

GIORNALE DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO E BELLE LETTERE

Si pubblica ogni *Merccoledì* 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 reclamo 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 datovi alle varie industrie, a tutti i rami d'esportazione e segnatamente a quella del carbone 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 sì durevole, nelle sue conseguenze.

In tal caso, diciamo noi, sarebbe questa una delle più favorevoli congiunture, per que' due territori doganali, di procedere a qualche passo nella riduzione dei dazi, e a dazi unicamente finanziari, ossia cancellati 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 sapranno 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 1832, salissero a 78 milioni nel 1852; cioè divenissero più che doppie in un ventennio, e forse triple entro il 1853; se nel secondo semestre tengono 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 tornò 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 faranno 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. Noi vorremmo che questi due elementi, i quali si toccano da Trieste 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 inimicarsi. L'uno di essi ha la civiltà più antica, l'altro sente il vigore della gioventù: appajati e concordi, 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 e percorressero l'interno di que' paesi, onde prenderne conoscenza e trarne 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 o 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, finchè 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 *Vadizza* 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 Parroci delle campagne, per la fiducia che ispirano 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, della portata media di 240 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 *clippers* 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 mezzo di privata associazione. Essi fanno per l'educazione o per l'industria marittima quello che dovremmo far noi per l'industria agricola ed industrie annesse.

APPENDICE

IL FIGLIO DI TIZIANO

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, o 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 Vecelli 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'intighi 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 animabilizzata; e Pippo teneva la sua parola, andandovi tutti li giorni a lavorare. Lavorare veramente sarebbe un dir troppo: è meglio detto a passarvi 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'ufficio 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, perchè s'accostumasse 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 alquanto 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. Allora quando nel trasferirsi alla solita casetta passava sotto le finestre della contessa Orsini, gli pareva sentir agitare il dinaro nelle saccoche. Un giorno incontrò al passeggio ser Vespasiano il quale lo richiese per qual motivo non si lasciasse più vedere.

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

Ser Vespasiano, il quale benchè vecchio e notajo non cessava per questo d'esser il gioco incarnato, accettò di botto una simile proposizione. Gettò una piastra in aria, perdette una trentina di zecchini 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 ricarmi 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, perchè la tela e il cavalletto gli richiama-
vano al pensiero gli anni della sua fanciullezza. Le cose colle quali una volta abbiamo avuto della familiarità, 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 guaticava i suoi brillanti colori; lorchè li rimirava disposti in or-

Flume gode il beneficio 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 profittarne per le sue fabbriche; fra le quali va notato un mulino che produce, coi grani del Mar Nero, del Banato e della Romagna, circa 49 milioni di libbre di farina, che in parte si spedisce nell'Istria e nella Dalmazia, e molta per il Brasile; esportazione che da sperarsi si avrà sempre più anche dal nostro Friuli, ora che speculatori triestini hanno conosciuto come si potrebbero utilizzare a quest'uso le acque della nostra bassa, che hanno comunicazioni fluviali col mare. Il più proficuo e più sicuro modo di esportare il nostro frumento si è quello; poiché i bastimenti che partono 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 *Flume* deve raddoppiare il numero delle sue macchine, sebbene ve ne abbia un altro d'una portata pressoché uguale. Altre fabbriche importanti vi sono, come una celebratissima di carta, una di prodotti chimici, una di tele da vela ecc. Quando *Flume* avrà colle strade ferrate cui agogna aperte delle vie all'interno, vi accorreranno le Granaglie del Banato e dell'Ungheria, che ora, per le difficili comunicazioni di rado vi giungono. Si apparecchino adunque per tempo i nostri produttori anche a questa formidabile concorrenza, e procurino di avvantaggiarsi frattanto col l'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: cioè che prova, che, come abbiamo detto le relazioni della Slavia meridionale austro-ottomana coll'Adriatico si faranno importanti coll'accrescersi delle vie di comunicazione e della civiltà in que' paesi. Un altro fatto notevole si è, che vi si produce nei dintorni circa 2000 cantinaja di libbre di miele purgato e 420 di cera, e che fino dall'esportazione delle pomiche 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 sommati producono la prosperità dei paesi.

