

GIORNALE DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO E BELLE LETTERE

Si pubblica ogni Mercoledì e Sabato. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 25, semestre in proporzione. — Un numero separato costa una Lira. — La spedizione non si fa a chi non anticipa l'importo. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclame aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione.

ECONOMIA*I salarii degli operai in Inghilterra, l'industria continentale e le tariffe doganali.*

Un giornale di Vienna, riflettendo sull'aumento dei salarii degli operai che di giorno in giorno va operandosi in Inghilterra, a causa dell'emigrazione sempre crescente e del grande sviluppo dato alle varie industrie, a tutti i rami d'esportazione e segnatamente a quella del carbure e del ferro, che sono grandemente richiesti in tutti i paesi del Continente, nota un altro fatto importante conseguente da quello: ed è, che all'industria della Lega doganale tedesca e dell'Impero Austriaco, dove i salarii sono assai minori, venne così resa possibile la concorrenza coll'inglese sopra altri mercati. Anzi per questo motivo le fabbriche della Lega doganale ricevettero molte commissioni; e si ha tutta la ragione di credere, che questo non sia un fatto passeggero, ma si durevole, nelle sue conseguenze.

In tal caso, diciamo noi, sarebbe questa una delle più favorevoli congiunture, per que' due territori doganali, di procedere ancora qualche passo nella riduzione dei salarii, a dazio unicamente finanzierii, ossia calcolati dal solo punto di vista della rendita dello Stato e del vantaggio dei consumatori. Quando l'industria nazionale può fare concorrenza all'industria inglese nei paesi esteri, tanto meglio potrà farla sul territorio proprio. Bisogna poi cogliere il momento favorevole per attuare le riforme, non potendone patire le fabbriche, le quali sopranno procedere nella loro via anche cangiandosi le circostanze.

Ad ogni modo è da notarsi questo effetto della libertà del traffico, che livella da sé sola le differenze esistenti fra i vari paesi.

Questa fece sì, che le esportazioni inglesi, le quali erano di 36 milioni di lire sterline nel 1852, salissero a 78 milioni nel 1853; cioè divenissero più che doppio in un ventennio, e forse triple entro il 1855, se nel secondo semestre tenessero le stesse proporzioni che nel primo. Questo enorme progresso nelle esportazioni, unito all'emigrazione per la California e l'Australia, accrebbe la richiesta del lavoro e quindi le pretese degli operai ed il limite dei salarii ed il prezzo relativo degli oggetti prodotti. Infine tale aumento fornò a profitto dell'industria continentale, che non si trovò più tanto oppressa dalla concorrenza inglese. Le comunicazioni più facili, i legami nuovi d'interesse, i commerci diffusi furano poco a poco il resto: poichè ormai le Nazioni d'Europa non sono, che tanti membri componenti una sola Civiltà federativa.

FATTI RACCOLTI DAI RAPPORTI ANNUALI DELLE CAMERE DI COMMERCIO.

La Camera di Commercio di Fiume ne fa conoscere come quel Distretto marittimo in parte, in parte montano, è abitato da 90,000 persone. Al mare, come in tutto il Litorale, prevale l'elemento italiano più colto, nell'interno lo slavo che ha tendenza ad allargarsi. Nei vorremmo che questi due elementi, i quali si toccano da *Tessin* in Friuli, lungo tutto il pendio delle Alpi Giulie e poi lungo tutto il litorale dell'*Istria* e della *Dalmazia* fino all'*Albania* gareggiassero fra di loro senza nimicarsi. L'uno di essi ha la civiltà più antica, l'altro sente il vigore della gioventù: appajati e cordi, e possono dare all'Adriatico l'importanza che deve avere nell'avvenire questo mare entro terra, tosto che la civiltà vada estendendosi a settentrione ed a levante di esso, e torni sempre più, come fa, il traffico del mondo orientale al Mediterraneo. Vorremmo, che per le relazioni di traffici e d'altro genere, gli italiani studiassero la lingua

slava o percorressero l'interno di que' paesi, onde prenderne conoscenza e trarre profitto del movimento di civiltà che vi si manifesta. La prosperità interna spesso trova il suo punto d'appoggio al di fuori. Anche fra di noi c'è molta gioventù che cerca e non trova occupazione: ma bisogna che coloro, i quali hanno maggiori mezzi sappiano aprire la strada a sé e ad altri. — Il rapporto della Camera di Commercio di Fiume è fatto in lingua italiana. Ciò durerà, finché soltanto l'elemento italiano prevalga in civiltà sullo slavo; ma il commercio attivo della costa della penisola coll'altra sponda dell'Adriatico, potrà fare che tali condizioni durino ancora per un pezzo.

La Camera di Fiume, parlando dei vini, fra i quali la *Costrenna* e la *Vaidizza* hanno riputazione anche fuori del paese, riconosce quanto l'arte potrebbe in questo aiutare la natura. È il caso medesimo del nostro Friuli. Essa si dà premura di diffondere la coltivazione del gelso nel Litorale; ma soggiunge, che il mezzo più efficace a conseguire il desiderato effetto starebbe nelle cure zelanti che vi dedicassero i Parrochi delle campagne, per la fiducia che inspirano ai coloni le loro amichevoli parole. La parte montana è fornita di boschi, che alimentano il traffico di esportazione, massime per le doghe che si mandano in Francia, e che porgono ottimi materiali alla costruzione navale, che vi prese uno slancio sorprendente, essendovisi soltanto nell'ultimo decennio costruiti 187 bastimenti di lungo corso, molti di tonnellate, senza contare quelli del grande e del piccolo cabotaggio; in tutto per il valore di poco meno di 20 milioni di lire. Gli ultimi anni poi l'operosità in questo ramo manifestò una progressione ascendente notevolissima; e quest'anno sono in via di costruzione tre *cippers* all'americana. Ad onta poi che in Fiume sia stabilita una scuola pubblica di nautica, vi si formò sotto la protezione della Camera di Commercio un *Collegio nautico* comitato col mozzo di privata associazione. Essi fanno per l'educazione e per l'industria marittima quello che dovremmo far noi per l'industria agricola ed industriale annessa.

