
AKROPOLIS

Die Fahrt von Haifa nach dem Piräus an der Küste Kleinasiens entlang dauerte sieben geruhige Tage. Wir hatten bei Tisch zu Nachbarn zwei Franzosen, von denen der eine in allen Hauptstädten der Welt gegessen hatte und noch jedes Menü auswendig wußte. Er residierte in Tunis, hatte dort Burgundertrauben gepflanzt und besaß bereits einige Jahrgänge im Keller. „Man glaubte bisher, die Burgundertraube verliere in jedem anderen Klima. Solche Legenden entstehen, man weiß nicht wie. Natürlich kann man in England keinen Beaune keltern, obwohl sich diese lieben Verbündeten alles mögliche einbilden, aber der Beweis, daß die Traube in Tunis auch nur das kleinste Atom des Aromas einbüße, ist noch nicht erbracht. Wohl verändert sich der Geschmack. Wie sollte er nicht? Es gibt Leute, nicht die ersten besten, die behaupten, er gewinne. Anders mit dem Bordeaux. Mit dem kann man keine Sprünge machen. Er wird böse, wenn man ihn auf Reisen schickt.“ — Nachher gestand der Herr aus Tunis, eigentlich mache er sich aus dem Bordeaux nicht allzuviel. Burgunder stehe ihm doch näher, und zwar nicht nur als Dinerwein. Als Dinerwein könne man sogar dem Bordeaux den Vorzug einräumen, aber nie seiner selbst wegen.

In Beirut wurde Rindvieh nach Cypern verladen. Eine ganze Herde stand dicht gedrängt in dem großen Kahn,