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

progettata per congiungersi colla triestina verso *Adelsberg*, in un punto discosto da quella solo sette miglia. Ecco un'altro 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 di aroma che il bianco; la sua farina assorbe meglio l'acqua e riesce più saporita. Tuttavia certe persone avvezze al formentone bianco, trovano che il giallo è di sapore meno diletto. Nelle colonie il formentone rosso è preferito, come più dolce e più sostanzioso, e sui nostri mercati vendesi ordinatamente 1 fr. per ettolitro più caro che il bianco, perchè è maggiormente ricercato dal commercio per l'esportazione.

La farina di formentone si mescola utilmente con quella di frumento per far pane. Se si mescola al frumento un decimo di formentone, riesce difficile a conoscere che siavi tale mescolanza; ma se nel miscuglio il formentone entra per un quinto, allora è ben riconoscibile al gusto; siffatto 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 aumenire 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 pertanto, 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, eguali per tutti.

Un ettolitro di puro 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 giusta, 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 25 cent. per

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 sestieri 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 100 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 unisce meno, perchè 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 considerevole, perchè 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 104 chilogr. di pane, equivale solamente a 69 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 sestieri 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 5 cent. il chilogr.

D. Un ettolitro composto di due terzi di formentone e di un terzo di frumento, che dà 100 chilogr. di pane così mescolato, equivale soltanto a 71 chilogr. di pane di frumento, che costa 11 cent. il chilogr. invece di 20 cent. L'economia 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 macchina.

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

A tal ricordo, egli voltava la testa; ma invece della severa fisionomia 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 che egli fosse indifferente ai consigli che ella gli dava, nè che ella si risparmiasse dal dargliene. Ora gli teneva discorso della scuola veneta, e del posto glorioso che si aveva acquistato 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 estingendo. 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 sin quando le loro forze si sostennero; ma alla fin fine le due vecchie colonne avevano dovuto soccombere. Per innalzare alle nuvole alcuni oscuri novatori, si dimenticavano i veri maestri appena appena sopiti. Brescia, Cremona aprivano 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, facevasi chiamare come lui, il Tizianello, ed en-

piva la chiesa patriarcale di molte opere di pessimo gusto.

Quando 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 rinveniva in qualche chiesa una brutta tela frammezzo ai capi d'opera di suo padre, provava lo stesso dispiacere che avrebbe potuto sentire un patriizio vedendo il nome d'un bastardo iscritto nel libro d'oro. Beatrice comprendeva questo dispiacere, e lo danno 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 l'elogio 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 ben presto 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 incoostante avrebbe forse scoraggiato tutt'altra donna che Beatrice; ma dacché troviamo nella storia il racconto degli odii 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;

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 spesse volte supplicato di cangiar sistema, ma egli le avea 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 svelle senza molta fatica, ma il gioco non appartiene a quel numero; è anzi forse la sola passione che possa resistere all'amore, perchè si videro degli ambiziosi o dei 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 colla composizione di un particolare fermento.

Se questi miglioramenti si effettuassero, è assai probabile che il pane di fermentone mescolato non riuscirebbe inferiore a quello di puro frumento, almeno in quanto alla sua sostanza nutritiva, e sarebbe anzi preferito da molte persone per la sua proprietà rinfrescative. Ad ottenere un sì importante risultato converrebbe intraprendere degli esperimenti, e vorrebbe offrire eziandio 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 panattieri, con una ragguardevole ricompensa, a fare degli esperimenti. I contadini soli, che certamente non hanno il genio dell'invenzione, fabbricano il pane di fermentone, e i panattieri ne 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 panattieri ne facciano molto uso senza che si sappia, e che vi aggiungano un poco di farina di fagioli per rendere il pane meno pesante.

Conclusione. — Dai 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 atte alla coltivazione del frumento, sono convenientissime al fermentone, cosicchè 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 coltura, di cui parla il sig. Lehmann nel *Giornale svizzero d'agricoltura*. Si tratterebbe 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 altresì 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 pioggia opportuna, e meglio quando l'irrigazione possa sussidiare l'industria agricola.