— Ho fatto giuramento, egli rispose, di non più toccare né un bossolo, né una carta; ma dacchè ho il benio d'incontrarvi, giochiamo se vi piace, a cappellotto tutto il dinaro che ci troviamo in dosso.

Ser Vespasiano, il quale benché vecchio e noto non cessava per questo d'esser il gioco incarnato, accolto di botto una simile proposizione. Gettò una piastra in aria, perdetto una trentina di zecchinii e ne rimase assai poco soddisfatto. — Che fatalità, pensò Pippo, di non poter giocare in questo momento! Son sicuro che la borsa di Beatrice continuerebbe a recarmi fortuna, e che riguadagnerei in otto giorni tutto quello che ho perduto in due anni.

Non era tuttavia senza un grande piacere ch'egli obbedisse alla sua bella. Il nuovo studio, procuratole da lei, offriva un'aspetto di allegria e tranquillità seducenti. Esso vi si trovava come in un nuovo mondo, di cui per altro conservava la memoria, perché la tela e il cavalletto gli richiamavano al pensiero gli anni della sua fanciullezza. Le cose colle quali una volta abbiano avuto della famigliarità, ci tornano agevolmente simpatiche, e questa circostanza, unita alla memoria, ce la rende più cara senza che sappiamo il perchè. Lorchè Pippo prendeva in mano la sua tavolozza, e che durante un mattino bellissimo vi gualciva i suoi brillanti colori; lorchè li rimirava disposti in or-

APPENDICE**IL FIGLIO DI VEZZANO**

RACCONTO
DI A. DE MUSSET

VII.

Da principio, l'amore di Pippo e di Beatrice avrebbe potuto paragonarsi a una sorgente che zampilla dal terreno; adesso invece somigliava un ruscello che s'insinua a poco a poco, e si scava un letto nella sabbia. Se Pippo fosse stato nobile, avrebbe ottenuto senza dubbio la mano di Beatrice, pel motivo che la passione cresceva in ragion del tempo; ma quantunque i Veceilii fossero d'una buona famiglia del Cadore in Friuli, una tale unione diventava impossibile. Non solo vi si sarebbero opposti i più stretti congiunti di Beatrice, ma si anche s'avrebbe indignato tutto ciò che a Venezia portava un nome patrizio. Coloro stessi che si mostravano i più tolleranti in fatto d'intrecci amorosi, e che nulla trovavano a ridire su ciò che una nobildonna fosse l'amante d'un pittore, non le avrebbero mai perdonato se fosse passata ad un matrimonio. Tali erano i pregiudizii di quell'epoca, che par valeva assai più della nostra.

In poco tempo la piccola casa venne ammobilata; e Pippo teneva la sua parola, andandovi tutti li giorni a lavorare. Lavorare veramente sarebbe un dir troppo: è meglio detto a passarsi alcune ore. Beatrice dal canto suo faceva ancor più del promesso, sendo sempre la prima a comparirvi. Il ritratto era bozzato; esso avanzava lentamente, pur stava sul cavalletto, e quantunque passasse la più parte del tempo senza un tocco, faceva almeno l'officio di testimonio, sia per accrescer coraggio all'amore, sia per giustificare in qualche modo l'indolenza.

Ogni mattina Beatrice, mediante la sua negra, mandava a Pippo un mazzetto di fiori, perché s'accostuasse a levarsi di buon' ora. « Un pittore deve alzarsi all'alba, diceva ella; la luce del sole è la sua vita, è il vero elemento dell'arte sua, nulla potendo fare senza la di lei mediazione.

Questo avviso pareva giustissimo anche a Pippo, ma nell'applicarlo vi trovava alquanta difficoltà. Alle volte gli succedeva di mettere il mazzolino della negra nella tazza d'acqua e zucchero che teneva sullo sgabello, e di prender sonno di nuovo. Allorquando nel trasferirsi alla solita cassetta passava sotto le finestre della contessa Orsini, gli pareva sentir agitarsi il dinaro nelle saccoccie. Un giorno incontrò al passeggio ser Vespasiano il quale lo richiese per quel motivo non si lasciasse più vedere.

Fiume godde il benessere di una corrente d'acqua, che nel breve tratto di un miglio ha la caduta di 4000 piedi e sviluppa una forza di circa 5000 cavalli. Di quest'acqua però l'industria popolazione sa prossimamente per le sue fabbriche, fra le quali va notato un mulino che produce, coi grani del Mar Nero, del Banato e della Romagna, circa 19 milioni di libbre di farina, che in parte si spedisce nell'Istria e nella Dalmazia, e molta per il Brasile; esportazione ch'è da sperarsi si avrà sempre più anche dal nostro Friuli, ora che i suoi abitanti hanno conosciuto come si potrebbero utilizzare a quest'uso le acque della nostra bassa, che hanno comunicazioni fluviali col mare. Il più prosieguo e più sicuro modo di esportare il nostro frumento si è quello; poiché i basimenti che portano carichi di farine per l'America meridionale ne ritornano con generi coloniali ed altri oggetti. La ricerca delle farine è grande, poiché anche il mulino di Fiume deve raddoppiare il numero delle sue macine, sebbene ve ne abbia un altro d'una portata pressoché uguale. Altre fabbriche importanti vi sono, come una celeberrima di carta, una di prodotti chimici, una di tela da vela ecc. Quando Fiume avrà colle strade separate cui agogna aperte delle vie all'interno, v'accercheranno le Granaglie del Banato e dell'Ungheria, che ora, per le difficili comunicazioni di rado vi giungono. Si apprezzino adunque per tempo i nostri produttori anche a questa formidabile concorrenza, e procurino di avvantaggiarsi trattanto col allevamento dei bestiami.

