

den Küsten von Sibirien, Kamtschatka, der Nordostküste Amerikas). Dann gehören hierher:

Die Sprotte oder der Breitling (*Clupea s. Harēngula sprāttus L.*), ein dem Hering sehr ähnliches, aber noch nicht halb so großes Fischchen (bis 15 cm), bewohnt ebenfalls die nordischen Meere und ähnelt dem Heringe auch in der Lebensweise, wird auch, wie er, in großen Mengen gefangen, gesalzen und geräuchert. Berühmt sind die Kieler und die mit Gewürzen marinierten Revaler Sprotten.

Die Sardine oder echte Sardelle (*Clupea sardina L.*) wird nur bis 9 cm lang und besonders an der französischen Westküste in großen Mengen gefangen und gesalzen (Sardelle) oder in Öl gesotten (Sardine, Sardines à l'huile) in den Handel gebracht, in Frankreich jährlich für gegen 7 Millionen Franken.

Der Anchovis, die Anchovis-Sardelle, im Mittelmeere, Sardon (*Engraulis encrasicolus L.*), ist ein Fischchen von gleich geringer Größe (bis 15 cm), das das Mittel- und atlantische Meer bis in den nördlichen Teil der Nordsee bewohnt und ebenso wie die Sardelle zubereitet und verhandelt wird. Berühmt sind die mit Gewürzen marinierten Christiania-Anchovis.