Secondo il sig. Lehmann si avrebbe da tuffare per due giorni il seme di lino nell'olio e poi mescolarlo col gesso e seminarlo dopo eseguita la messe del frumento. Il giorno dopo si erpica il suolo, o quando la giovane pianta è cresciuta d'un pollice, una mattina ben rugiadosa la s'ingessa ben bene. Nelle annate buone viene maturo anche il seme; ma quando ciò non sia, il prodotto in lino risulta ancora più bello, più sano. Alla fine d'ottobre, o s'è possibile anche più tardi si estrae con tempo bello il lino, e legati i piccoli mazzi presso alla radice si appicciano sopra stanghe in luogo coperto. La primavera prossima si scuotono i mazzi per estrarne il seme maturo; e quando non c'è più gelo si stende il lino sui prati asciutti, volgendolo e rivolgendolo più volte, finchè 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 secco del lino; cioè che sia vantaggioso di macerarlo tostochè viene dal campo, bastando meno tempo a tale operazione, e di tenerlo per sei giorni disteso sul prato per renderlo bianchissimo. El dice: « Il lino macerato nella guisa suddetta è più forte, e risparmia per lo meno quindici giorni di lavoro per ettaro, oltrechè rendo 5 per 100 di più in peso. — Il lino verde non rende le acque tanto malsane quanto il lino macerato secco; infatti io ho veduto dei pesci, che vivevano nel mio maceratoio, mentre vi era il lino. Ed ecco la maniera di far macerare il lino verde: — Il mio maceratoio ha un taglio a ciascuna delle due estremità, onde l'acqua possa entrarvi 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 maturo, si cava a piccole manate, si raschia il seme con una macchina armata di denti di ferro lunghi 0m. 50, si lega in fascetti che si mettono nell'acqua, dove si lasciano fino a che siano macerati; in seguito si distendono sopra un prato o tre giorni sopra ciascuna banda bastano per imbiancarlo e renderlo atto ad essere sfilato. — Debbo però notare, che il seme di lino verde riesce di qualità molto inferiore, ed a segno di valere 2 fr. per ettolitro di meno. Dai calcoli risulta che il lino macerato verde dà un prodotto netto di 274 fr. 70 cent., mentre quello del lino macerato secco è solamente di 227 fr. 45 cent. — Il lino macerato secco rende meno perchè perde del suo peso seccando, prima di batterlo e nell'imbiancamento, dovendo restare disteso 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 foggia vivendo, e amici tutti e due del piacere, i nostri innamorati s'intendevano a meraviglia. Una sol 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 dimande, egli trovava sempre il mezzo di avere qualche distrazione che gli impedisse d'intendere, come per esempio, di raccogliere il fazzoletto caduto, di accomodare un bottone dell'abito, o altra bagatella di simil specie. Ella credeva sulle prime che ciò potesse essere un segreto dell'artista, e che Pippo non volesse render conto dei suoi piani a chierchesia; ma nessuno vi aveva di men misterioso di lui, nè di più confidente, almeno colla sua amata, non sendovi mai amore senza confidenza. Sarebbe dunque possibile ch'egli volesse ingannarmi, domandava Beatrice a sè 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 far 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 prezzo fr. 5. 1/2. — *Elementi d'orticoltura* dell'ab. Pascual, a Parigi — *Il Perfetto giardiniere moderno*, di Salverage, a Parigi — *Storia naturale dei vegetabili parassiti*, che crescono sull'uomo o sugli animali, di Robin, a Parigi, prez. 16 fr. — *Educazione lucrativa delle galline*, di Mariot-Didieux, a Parigi, per fr. 2. 1/2. — *Le Casse agricole ec.*, di De Bacq fr. 1. — *Istruzioni pratiche sulla piscicoltura ec.* di Coste, prez. fr. 2. 1/2 — *Malattie delle patate, della barbabietola, delle granaglie, e delle viti ec.* 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, pr. fr. 1. 1/4 — *Sull'utilità del sale nell'industria agricola*, di Jambotte — *Il buon Giardiniere*, almanacco per l'anno 1853 — *Istruzioni sull'agricoltura, ad uso delle scuole primarie* — *Modo di asciugare i patati, e di dissodarli*, dal punto di vista della salubrità, di Manricez — *Corso teorico e pratico del taglio degli alberi da frutto di Dalbré*, nona edizione, prezzo 5 fr. — Tutte queste 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 o sugli ingrassi* dice, che l'autore tende a dar una specie di piccola enciclopedia 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, sulle misure di cubatura ec., 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, Quélet, Parant. Anche i due volumi riguardanti il suolo e gli ingrassi e 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 10,000 biglietti di stagione, a dollari 10 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 Lazzarini, fu scoperto dal sig. Piatto, e vi trovò rotto un braccio. Un impiegato di dogana asserisce che, nello scaricar la cassa dal bastimento, si ruppe

