

finden, so möge ein kurzer Besuch des New-Yorker Fischmarktes diese Abhandlung beschließen.

Unter den Mackerelen-Arten excellirt the Blue Fish, der Blaufisch (*Temnodon saltator*), er heißt auch Ship Jack, an der Küste von Jersey Horse Mackerel und in Virginien Saltwater Tailor. Die Gourmands wissen ihn zu schätzen. Ein New-Yorker Wochen-Marktbericht vom vorigen Oktober schreibt darüber: „Der Blaufisch ist — da er bereits seinen Zug nach Süden angetreten hat — bereits seltener geworden, doch haben die hiesigen Fish-Mongers (Fischhändler) riesige Quantitäten dieses Fisches vorsorglich ‚eingefroren‘.“ Außerst schmackhaft ist auch der gestreifte Barsch oder Bars, the Striped-[Streaked-]Bass, der Stein-Bars (*Labrax lineatus*) auch Sea-Bass genannt. Lafayette-Fish ist der Name des sehr delicates *Leiostomus obliquus*, in Jersey heißt er auch Cape May Goody. Dort sehen wir auch eine Art Seezunge, the Coverclip — die Heiligen-Butte, the Holibut — den köstlichen King-Fish (Königsfisch), *Umbrina alburnus*, eine Goldbrassen-[*Sparus*-]Art — the Porgy oder Paughy (*Centropristes nigricans*) auch Sea-Bass genannt — den Squeteague oder Squetee, eine Art Lippfisch (*Labrus squeteague*), auch Weak-Fish genannt — the Dunfish, der eingesalzene Stockfisch, dem durch Einlegen in gesalznes Heu (Dunning) die so beliebte dunkelbraune Farbe gegeben wird — the Frost-Fish (*Morrhua pruinosa*), auch Tom-Cod genannt — den frischen Stockfisch (green Codfish) — den Flunder, eine kleine Butte oder Scholle — dann den Meer-Nal, der dort so gemein ist, wie bei uns der Weißfisch, dann von andern Meerfischen: Salmon (Lachs), Hecht (*Sargus ovis*), Sheepshead = Schafskopf, und so noch gar viele mehr.

Von Krustenthieren prangt dort der große Seekrebs