

Più numerose sono le specie di molluschi *univalvi*; ma se le prime sono tutte mangerecce, non così le seconde.

La classe dei *rettili* è rappresentata nel nostro mare dalle *tartarughe*, abbondanti nel mare d'Africa, rare nel Tirreno e nell'Ionio.

La classe dei *zoofiti* è ricchissima; ma se ne mangia una sola specie: il *riccio* o *castagna di mare*.

L'industria si vale di molti prodotti del mare.

Col guscio delle tartarughe s'intarsiano mobili e si fanno oggetti diversi. La pelle degli squali si adopera come raspa per i lavori di ebanisteria. Dal grasso dei cetacei si trae olio per le concerie di cuoio. Ciò che del tonno non si mangia serve a estrarne olio; col resto si fa concime.

Certe conchiglie sono la materia elementare dei *camei* di Roma e di Napoli. Col guscio calcinato delle ostriche si compone il miglior gesso da presa e da modellatori.

Infine, i pescatori si nutrono quasi esclusivamente della carne dei pesci.

3. Industria delle conserve, dei salumi e dei concimi. — La pesca contribuisce all'alimentazione col portare sul mercato non solo il pesce fresco, ma anche quello conservato nei modi indicati dall'esperienza. Sopportano la semplice salatura i pesci molto oleosi, come il *tonno*, la *sarda* e l'*acciuga*. Il *tonno* e la *sarda* si conservano anche sott'olio. Occorre prima dar loro una mezza cottura, immergerli nell'olio bollente e chiuderli ermeticamente in certe scatole di latta, di cui si salda il coperchio. Questa industria si pratica per il tonno in Sicilia a *Favignana*, *Palermo* e *Milazzo*; in Sardegna a *Carloforte* e ad *Alghero*; per le sarde a *San Pier d'Arena* e a *Porto Santo Stefano*.

Le tonnare, con cui si pigliano i *tonni*, le *palamite* e le *alelunghe*, sono sistemi di reti, che formano un laberinto dal quale il pesce, entratovi, non può uscire più. La stagione in cui si pratica l'industria delle tonnare si chiama