

rebbe fin l'indaco e il cotone, ma non v'è tericcio da seminarli; gli ulivi in confronto dei toscani sono ulivastri e danno un olio pessimo. Del vino al principio del secolo non sapevano conservare che la *malvasia*, carica di alcool; solo in questi ultimi anni è sorta una vera industria enologica: la vite vien coltivata a vigneti di ceppo basso, dà principalmente claretto e vini da *desert* (come il *tartaro*, il *tribbiano*, il *prosecco*, il *vugava*, lo *zlatarica*, il *promor*, il *peceno*, il moscato di rosa). Poi ci sono i rosoli e i liquori più o meno stomatici; fra i rosoli quello che è conosciuto come maraschino di Zara, mentre a fabbricarlo la maggior parte delle amarasche concorre dal territorio di Spalato.

L'amarasca è una specie di ciliegio innestata sul pruno della varietà detta *mahaleb*; da Spalato la trasportano a Zara in piccole barche aperte; e siccome il tragitto dura di solito una settimana, per timore della fermentazione colgono le amarasche non ancora mature. Dopo tutto il valore dell'esportazione annua di maraschino si aggira intorno alle centomila lire.

Quanto ai liquori Sebenico ha il suo *Vlahov* e Spalato vi contrappone il *Diocleziano*.

Quando si aggiungano la limitata coltura del baco da seta, i fichi secchi, le mandorle a guscio tenero, il crisantemo, le essenze aromatiche, gli sci-