicano: si vendono nelle botteghe dei salumai sotto il nome di *mosciami*. Le teste, le interiora, lo scheletro ed il sangue copiosissimo si mettono a bollire in grosse caldaie. La cottura sprigiona l'olio contenuto nei tessuti ed esso viene a galla. Ciò, che rimane, si pone sotto agli strettoi; se ne trae un olio secondario; infine, il residuo delle caldaie si muta in eccellente concime per i campi.

La campagna dell'anno 1896 rese agli esercenti le tonnare 1,760,000 lire.

Le sarde e le acciughe si mettono in salamoia direttamente a bordo delle navi pescherecce; invece le sarde, che si preparano nelle scatole, chiedono il sussidio di un opificio a terra, corredato di macchine. Anche dalle teste e dagli intestini delle sarde si ricava olio e materia adatta a concimare le terre. Lungo le rive dell'Adriatico, nella regione chiamata *Valli di Comacchio*, fiorisce l'industria della concia delle anguille. Esse vi sono molto grasse. Tagliate a pezzi (e questi infilati in certi spiedi) si espongono al fuoco. Quando hanno raggiunto un certo grado di cottura e di salatura, si chiudono in barili annaffiandole d'aceto caldo aromatizzato con foglie d'alloro e grani di pepe. I pesci magri possono avere la concia speciale detta *marinatura*. Verso *Rimini*, *Senigallia* e *La Cattolica* si *marinano*, cioè si serbano nell'aceto, le sogliole, le triglie ed i naselli fritti. Per dare maggior sapore a questa conserva, si mescolano alla marinatura spicchi d'aglio, foglie di rosmarino e coriandoli. A *Taranto*, dove fiorisce l'industria della coltivazione dei *mitili*, questi (spogliati della doppia conchiglia) dopo una cottura sommaria, sono rinchiusi in vasi pieni di salsa agrodolce. L'industria