

Lagune von Comacchio, durch einen eigenen Dampfer abgeholt, werden geröstet, marinirt und in Fäßchen eingelegt, Sardinen gebraten und mit feinem Öl bedeckt in Blechbüchsen verschlossen. Weiter bereitet die Fabrik sogenannte russische Sardinen zu; diese Fische kommen von der norwegischen Küste in roh gesalzene Zustand, werden in Isola gereinigt und mit Essig, Gewürzen und anderen Beigaben in Fäßchen verpackt. Ferner conservirt man Rindfleisch und feine Gemüse in Büchsen. Getrocknete Zwetschen aus Bosnien und Serbien werden in Dampf erweicht und gereinigt, in Holzkistchen eingelegt und schließlich in erhitzter Luft gedörret. Dieser Artikel hat guten Absatz nach England, Scandinavien und Nordamerika. Neben diesem großen Etablissement, welches 150 Arbeiter und ebensoviele Frauen beschäftigt, bestehen zwei weitere Fabriken von Sardinenconserven in Isola, dann je eine in Rovigno, Fasana, Cherso und Capodistria. Die Isolaner Fabriken liefern jährlich allein an Sardinen mehr als zwei Millionen Büchsen. Die Conservirung der Fische in Blechdosen verdrängt ein älteres Gewerbe, jenes der „Salumieri“, welche noch hier und da, so in Capodistria, Isola, Pirano, Lussinpiccolo und Cherso, Sombri, Sardonni und Sardellen in Fässern einsalzen.

Wassermühlen, doch fast nur den Localbedarf deckend, finden sich am Flusse Misano, an der Arja und dem Foibabach, Dampfmühlen in Gimino, Dignano, Pola, Medolino und Rovigno; letztere liefert auch Teigwerk, welches bis Bosnien geht, und Schiffszwieback. Eine und die andere der steinigten Höhen der Insel Lussin trägt eine Windmühle, während auf Beglia in allen Häusern, hier und da auch auf Cherso, die Frauen ihr Getreide mittels primitiver Handmühlen vermahlen.

Ebensovohl für den heimischen Consum als für die Ausfuhr arbeiten die zahlreichen Ölpresen. Sehr wenige durch Dampf, die meisten mittelst eines Pferdewegpels, manche auch durch Menschenarme getrieben, liefern sie ein geschätztes Product. Die Oliven werden auf eine cylindrische, drei bis vier Meter breite, mit behauenen Steinen gepflasterte Unterlage gebracht, auf welcher ein 1·7 Meter hoher, 0·45 Meter dicker Mühlstein steht. Zwei Stunden lang wird derselbe gedreht, worauf die zerquetschte Masse in Säcke von Binjen, Cocosfaser oder Halsa gefüllt, zuweilen mit heißem Wasser begossen, durch zwei Stunden gepreßt wird, wobei das Öl abrinnt. Der rückständige Preßkuchen („polpame“) wird zum Theil in einem Etablissement in Pirano zur Fabrikation von Seife und Maschinenöl chemisch extrahirt, im übrigen aber dem Borstenvieh verfüttert. An vielen Orten besteht noch der alte Brauch („decima“), den Ölmüller nicht in Geld, sondern durch Überlassung des zehnten Theils der Oliven zu bezahlen.

Ein eigenthümlicher Usus regelt für die kleine Pottaschenfabrik bei Montona den Bezug der nöthigen Holzasche, — diese wird zumeist nicht in Geld, sondern gegen Salz eingelöst.