Notiamo il fatto, che abbassati i pedaggi sulle strade per l'interno, si sviluppò tosto un maggiore commercio di coloniali ed altri generi per l'interno, e per la Serbia e per la Bosnia: ciòché prova, che, come abbiamo detto, le relazioni della Slavia meridionale austro-ottomana coll'Adriatico si faranno importanti coll'accrescere delle vie di comunicazione e della civiltà in que' paesi. Un altro fatto notevole si è, che vi si produsse nei distorni circa 9000 cantine di libbre di miele purgato e 420 di cera, e che uno dall'esportazione aveva perduto e delle foglie d'alloro si traggono 60,000 lire e più. Veggasi da ciò, che anche certi piccoli rami trascurati dell'industria agricola possono fruttare dei notevoli vantaggi, che sommali producono la prosperità dei paesi.

Una strada, colla quale Fiume, presto o tardi, si metterà in comunicazione anche con noi, si è la

dine e vicini ad esser confusi dal suo pennello, gli pareva udire alle spalle la voce aspra di suo padre che gli gridasse come in passato: « Su poltroncina, che ti scuola pel capo adesso? Questa bisogna deve finirsi entro oggi. »

A tal ricordo, egli voltava la testa; ma invece della severa sisonomia di Tiziano vi scorgeva Beatrice, colle braccia e col seno nudi, colla fronte coronata di perle, che preparavasi ad una posa conveniente, e che gli diceva con un sorriso sulle labbra: « Quando vi piace, signor mio. »

Non bisogna supporre ch'egli fosse indifferente ai consigli ch'ella gli dava, 'nò ch'ella si risparmiasse dal dargliene. Ora gli teneva discorso della scuola veneta, e del posto glorioso che si aveva regnato tra le altre d'Italia; ora invece, dopo aver detto sino a che grado si era l'arte innalzata; andava via mostrandone la decadenza. E a questo riguardo aveva tutte le ragioni possibili. Venezia faceva allora la stessa cosa che Firenze: ella perdeva non solo la propria gloria, ma il rispetto di quella gloria eziandio. Michel-Angelo e Tiziano avevano vissuto entrambi nel corso d'un secolo; dopo aver insegnato l'arte alla loro patria, avevano lottato contro l'imminente disordine sia quando le loro forze si sostennero; ma alla fine le due vecchie colonne avevano dovuto soccombere. Per innalzare alle nuove alcuni oscuri novatori, si dimenticavano i veri maestri appena appena sepolti. Broscia, Cremona aprirono delle nuove scuole, e le proclamavano superiori alle antiche. Anche a Venezia, il figlio d'un allievo di Tiziano, usurpando il soprannome dato a Filippo, faceva chiamare come lui, il Tizianello, ed em-

progettava per congiungersi colla triestina verso Adelsberg, in un punto discosto da quella solo sette miglia. Ecco un'altra motivo di non dimenticare le eventuali future relazioni con que' paesi.

RENDITA IN PANE

E VALORE RELATIVO DEL PANE DI FORMENTONE E DI QUELLO DI FRUMENTO.

(dal Repertorio d'Agricoltura di Torino)

Il formentone giallo in generale contiene maggiore quantità d'olio e d'aroma che il bianco; la sua farina assorbe meglio l'acqua e riesce più saporita. Tuttavia certo persone avesse al formentone bianco, trovano che il giallo è di sapore meno delicate. Nelle colonie il formentone rosso è preferito, come più dolce e più sostanzioso, e sui nostri mercati vendesi ordinariamente 1 fr. per ettolitro più caro che il bianco, perché è maggiormente ricercato dai commerci per l'esportazione.

La farina di formentone si mescola ultimamente con quella di frumento per far pane. Se si mescola al frumento un decimo di formentone, riesce difficile a conoscere che siano tali mescolanza; ma se nel miscuglio il formentone entra per un quinto, allora è ben riconoscibile al gusto; e questo pane riesce più umido, quantunque buonissimo se è stato bene impastato, e conservasi fresco più lungo tempo che il pane di puro frumento. Se il miscuglio si fa in proporzione inversa, ovvero se si mescola al formentone un terzo o soltanto un sedicesimo di frumento, si ha un pane di formentone più umido ancora, molto meno però di quello di puro formentone, e che meglio conservasi senza arrendersi né seccare. Questo pane, qualora sia ben fatto, anche con un sedicesimo soltanto di frumento, riesce buonissimo per i lavoratori, siccome assai nutritivo e rinfrescante, onde i coltivatori di formentone hanno l'aspetto della più florida salute.

Ecco per tanto, in numeri rotondi, il confronto di molti saggi fatti a Beyries sulla rendita in pane con diversi miscugli, ed il prezzo di costo proporzionale di ciascuno, non comprese le spese di manutenzione, uguali per tutti.

Un ettolitro di pane di frumento produce 75 chilogr. di pane di seconda qualità. Il panettiere ci dà, in cambio di ciascun ettolitro di grano, soltanto 65 chilogr. di pane di seconda qualità; ma bisogna osservare che la nostra misura di grano è sempre grossa, mentre il peso del pane che ci somministra non lo è mai esattamente.

A un ettolitro di frumento dando 75 chilogr. di pane di seconda qualità, se stimiamo il prezzo medio dall'ettolitro a 15 fr., avremo 20 cent. per

piva la chiesa patriarcale di molte opere di pessimo gusto.

Quand'anche Pippo non s'avesse inquietato per la vergogna della sua patria, doveva nondimeno irritarsi di quello scandalo. Allorché taluno vantava alla sua presenza un cattivo quadro, o allorché egli stesso riuniva in qualche chiesa una brutta tela frammezzo ai capi d'opera di suo padre, provava lo stesso dispiacere che avrebbe potuto sentire un patrizio vedendo il nome d'un bastardo iscritto nel libro d'oro. Beatrice comprendeva questo dispiacere, e le donne han tutte più o meno un poco dell'istinto di Dalila; esse sanno cogliere in punto il segreto dei capelli di Sansone. Senza perdere il rispetto ai nomi più autorevoli, Beatrice soleva fare di tempo in tempo lelogio di qualche pittore mediocre, e dava con molta abilità a questo elogio un'aria di verosimiglianza. Con tal mezzo, arrivava spesso ad eccitare il cattivo umore di Pippo, ed ella aveva rimarcato che in quei momenti egli si metteva al lavoro con una vivacità straordinaria. Aveva in allora l'ardimento d'un maestro, e sentivasi in certo modo ispirato dall'intolleranza. Se non che, il di lui carattere frivolo riprendeva bentosto il sopravvento; e gottando via d'improvviso il pennello: « Andiamo a bere una bottiglia di Cipro, diceva, e non si parli più di queste sciocchezze. »

Uno spirito così inestante avrebbe forse scoraggiato tutt'altra donna che Beatrice; ma dacchè troviamo nella storia il racconto degli olli i più tenaci, non è da sorprendersi che l'amore possa ispirare della perseveranza. Beatrice era persuasa d'una verità che, cioè, l'abitudine possa tutto;

prezzo di costo del chilogr. di pane di seconda qualità.