a tutt'agio, ma cerca di crearsene dei nuovi, avendo la certezza di soddisfarli. Da ciò la disperazione di colui che perde, e che si trova tutto d'un tratto nell'impossibilità di agire, dopo aver maneggiato delle somme enormi. Tali esperimenti, ripetuti di spesso, stancano ed esaltano in pari tempo lo spirito, lo gettano in una specie di vertigine, e le sensazioni ordinarie sono troppo deboli, si presentano in un modo troppo lento e successivo, perchè il giocatore, avvezzo a concentrare le proprie, possa attaccarvi il menomo interesse.

Buon per Pippo, che suo padre l'aveva lasciato troppo ricco perchè la perdita o il guadagno potessero esercitare su lui influenza così funesta. L'ozio, più che il vizio, ve lo avevano spinto; era troppo giovine all'onde, perchè il male fosse senza rimedio; la volubilità istessa de' suoi gusti lo provava: non era dunque impossibile che si correggesse, ogni poco attentamente che s'avesse voluto vegliare su di lui. Tale necessità non era sfuggita al pensiero di Beatrice, e senza affannarsi per la propria reputazione, ella passava le intere giornate in compagnia del suo diletto. D'altra parte, perchè l'abitudine non fosse tale da ingenerare sazietà, ella poneva in opera tutte le risorse della rivoltella femminile; variava incessantemente nella toletta, nell'acconciatura, persino nel modo di discorrere, e compariva ogni giorno con vestito nuovo nella paura che Pippo si svogliasse di lei. Pippo s'addava di quei piccoli stratagemmi; ma non era tanto sciocco da adontarsene, anzi faceva altrettanto da parte sua; mutava d'uomo e di tratto all'avveniente che Beatrice di coloretto. Perciò non aveva bisogno di certo studio;

promessa; vi siete 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 cangiar discorso.

Si giudichi la di lei impazienza di veder finito il ritratto. In capo a sei settimane, finalmente si fu al termine. Quand'ella si dispose per l'ultima seduta, la era così allegra, da non poter star ferma; andava o veniva dal quadro alla seggiola o dalla seggiola al quadro, pascendosi al tempo stesso d'ammirazione e di gioia. Pippo lavorava adagio 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 lagrime; ma Pippo rimase senza scomporsi 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 potrò avere giammai.

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

(nel prossimo numero il fine)

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 travicello che sfondò il tavolato, e ripercosse urto nella gamba del *Gente dell'Estato* del sig. Pulliccia, staccandogli la punta di tre dita di un piede; fu però subito accomodato. Anche di questo infausto accidente 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, stantechè saran necessari ancora venti o trenta giorni prima che l'esposizione sia compiuta, e il pubblico ne aspetta con avidità il momento. — L'introlto 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 bleu con gran placca d'ottone dalla parte sinistra con sopra *Crystal Palace Police*, tracolla da cui pende in vece di spada il bastone corto e grosso, come quello dei *police-men* di Londra. In testa hanno un sako con l'iscrizione *Police* e il numero d'ordine degli uomini addetti alla compagnia. Il capitano ha striscie 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 sì 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 facevano viaggi in Germania per convincersi coi propri occhi dello stato dell'industria, altri visitarono 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 17,501 a 20,074 anime.

ONE D' AUTUNNO

III.

12.

CARATTERE CORSIVO.

Nel 1792, Neottolema aveva 19 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 Neottolema; 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 tutti ammiri, gli avrebbe buttato in faccia un *chez nous*, due *chez nous*, tre *chez nous*, da far sparire una alla volta tutte le belle cose che noi altri italiani avremmo il coraggio di opporre alle belle cose di quei grandi omenoni di francesi. Neottolema, a quell'epoca della sua vita, re-

