



Italienische Weine. Jede Provinz hat ihre ausgesprochenen Spezialitäten, die man in anderen Provinzen vergebens sucht.

Piemonteser Weine: Barbera, Freisa, Barolo, Grignolino, Asti etc. werden sehr viel getrunken. Kräftig. Vertragen den Versand in Flaschen und werden, je älter, desto besser.

Veroneser Weine: Valpolicella, Bardolino, leicht, durchsichtig. Valpolicella besser weiß und Bardolino lieber rot trinken.

Ligurische Weine: Val Polcevere, Coronata, hell und tückisch.

Weine aus Emilia: Lambrusco, Malvasier, Vernaccia, im allgemeinen leicht und erheiternd.

Römische Weine: Albana, Sangiovese, kompakt, hitzig, blutrot.

Toscaner Weine: Chianti, Montepulciano, Vin Santo; flüssig, süffig, werfen einen leicht um. Der Montepulciano hat sogar literarischen Wert, weil ein Dichter ihn als den König der Weine bezeichnet hat.

In Umbrien: Orvieto, der heilige Franziscus unter den Weinen.

Latium: Weine aus Frascati, Marino, Velletri und Castelli, Ambra in Farbe und Geschmack, würzig und barock.

Neapolitanische Weine: Capri, Ravello, der letztere rosafarben und nur am Orte selbst trinkbar.

Weine aus Puglia: bäurisch, derb, manchmal so dick, daß man sie mit dem Messer schneiden kann.

Sizilien: Marsalla, Passito di Siracusa, Bosco, Ficuzza etc., mindestens 18% Alkohol, im Uebergangsstadium zum Likör befindlich, schwefelhaltig; Weine, denen man nicht ohne weiteres trauen soll.

Mitteilung. Das Gedicht *Die Bildnisse der Ammen* (in diesem Heft) erschien deutsch zuerst in der von Franz Pfemfert herausgegebenen Wochenschrift *Die Aktion*.