B. Un ettolitro di formentone produce 104 chilogr. di pane; se stimiamo il prezzo medio dell'ettolitro in ragione di 9 fr. 30 cent. il chilogr. di pane di formentone, a questo prezzo costerà 9 cent. In numero tondo, ciascuna elevazione di 1 fr. nel prezzo dell'ettolitro di formentone aumenta di un cent. il prezzo di un chilogr. di pane.

C. Un ettolitro composto di cinque sesti di formentone, di un sesto di frumento, colle stesse basi vale a dire 10 fr. 30 cent., pesa 75 chilogr., e rende 102 chilogr. di pane, che costa 10 cent. il chilogr., vale a dire un centesimo soltanto per chilogr. di più che il pane di formentone puro.

D. Un ettolitro composto di due terzi di formentone e di un terzo di frumento colle stesse basi, vale 11 fr. 24 cent., pesa 75 chilogr., e rende 102 chilogr. di pane, il quale costa 11 a 12 cent. il chilogr., vale a dire due centesimi e mezzo di più per chilogr. che il pane di formentone puro.

La farina di formentone si ritiene meno, perché è più oleosa e meno glutinosa che quella di frumento; essa assorbe maggior quantità d'acqua, e un lavoratore che consuma 1 chilogr. 50 di pane di famiglia al giorno, può nutrirsi egualmente bene e forse meglio con 2 chilogr. di pane di formentone. Supponiamo tuttavia che il formentone contenga soltanto i due terzi della sostanza nutritiva del frumento, a motivo del consumo di questo pane, che è sempre considerabile, perché il contadino rigetta tutta la crosta, lo che non avrebbe luogo se fosse meglio preparato, dedurremo dai dati precedenti i seguenti risultati:

B. Un ettolitro di formentone puro, che dà 102 chilogr. di pane, equivale solitamente a 60 chilogr. di pane di frumento, che costerebbe allora soltanto, sotto questa forma, da 13 a 14 cent. il chilogr., invece di 20 cent. L'economia sarebbe di 6 a 7 cent. per chilogr.

C. Un ettolitro composto di cinque sesti di formentone e di un sesto di frumento, che produce 102 chilogr. di pane così mescolato, equivale soltanto a 70 chilogr. di frumento, che costerà allora, sotto questa forma, 15 cent. il chilogr. invece di 10 cent. L'economia è di 6 cent. il chilogr.

D. Un ettolitro composto di due terzi di formentone e di un terzo di frumento, che dà 102 chilogr. di pane così mescolato, equivale soltanto a 71 chilogr. di pane di frumento, che costerà allora, sotto questa forma, 16 cent. il chilogr. invece di 20 cent. sarebbe di 5 cent. il chilogr.

Il pane di formentone ha sapore assai grato, ma contiene una troppo grande quantità d'acqua che lo rende massiccio e pesante. Esso non fermenta mai così bene come quello di frumento; i suoi vuoti interni sono piccoli e moltiplicati. Forse si potrebbe migliorare la sua manipolazione col diminuire la quantità d'acqua, sia facendo subire alla farina una torrefazione, sia impastando con una maccina,

ed ecco da dove le veniva una tale convinzione. Ella aveva veduto suo padre, uomo estremamente ricco e di poca salute abbandonarsi nella vecchiaia alle più grandi fatiche, ai più avidi calcoli per accrescere di qualche zecchino la sua immensa fortuna. Ella aveva spesso volte supplicato di cangiare sistema, ma egli le aveva risposto costantemente la cosa stessa: « Essere quella un'abitudine presa fino dall'infanzia divenuta necessaria per lui, e tale che l'avrebbe conservata sino all'ultimo giorno di sua vita. » Edotta da quest'esempio, Beatrice voleva insistere per modo da ridurre Pippo ad un lavoro metodico, e andava dicendo che l'amore della gloria doveva essere una passione altrettanto forte quanto quella dell'avarizia.

Così pensando, non s'ingannava gran fatto; ma la difficoltà nel caso in pratica, consisteva in questo che, per dare a Pippo una buona abitudine, bisognava prima allontanarlo da una cattiva. Ora, v'ha delle erbe maligne che si possono sveltere senza molta fatica, ma il gioco non appartiene a quel numero; è anzi forse la sola passione che possa resistere all'amore, perché si vedranno dagli ambiziosi o dai libertini cedere alla volontà di una donna, ma dei giocatori rare volte, e la ragione è semplicissima. Nello stesso modo che il metallo monetato rappresenta tutti i piaceri, o quasi tutti, così il gioco riassume ogni sorta di emozioni; ogni carta, ogni colpo di dado portano seco la perdita o il possesso d'un certo numero di monete d'oro o d'argento, e ciascuna di queste monete è la rappresentanza d'un piacere indeterminato. Colui che guadagna sente dunque una moltitudine di desideri, e non solo vi si abbandona

Si potrebbe inoltre farlo fermentare maggiormente e renderlo più leggero col mescolarvi in certe proporzioni del frumento, dell'orzo ed un poco di farina di fagioli, finalmente essa composizione di un particolare fermento.