citava la parte d'un repubblicano sformato, d'un convenzionale a prova di bomba, d'un terrorista senza viscere di carità. Conservava nel forziere delle sue minutaglie un sasso raccolto con sommo ereismo 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 *madama Roland*, un terzo di Desmoulins sulla *libertà di scherzare intorno alle cose più serie*. Entravano in Parigi i vincitori di Valmy e di Jemmapes? Neottolema batteva le mani dalle finestre, esclamando: vivano i Sanculotti. Si celebrava in Campo di Marte l'anniversario del 10 Agosto? Neottolema 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 Neottolema, inconciliabile tutt'altra forma di governo all'infuori 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 da un entusiasmo indescrivibili. Dame e cavalieri occupavano i balconi di tutte le case che fiancheggiavano il sobborgo Sant'Antonio. Sgranavano 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 Neottolema si affacciava tutt'uomo a gridare: Viva il vincitore di Lodi, gloria al salvatore della Francia, gloria all'Impero. Neottolema, se non fosse stato d'un temperamento pusillanimo, 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 Neottolema, non è capace di simili prodigi. *Chez nous*, ci vuole un conquistatore. La Francia è fatta per Carlo Magno e non per la bordaglia di piazza. Il vero Popolo è l'armata; la vera felicità Napoleone.

Nove anni dopo, un vascello salpa dalla Francia per condurre a Sant'Elena l'imperatore proscritto. In quello stesso momento rientravano in Parigi i Borboni gloriosi e trionfanti. Neottolema 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 del suo antico legittimista. Oh! Neottolema non avrebbe dato quel giorno per tutti i giorni della sua vita uniti insieme. Era propriamente felice; non poteva contenersi dall'allegrezza. Alla fine son tornati, diceva Neottolema; alla fine son tornati i nostri vecchi re, i discendenti di San Luigi, i nostri buoni padroni. Jesumaria! Quel Napoleone ha dissanguato la Francia, l'ha empita di vedove e d'orfanelli, 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. Neottolema con un fazzoletto attorno il collo, e un braccio appeso al fazzoletto, passava di borgo in borgo, di caffè in caffè, lamentandosi che una palla di cannone l'avesse mezzo rovinato. Da trent'anni lo lavoro, diceva egli, per favorire la causa degli Orleans. Ho sparso sudori di sangue, ho sofferto in silenzio disperazioni indicibili, 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, Neottolema, in età di 74 anni, moriva d'una colica violentis-

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.
Venitelo a veder questo spettacolo,
A vedello di drento e per di fuori.
Van su le guglie come spiche 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.
Guardatelo di drento 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 *Virgine*, i Parrucchieri, i Servitori di Piazza e gli Orecchianti sotto quello dei *Pesci*; gli 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, i Scrittori di Romanzi e i Seduttori sotto il *Leone*; gli Impiegati, i Bottegai e i Fornai sotto la *Bilancia*; i Caffettieri, i Speziali e i Vinni sotto l'*Acquario*; i Giornalisti sotto lo *Scorpione*; gli Azionisti delle Società in Accomandita sotto il *Sagittario*; quanto all'*Ariete*, al *Toro* e al *Capricorno* sono tutti a disposizione dei mariti gelosi e delle vedove mature che si rimarranno.

(dal *Gente*)

15.

I VANTAGGI DEL SANGUE.

Tra gli assiomi di Tomaso Overbury, havvend 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. 0/0	90 9/16	90 7/8	91
dette dell'anno 1851 al 5 p. 0/0	—	—	—
dette " 1852 al 5 p. 0/0	—	—	—
dette " 1850 retrib. al 4 p. 0/0	—	—	—
dette dell'Imp. Lomb.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	220 3/4	—
Prestito con batteria del 1834 di fior. 100	—	132 3/8	132 3/8
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 1/4	84 3/4	85 1/4
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	—	—	—
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	114 3/4	114	114 1/4
Brema p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	112 3/4	112 1/4	112 3/4
Londra p. 1. lra sterlina (a 2 mesi)	—	—	—
" " " (a 3 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	134 1/2	134	134 1/2

Tip. Trombetti - Milano

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

	26 Ottobre	27	28
Zecchini imperiali fior.	5. 24	5. 22	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. 19	—
Talleri di Maria Teresa fior.	2. 21 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
Colonati fior.	2. 31	2. 30 1/2	2. 30 a 29 1/2
Crociati fior.	—	—	—
Pezzi da 5 franchi fior.	2. 14 3/4	2. 14 5/8 a 14 1/2	2. 14
Agio dei da 20 Carantani	13. 3/4 a 13 1/2	13 1/4 a 13	12 3/4 a 12 1/2
Sconto	8	8	8

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

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

Luigi Mancera Redattore.