

weit weniger gefährlich sind, ist hart und übelriechend, weil reich an Harnsalzen. Alle diese Haie gehören zum Raubzeug, sie vernichten viele Fische, ohne selbst wesentlichen Nutzen zu schaffen. Daher wird für die Erlegung eines Grund- oder Menschenhaies von der Regierung die hohe Prämie von hundert Gulden bezahlt.

Während auf dem Festland nur die Weinbergschnecke unter den Weichthieren zur Nahrung dient, ist das adriatische Meer reich an verschiedenen genießbaren Mollusken. Minder bekannt, aber nicht minder nützlich als die Auster sind verschiedene andere Arten von Muschelthieren, wie die Wiesmuschel (*Pedocchio di mare*), die Arche Noah (*Mussolo*), die Gien-, Otter- und Pilgermuscheln, die Steckmuscheln u. s. f. Auch von bauchfüßigen



Austernfang bei Zaule.

Weichthieren, den Meerschnecken, dient eine Anzahl Arten, so die Purpurschnecke, italienisch *Porpora* (*Murex truncata*), das Brandhorn, italienisch *Garusa* (*Murex brandaris*), das Knotenhorn, italienisch *Porgelata* (*Cassidaria echinophora*) u. der Küstenbevölkerung zur Speise. Am wenigsten bekannt im Binnenland ist der Genuß der Kopffüßler, von denen nicht weniger als sechs Arten auf den Fischmarkt kommen. Von diesen ist der gewöhnliche Tintenfisch, italienisch *Seppia* (*Sepia officinalis*), am häufigsten und wird namentlich im April und Mai, seiner Laichzeit, in großen Mengen auf den flachen Sandgründen gefangen. Der Tintenfisch wird theils gebacken, theils in Öl gekocht und hat ein süßliches, wohlgeschmeckendes Fleisch. Noch besser und zarter ist der etwas seltenere *Calmar* (*Loligo vulgaris*), sowie der kleine Tintenfisch, italienisch *Seppolina* (*Sepiola Rondeletti*).

Alle diese Kopffüßler werden meist mit Zugnetzen, mit der „Tratta“ und „Grippe“, längs der Küsten und auf hoher See durch die Schleppecke der italienischen Fischer