Sa questi miglioramenti si effettuassero, è assai probabile che il pane di fermentazione mescolato non rischierebbe inferiore a quello di puro frumento, almeno in quanto alla sua sostanza nutritiva, e sarebbe anzi preferito da molte persone per la sua proprietà rinfrescante. Ad ottenere un simile risultato converrebbe intraprendere degli esperimenti, e vorrebbero offrire vantaggio un premio sulla migliore maniera di formare questo pane. Per verità la panificazione del fermentone è ancora nell'infanzia dell'arte, e vi resterà lungo tempo se non vengono eccitati i panettieri, con una raggiardevole ricompensa, a fare degli esperimenti. I contadini soli, che certamente non hanno il genio dell'invenzione, fabbricano il pane di fermentone, e i panettieri non adoperano la farina soltanto per mescolarla con quella di frumento, quando questo è caro, ovvero contiene del loglio, la cui azione perniciosa è neutralizzata dalla farina di fermentone. Sembra che i panettieri ne facciano molto uso senza che si sappia, e che vi aggiungano un poco di farina di fagioli per rendere il pane meno pesante.

Conclusion. — Dal calcoli precedenti rimane dimostrato che l'impiego del fermentone puro o mescolato col frumento è economico, e deve per conseguenza favorire l'agiatezza e perciò l'aumento della popolazione. Inoltre vuolsi osservare che certe terre, poco attese alla coltivazione del frumento, sono convenientissime al fermentone, cosicché questo rende il doppio di quello e più. D'altronde il fermentone è un alimento salutare e sostanzioso. Washington ne faceva il suo alimento. Fortunati i paesi nei quali riesce la coltivazione del fermentone!

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ECC. ECC. ECC.

Importantissimo anche per la nostra agricoltura potrebbe divenire un ramo di coltivazione, di cui parla il sig. Lehmann nel *Giornale svizzero d'agricoltura*. Si trattirebbe di ottenere il lino come secondo raccolto dopo il frumento. Ciò sarebbe di grande importanza per i nostri contadini, i quali, non solo potrebbero procacciarsi sul campo proprio le vesti, ma offrire altrettanto materiale all'industria. Se questa coltivazione riesce nella Svizzera montana, dove il frumento si raccoglie più tardi che presso di noi, potrebbe tanto meglio riuscire nella

nostra pianura, almeno nelle annate, nelle quali la vegetazione è favorita da poggia opportuna; e meglio quando l'irrigazione possa sussidiare l'industria agricola.

Secondo il sig. Lehmann si avrebbe da uscire per due giorni il seme di lino nell'olio e poi mescolarlo col gesso e seminarlo dopo eseguita la messa del frumento. Il giorno dopo si ergerà il suolo, e quando la giovane pianta è cresciuta d'un pollice, una mattina ben rugiadosa la si ingessi ben bene. Nelle annate buone viene maturato anche il seme; ma quando ciò non sia, il prodotto in lino risulta ancora più bello, più fino. Alla fine d'ottobre, o si è possibile anche più tardi si estrae con tempo bello il lino, e legati i piccoli mazzi presso alla radice si appiccano sopra stanghe in luogo coperto. La primavera prossima si scotono i mazzi per estrarre il seme maturato; e quando non c'è più gelo si stende il lino sui prati asciutti, volgendo e rivolgendo più volte, finché si vede che la parte filamentosa si stacca facilmente. — Noi vorremmo, che questo metodo si tentasse dai nostri coltivatori; per vedere fino a qual punto presso di noi sia applicabile con vantaggio.

Macerazione del lino in verde. — Il sig. Dufermont dice sia da preferirsi la macerazione in verde a quella in secca del lino; ciò che sia vantaggioso di macerarlo così come viene dal campo, bastando meno tempo a tale operazione, e di tenerlo per sei giorni disteso sul prato per renderlo bianchissimo. Egli dice: « Il lino macerato nella guisa sudetta è più forte, e risparmia per lo meno quindici giorni di lavoro per ettaro, oltreché rende 5 per 100 di più in peso. — Il lino verde non rende le acque tanto mal sane quanto il lino macerato secco; infatti io ho veduto dei pesci, che vivevano nel mio macerato, mentre vi era il lino. Ed ecco la maniera di far macerare il lino verde: — Il mio macerato ha un taglio a ciascuna delle due estremità, onde l'acqua possa entrarne ed uscirne successivamente; la sua lunghezza è di 14 metri, la larghezza di 6 e la profondità di 5, e può contenere tre balloni fatti ciascuno di cento fascetti. — Quando il lino è ben maturato, si cava a piccole manate, si raschia il seme con una macchina armata di denti di ferro lunghi 10 mm., si lega in fascetti che si mettono nell'acqua, dove si lasciano fino a che siano macerati; in seguito si distendono sopra un prato e tre giorni sopra ciascuna banda bastano per imbiancarlo e renderlo ad essere sigillato. — Debbo però notare, che il seme di lino verde riesce di qualità molto inferiore, ed a segno di valere 2 fr. per ettolitro al meno. Dal calcolo risulta che il lino macerato verde dà un prodotto netto di 274 fr. 70 cent., mentre quello del lino macerato secco è solamente di 237 fr. 45 cent. — Il lino macerato secco rende meno perché perde del suo peso secando, prima di battearlo e nell'imbiancamento, dovranno restare distesi dieci o undici giorni di più che il lino verde. »

natura vi provvedeva, ed egli soleva dire alle volte: « Un chiozzo è un piccolo pesce, e un capriccio una piccola passione. »

Di tal soglia vivendo, e amici tutti e due del piacere, i nostri innamorati s'intendevano a meraviglia. Una sola cosa inquietava Beatrice. Ogni volta che parlava a Pippo dei progetti ch'essa costruiva per l'avvenire, egli s'appagava di risponderle: — Cominciamo dal tuo ritratto.

— Non richiedo di più diceva ella, e ciò fu convenuto da molto tempo. Ma in seguito che conti di far tu, domando io? Questo ritratto non può venir esposto al pubblico; e quando sarà finito, bisogna pensare a farti conoscere. Hai tu nessun soggetto per capo? Si tratterebbe d'un quadro storico o religioso?

