

QUANTITÀ E MESI IN CUI PIÙ ABBONDA ED È PESCATO	MODO DI PESCA	PREGIO NELLE MENSE	PARTICOLARITÀ
Più o meno abbondante in estate, secondo gli anni.	A <i>togna</i> .	Ottimo arrosto ed in <i>saor</i> .	I piccoli scombri chiamansi <i>ganzarioi</i> .
Abbondante, specialmen- te dopo burrasche, in primavera ed autunno.	A fiocina in laguna e nel- le valli da grigiola, ed a <i>montada</i> .	Ottimo, specialmente in frittura, nei mesi d'au- tunno e nel verno.	Nelle feste di s. Marta e del Redentore, il veneziano va a mangiare lo <i>sfogio</i> , o soglio- la, alla notte in barchetta.
Copioso, dopo burrasche, in estate.	A fiocina.	Di buon sapore allessò, però meno ricercato del rombo.	
Non molto abbondante, in agosto entra in lagu- na, e trattiensi soltanto una ventina di giorni.	Coll' esca di granchietti e con <i>tartanela</i> .	Ha buon sapore arrosto.	
Abbonda tutto l' anno.	Con piccole reti.	Mangiato fritto dai po- veri villici, ma non è ricercato.	Si è fatto più raro, ed in al- cuni luoghi scomparve dopo l' introduzione dei <i>noni</i> .
Non molto abbondante, in estate.	A <i>togna</i> ed a <i>tartanela</i> .	Di buon sapore arrosto, ma meno pregiato dello scombro.	
In estate, non molto ab- bondante.	Ad amo, a <i>trata</i> , a <i>bra- gagna</i> ed a <i>tartanela</i> .	Ottimo in tutte le stagio- ni; fritto quando è pic- colo, ed arrosto quando è grande.	Quando è piccolo dicesi <i>triola</i> .
Non molto abbondante tutto l' anno.	Ad amo, a <i>trata</i> , a <i>fos- sina</i> , a <i>vale</i> ed a <i>zate- ra</i> . La pesca a <i>zatera</i> non è permessa che ai primi di luglio di cia- scun anno.	Di squisito sapore alles- so quando è grande, ed arrosto se piccolo.	Gli individui piccoli diconsi <i>mechiarini</i> e <i>chiavarini</i> ; più grandi, <i>machiati</i> ; di due anni chiamansi <i>volpi- noti</i> ; finalmente, <i>volpine grandi</i> sono da 6 a 10 libb.
Abbondantissimo tutto l' anno.	A <i>trata</i> ed a <i>vale</i> . Dal mese di luglio a tutto ottobre è proibita la pe- sca delle piccole verze- late.	Di sapore inferiore a quello degli altri cefali e meno stimato. Man- giato arrosto, fritto ed allessò.	Resiste al freddo più degli al- tri <i>cievoli</i> , per cui dicesi <i>ma- gnagiazzo</i> . Distinguonsi le verzelate in <i>sensariole</i> , <i>a- gostane</i> e <i>setembrine</i> .