

huldigen und zur Zeit der Weinlese, die in der Riviera am spätesten in Dalmatien (5. bis 15. October) stattfindet, an dem Lesetreiben theilzunehmen, das hier jedes Jahr lustig ausfällt, da Dalmatien schon zu den Weinländern gehört, wo entschieden schlechte Weinjahre nicht mehr vorkommen.<sup>1</sup>

\*

Durch die Dorfgasse von Castel Vecchio, wo sich unter anderem auch das Post- und Telegraphenamt befindet, spazierend, kommen wir bald zu dem alten Castell auf dem Dorfplatze (Brce) und treten durch das Thor des viereckigen Thurmes, an welchem wir eine Inschrift aus dem Jahre 1480 bemerken, in den Hof, dessen schwärzliches Gemäuer zum Theil auf niederen säulengetragenen Bogen ruht. Sonderliche Merkwürdigkeiten sind weder hier noch in dem zweiten bei der Kirche stehenden Castell zu finden und wir biegen daher hier aus der Dorfgasse auf den Strandweg ab, wo sich ein hübscher Blick gegen die Insel Bua hin und auf das nahe, mit Castel Vecchio fast zusammenhängende Castel Nuovo erschliesst. Dieser Weg ist vor einigen Jahren hergestellt worden, um zwischen diesen zwei Hauptorten der Riviera eine bequemere Verbindung längs des Meerstrandes zu erzielen. Derselbe dient in den Wintermonaten auch als Promenade für die hieher strömende Bevölkerung der drei westlichen Castelli.

Auf diesem Wege werden uns mehrmals die von Tamarisken grün überragten Mauern auffallen, durch welche man die Gärten vor dem zur Zeit der Weinblüte äusserst schädlichen Seegischt des Scirocco zu schützen versucht. Manche der Kalkblöcke, die früher sich im Meere befanden, sind ganz durchlöchert von den, wie Sprengröhren aussehenden Gängen einer Bohrmuschel, die im März gesammelt und als Delicatesse verspeist wird.

In Castelnovo befand sich früher bei der Hrvatska Citaonica (croatischer Leseverein) und dem Campanile, einer

<sup>1</sup> In den Gemeinden der Sieben Castella allein werden jährlich circa 40.000 Hektoliter Wein geerntet, der um 12 bis 14 fl. per Hektoliter verkauft wird. Doch hat man auch gerebelten Wein aus halbetrockneten Beeren (Prosecco), der 70 bis 130 fl. per Hektoliter wertet. Die Ausfuhr erfolgt meist nach Ungarn, Österreich (als Schnittwein nach Klosterneuburg) und nach Hamburg.