Quando gli rivolgeva di queste domande, egli trovava sempre il mezzo di avere qualche distrazione che gli impedisse d'intendere, come per esempio, di raccolgere il fazzoletto caduto, di accomodare un bottone dell'abito, o altra bagatella di simil specie. Ella credeva sulle prime ch'esso potesse essere un segreto dell'artista, e che Pippo non volesse render conto de' suoi piani a chiesa; ma nessuno vi aveva di men misterioso di lui, né di più confidente, almeno colla sua amata, non sendovi mai amore senza confidenza. Sarebbe dunque possibile ch'egli volesse ingannarla, domandava Beatrice a sé stessa, che la sua compiacenza non fosse altro che un gioco, e ch'egli non avesse la menoma intenzione di attenerne la sua parola?

Allorquando le veniva un tal dubbio, assumeva un tono grave, quasi alto, e diceva: Ho la vostra

Nuove opere d'agricoltura. — Troviamo nel *J. d'agriculture pratique* menzionate parecchie nuove opere d'agricoltura, o scienze affini; fra le quali notiamo le seguenti:

Trattato del taglio degli alberi da frutto e degli innesti, del sig. Hardy a Parigi, seconda edizione preziosa fr. 5. 1/2. — *Elementi d'orticoltura* dell'ab. Penseat, a Parigi. — *Il Perfetto giardiniere moderno*, di Salverago, a Parigi. — *Storia naturale dei vegetabili parassiti*, che crescono sull'uomo e sugli animali, di Robin, a Parigi, prez. 16 fr. — *Educazione luterana delle galline*, di Mariol-Didieux, a Parigi, prez. fr. 2. 1/2. — *Le Casse agricole* cc., di Do Bucq fr. 1. — *Istruzioni pratiche sulla piscicoltura* cc., di Coste, prez. fr. 2. 1/2. — *Malattie delle patate, delle barbabietole, delle granaglie, e delle viti* cc., di Payer, prez. fr. 2. 1/2. — *Manuale del Coltivatore all'uso dei poderi modelli e degli stabilimenti d'Istruzione di Lefour*. Primo volume degli animali domestici, prez. fr. 1. 1/4. — *Sull'utilità del sale nell'industria agricola*, di Jambot. — *Il buon Giardiniere*, almanacco per l'anno 1853. — *Istruzioni sull'agricoltura, ad uso delle scuole primarie*. — *Modo di asciugare i patudi, e di dissodarli*, dal punto di vista della salubrità, di Montrice. — *CORSO TEORICO E PRATICO DEL TAGLIO DEGLI ALBERI DA FRUTTO* di Dalbret, nona edizione, preziosa 5 fr. — Tali opere sono scritte in lingua francese. Il *J. d'agriculture pratique* parlando di quella del Lefour, il quale ha pubblicato anche la *geometria agricola, l'aritmetica agricola ed un trattato sul suolo e sugli ingassi* dice, che l'autore tende a dare una specie di piccola encyclopédia delle cognizioni utili al coltivatore. Egli presenta più di 400 problemi agricoli ed un piccolo trattato di contabilità rurale. La parte relativa alle misure di superficie, di volume e di capacità, vi è trattata dal punto di vista rurale. La geometria pratica contiene delle nozioni sul disegno lineare, sulla misurazione del suolo, sul livellamento, sui rilievi, sulla misura di cubatura cc., comprendenti più di 500 problemi di applicazione puramente agricola. Un capitolo particolare è consacrato alla misura degli animali domestici ed alla stima del loro peso, secondo i metodi di Dombusso, Quételot, Parant. Anche i due volumi riguardanti il suolo e gli ingassi o gli animali domestici vengono considerati dal *Journal d'agriculture pratique*, come veramente pratici; per cui raccomanda il libro per l'insegnamento nei Licei.

Sull'esposizione universale di Nuova York. — I giornali recano la notizia che sono già stati venduti 40,000 biglietti di stagione, a dollari 10 a ciascuno. Se questa cifra è esatta, più di una metà delle spese del palazzo di cristallo sarebbe già coperta.

Abbiamo a lamentare alcuni spiacevoli disastri. Il Pastore del Thorwaldsen, copia del sig. Tommaso Lazzerini, fu scoperto dal sig. Piatti, e vi trovò rotto un braccio. Un impiegato di dogana assorisse che, nello scaricare la cassa dal bastimento, si ruppe

promessa; vi si è impegnato per un anno e vedremo se siete un uomo d'onore. « Ma ancor prima che avesse terminata la frase Pippo l'abbracciava con tenerezza, ripetendo: « Cominciamo dal fare il tuo ritratto. » Poi sapeva dar la volta e cangiò discorso.

Si giudichi la di lei impazienza di veder finito il ritratto. Fu capo a sei settimane, finalmente si fu al termine. Quand'ella si dispose per l'ultima seduta, la era così allegra, da non poter stare ferma; andava e veniva dal quadro alla sedia o dalla sedia al quadro, passeggiando al tempo stesso d'ammirazione e di gioia. Pippo lavorava adagino e scuoteva di quando in quando la testa; tutto d'un colpo aggrottò le ciglia, e fece scorrere sulla tela il piccolo lino che servivagli per asciugare i pennelli. Beatrice si precipitò a quella volta, e vide ch'esso aveva cancellato la bocca e gli occhi. Ne rimase talmente afflitta, che non poté frenare le lacrime; ma Pippo rimise senza scamparsi i suoi colori nella scatola e disse: « Lo sguardo e il sorriso son due cose tanto difficili a ritrattarsi, che bisogna esser ispirati per osar dipingerle. Io non mi sento la mano abbastanza sicura, e non so se la potrà avere giammai. »

Il ritratto rimase così sconciato, e tutte le volte che Beatrice guardava quella testa senza bocca e senza occhi, sentiva addoppiarsi il suo dolore.

una corda, e la cassa cadde a precipizio. Si è steso un processo verbale, e verranno fatte le necessarie indagini, onde sia, se è possibile, riparato il danno, se qualcuno può esserne giudicato responsabile.

Il giorno 12 cadde dall'alto della cupola un traliccio che sfondò il tavolato, e ripercosso urtò nella gamba del Géant dell'Estate del sig. Petliccia, staccandogli la punta di tre dita di un piede; fu però subito accomodato. Anche al questo infarto accidentale fu steso processo verbale, e l'associazione dovrà sottostare ai danni che ne fosse per risentire l'autore.

