

Halbkreise auszuwerfen, während der Mann im Kahne gerade auf die Gegend zurudert, wo das Netz liegt. Die Fische folgen der Leuchte im Kahne und gerathen ohne zu wissen wie in das ihnen bereitete Gefängniss. Nun ziehen die am Stande stehenden Männer das Netz mittels langer Stricke immer enger zusammen, und die Fische finden sich wie in einem Sacke gefangen. Es werden in einem solchen Zuge 50,000 bis 200,000 Sardellen gefangen. Sie werden sogleich in Fässchen, in welchen ungefähr 1000 Stück Platz haben, geschüttet, und auf solche Weise vorläufig wie das Getreide ausgemessen und Jedem sein Antheil übergeben, da stets mehrere Theilhaber bei einem Fange sind. Die Fische sterben schon nach wenigen Minuten, wie sie aus dem Wasser kommen. Während des Fanges herrscht die grösste Stille, weil jedes Geräusch die Fische so erschreckt, dass sie sogleich umkehren und Reissaus nehmen. Mancher fromme Seufzer steigt hinauf zur Madonna über den Sternen, wenn aber das Netz zusammengezogen und mit Fischen so gefüllt ist, dass der Silberglanz der Schuppen das Auge blendet, dann brechen im Uebermasse der Freude alle Matrosenflüche los, man überlässt sich einem ungezügelten Jubel und der gefüllte Humpen kreiset von Hand zu Hand. Erst am folgenden Tage werden die Sardellen in Fässchen von 2200 bis 2300 Stücken gepackt. Man gibt eine Lage Fische, streut Salz darauf, gibt dann wieder eine Lage Fische und darauf wieder Salz, und so fort. Man verbraucht auf ein Fässchen von 2000 bis 2300 Sardellen im Gewichte von 120 Pf. *peso grosso*, 45 bis 50 Pf. Seesalz. Nach 30 bis 50 Tagen sind die Fässchen schon zum Versenden geeignet. Die Sardellen (*Clupea sardina* Cuv.) von Lissa, Lesina, Lagosta und Giupana kommen an Grösse und Schmackhaftigkeit den französischen Sardellen gleich, und würden bei gleich guter Behandlung einen eben so guten Ruf und Absatz geniessen; allein die Franzosen verwenden zum Einsalzen bloss feines, reines Salz, was die Dalmatiner nicht thun, weil das dalmatinische Salz in solcher Feinheit nicht erzeugt wird. Die Lissaner Sardellen sind weit grösser und schmackhafter als die Istrianer Sardellen, wie man sie in den Spezereigewölben in Wien verkauft. Mit den Sardellen wird allzeit ein Theil Makrelen (*Scombri*) und eine kleine Species Sardellen, Inchio (*Encraulis encrasicholus* Cuv.) genannt, gefangen. Ob von der einen oder der andern Art mehr gefangen werden, hängt vom Zufalle ab, immer aber bildet eine Art die Mehrzahl. Die Makrelen werden nur zu 800 bis 900 Stück pr. Fässchen verpackt, da sie die Grösse kleiner Häringe erreichen. Die Inchio werden nicht gezählt, sondern nur mit einem Masse gemessen, worin 3000 Stück Platz haben, und eben so viele in ein Fässchen verpackt. Zur Zeit des Fischfanges kommen die Rovi-