

e il gelso e il mandorlo e il fico. Se il clima di Lesina è consigliato ai tisici, a Lissa crescono in piena terra i palmizi come sulla riviera di Provenza. Non solo le colline dell'isola, ma lo scoglio di Busi (dove fu scoperta di recente una vaghissima *grotta azzurra*) e quello di Sant' Andrea e gli altri che le fanno corona sono coperti di macchie d'arbusti resinosi; le piante odorifere crescono dappertutto con profusione; Lesina è ricca di crisantemo e Curzola di salvia, ma Lissa dà pregiata essenza di rosmarino.

I vini di Lissa erano già anticamente lodati da Ateneo: ora il suo *Margarita*, il suo *Prosecco*, il suo *Plavac* appassito vincono il *Gik* di Curzola e il *Tartaro* crudo di Lesina; la sua *Gripola* sta al pari delle migliori di Dalmazia. L'aceto e l'acquavite degni del vino.

E pare che la flora sottomarina nelle acque di Lissa offra ai pesci pascoli e recessi specialmente graditi, giacchè ivi si trovano pesci più grossi che nelle altre parti dell'Adriatico, specialmente le orate e i dentici; in quantità enormi le sardine e le acciughe; in abbondanza gli sgombri. Ai tempi del dominio veneto gli abitanti di Lissa erano costretti di buttare in mare quantità immense di pesce, mancando del sale necessario a conservarlo; ora, in salamoia e sott'olio, ne fanno ricco commercio.