Il concorso al palazzo di cristallo non può dirsi numeroso, e non lo può essere, stanteché saranno necessari ancora venti o trenta giorni prima che l'esposizione sia compita, e il pubblico ne aspetta con avidità il momento. — L'intuito giornaliero ammonta a circa duemila dollari, oltre i biglietti di stagione.

La polizia del palazzo di cristallo è perfettamente organizzata. Sono 187 uomini di bell'aspetto, in uniforme, pantaloni grigi con istriscia nera, tunica blu con gran placka d'ottone dalla parte sinistra con sopravvi Crystal Palace Potte, tracolla da cui pende in vece di spada il bastone corto e grosso, come quello dei poliziotti di Londra. In testa hanno un sakò con l'iscrizione Police e il numero d'ordine degli uomini addetti alla compagnia. Il capitano ha strisce d'oro sulle spalle a due righe. Il tenente ed il sottotenente ad una sola riga. Essi non abbandonano mai il palazzo. Fanno quattro ore di sentinella, un giorno si e un giorno no, e ricevono due dollari al giorno ciascuno.

— La vicina attivazione del trattato commerciale austro-germanico eccitò uno straordinario movimento fra i principali industriali di Vienna. Molti di essi fecero viaggi in Germania per convincersi coi propri occhi delle Stati dell'industria, altri vissero a questo scopo i più importanti mercati ec. Alcuni fabbricatori hanno anche presi al loro servizio nei luoghi industriali della Germania abili capo-lavoratori ed operai.

Lubiana, come luogo a cui mette capo per ora la strada ferrata da Vienna verso il sud, risentì notabili effetti nel rapido incremento della sua popolazione, che in due anni aumentò del 14 per 100, essendo salita da 47,501 a 20,674 animo.

ORE D' AUTUNNO

III.

42.

CARATTERE CORSIVO.

Nel 1792, Neottolomeo aveva 49 anni. Era nato a Parigi; era cresciuto a Parigi; non conosceva cosa, persona o città che potesse valere un solo ciottolo della sua preziosa e bene amata Parigi. Nel *chez nous* si concentravano tutte le potenze intellettuali, morali e fisiche del nostro giovine Neottolomeo; e quando alcuno, per avventura gli avesse detto che il Duomo di Milano gli è un gran Duomo, che Alessandro Manzoni è la cima degli scrittori, che le donne romane son belle, bellissime come tanti amorini, gli avrebbe battuto in faccia un *chez nous*, due *chez nous*, tre *chez nous*, da far sparire una alla volta tutto le belle cose che noi altri italiani avremmo il coraggio di opporre alle belle cose di quei grandi omenoni di francesi.

Neottolomeo, a quell'epoca della sua vita, re-

citava la parola d'un repubblicano sfigatato, d'un convenzionale a prova di bomba, d'un terrorista senza viscere di carità. Conservava nel forzirino delle sue minutaglie un sasso raccolto con sommo eroismo di mezzo alle rovine della Bastiglia, tre mesi dopo l'atterramento di quella fortezza. Sapeva ripetervi parola per parola un discorso di Robespierre sui *Diritti dell'uomo*, un altro di Marat contro *madame Roland*, un terzo di Desmoulins sulla libertà di scherzare intorno alle cose più serie. Entravano in Parigi i vincitori di Valmy e di Jemmapes? Neottolomeo batteva le mani dalle finestre, esclamando: vivano i Sanclotelli. Si celebrava in Campo di Marte l'anniversario del 10 Agosto? Neottolomeo compariva in assisa di guardia nazionale, e giurava che avrebbe sparso fin l'ultima stilla del suo sangue democratico per salvare la Convenzione. *Chez nous*, diceva Neottolomeo, ininconciliabile tutt'altra forma di governo all'insuori della repubblicana. La Repubblica è necessaria alla Francia. O la Repubblica o la morte.

Quindici anni dopo, il Popolo francese si affollava lungo le strade di Parigi animato da una curiosità e d'ù un entusiasmo indescrivibili. Dame e cavalieri occupavano i balconi di tutte le case che fiancheggiavano il sobborgo Sant'Antonio. Suonavano le campane di Nostra-Donna, e una salva di cannonate annunciava il passaggio di S. M. l'Imperatore Napoleone. Appoggiato al davanzale d'una finestra al secondo piano, il cittadino Neottolomeo si affaticava tutt'uomo a gridare: Viva il vincitore di Lodi, gloria al salvatore della Francia, gloria all'Impero. Neottolomeo, se non fosse stato d'un temperamento pusillanime, avrebbe seguito le bandiere di Bonaparte come volontario. L'idea della conquista era per lui un'idea imponente, un fascino, l'unica cosa che lo facesse impazzire. La Repubblica, diceva Neottolomeo, non è capace di simili prodigi. *Chez nous*, ci vuole un conquistatore. La Francia è fatta: per Carli Magni e non per la bordiglia di piazza. Il vero Popolo è l'armata; la vera felicità Napoleone.

Nove anni dopo, un vascello salpava dalla Francia per condurre a Sant'Elena l'imperatore proscrito. In quello stesso momento rientravano in Parigi i Borboni gloriosi e trionfanti. Neottolomeo fu dei primi ad andare incontro alla reduce dinastia, a piangere di tenerezza, a spargere su di lei passi le corone di alloro, a preparar luminarie, e far di tutto, insomma, per dimostrare le benevoli intenzioni dei suoi amici legittimisti. Oh! Neottolomeo non avrebbe dato quel giorno per tutti i giorni della sua vita uniti insieme. Era propriamente felice; non poteva contenersi dall'allegria. Alla fine son tornati, diceva Neottolomeo; alla fine son tornati i nostri vecchi re, i discendenti di San Luigi, i nostri buoni padroni. Jesusmaria! Quel Napoleone ha dissanguitato la Francia, l'ha empita di vedove e d'orfanelle, non aspirava che alla guerra, non voleva soddisfare che l'ambizione propria. Finalmente siamo liberi. *Chez nous* è indispensabile la Carta di Luigi XVIII.

Capitarono le giornate di Luglio. Luigi Filippo, montava la sua cavalcatura bordata d'oro e galloni, e un'onda di popolo lo seguiva, adorando il nuovo sole che spuntava. Neottolomeo con un fazzoletto attorno il collo, e un braccio appeso al fazzoletto, passava di borgo in borgo, di casse in casse, lamentandosi che una palla di cannone l'avesse mezzo rovinato. Da trent'anni io lavoro, diceva egli, per favorire la causa degli Orleans. Ho sparso sudori di sangue, ho sofferto in silenzio disperazioni indescrivibili, ho sacrificato la pace dell'anima mia, le sostanze, quasi la vita a questa convinzione a questo principio unico. Finalmente il mio giorno arrivò; finalmente la nazione è salvata. Le Ordinanze di Carlo X non erano cosa che *chez nous* potesse tollerarsi impunemente.

La sera del 24 Febbraio 1848, Neottolomeo, in età di 74 anni, moriva d'una colica violentissi-

sima, esternando il suo crepacuore per non poter partecipare ai benefici che infallibilmente avrebbe portato alla Francia la nuova Repubblica del signor Lamartine.

—

13.

IL DUOMO DI MILANO.

*La man dell'uomo ha fatto lo miracolo,
Son tante pietre e son tanti tesori.
Venite a veder questo spettacolo,
A vedete di dentro e per di fuori.
Van sì le guglie come spicche in campo;
Beati quei che per salirvi han ali!
L'arte stampò, ma gettò via lo stampo,
Non c'è copia per questi originali.
Pare che c'entri del Signor la mano,
Eppur non c'entra che la man dell'uomo;
Benedetta la mia bella Milano,
E benedette le guglie del duomo.
Guardatevi di dentro e per di fuori,
Son tante pietre e son tanti tesori.*

—

14.

LE COSTELLAZIONI.

È credenza molto antica (non mi ricordo quanto, ma più antica certamente del progetto della facciata di S. M. del Fiore) che tutti gli uomini *utriusque sexus*, nascono sotto una costellazione. Per esempio: le Modiste e le Corifee sotto il segno della Vergine, i Porrucobieri, i Servitori di Piazza e gli Orechianti sotto quello dei Pesci; li Artisti tanto di Belle Arti come di Musica e i Dilettanti Filodrammatici, sotto quello dei Gemelli; i Progressisti e gli Umanitari sotto il Gambero; i moderni Letterati, li Servitori di Romanzi e i Seduttori sotto il Leone; gli Impiegati, i Bottegai e i Fornai sotto la Bilancia; i Caffettieri, li Speziali e i Vinai sotto l'Acquario; i Giornalisti sotto lo Scorpione; gli Azionisti delle Società in Accademia sotto il Sagittario; quanto all'Ariete, al Toro e al Capricorno sono tutti a disposizione dei mariti gelosi e delle vedove maturi che si rimarzano.

(dal *Genio*)

—

15.

I VANTAGGI DEL SANGUE.

Tra gli assiomi di Tomaso Overbury, havvene uno che lascia iscorgere la di lui opinione intorno ai vantaggi della nascita; egli dice che tutti coloro che derivano ogni loro vanto dagli antenati, somigliano alla patata, il di cui merito è tutto sotterra.

—

16.

LA MEDICINA SALUTARE.

Sara, duchessa di Marlborough, insistendo per indurre suo marito a prendere una medicina, gli disse con trasporto: Voglio morire se dopo presa, non vi sentirete sollevato. Prendetela, milord, disse il dottor Garth ch'era presente. In ogni caso non potrà farvi che bene.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	26 Ottobre	27	28
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 6/6	90 9/6	90 7/6	84
dette dell'anno 1851 al 5 "	—	—	—
dette " 1852 al 5 "	—	—	—
dette " 1850 retub. al 4 p. 0,6	—	—	—
di tte. dell'Imp. Lomb.-Veneto 1850 al 5 p. 6/6	—	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	220 3/4	—	—
dette " del 1830 di fior. 100	131 5/8	132 3/8	132 3/8
Azioni della Banca	1284	1285	1286

CORSO DEI CAMBI IN VIENNA

	26 Ottobre	27	28
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	85 1/6	84 3/4	85 1/4
Amsterdam p. 100 florini oland. 2 mesi	—	—	—
Augusta p. 100 florini corr. uso	114 3/4	114	114 1/4
Trieste p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	112 3/4	112 1/4	112 3/4
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	112 3/4	112 1/4	112 3/4
Londra p. 1. libra sterlina a 2 mesi	11. 10	11. 5	11. 7
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	112 7/8	112 1/4	112 1/2
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	—	—	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	131 1/2	134	134 1/2

Tip. Trombetti - Matera

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

	26 Ottobre	27	28
Zecchini imperiali fior.	5. 24	—	5. 20 1/2
" in sorte fior.	—	—	—
Sovrane fior.	15. 33	—	—
Doppie di Spagna	—	—	—
" di Genova	35. 20	—	—
" di Roma	—	—	—
" di Savoia	—	—	—
" di Parma	—	—	—
da 20 franchi	9. 2 a 9	9. 2 a 8 1/2	8. 56 a 59
Sovrane inglesi	11. 10	11. 10	—
	26 Ottobre	27	28
Talleri di Maria Teresa fior.	2. 24 a 23 1/2	—	—
" di Francesco I. fior.	2. 24 a 23 1/2	—	—
Bavari fior.	2. 17 1/2 a 18	2. 17 1/2	2. 16 1/4
Colonnati fior.	2. 31	2. 30 1/2	2. 30 a 29 1/2
Crocioni fior.	2. 14 3/4	2. 14 3/4 a 14 1/2	2. 14
Pozzi da 5 franchi fior.	13. 3/4 a 13 1/2	13 1/4 a 13	12 3/4 a 12 1/2
Agio dei da 20 Carrantani	8	8	8
Sconto	—	—	—

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

VENEZIA	24 Ottobre	25	26
Prestito con godimento 1. Giugno Conv. Vigili del Tesoro god. 1. Maggio	—	—	—

Luigi Matera Redattore.