

L' ANNOTATORE FRIULANO

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. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa Cent. 50. — La spedizione non si fa a chi non anticipa l'importo. — Chi non risulta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamento associato. — 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. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

DEL LATTE, DEL BUTIRRO E DEL FORMAGGIO.

(continuazione, vedi n. 70)

Della preparazione del burro.

La cascina è un oggetto di grande importanza, poiché una cattiva cascina riesce dannosa. Dev'essere grande abbastanza da poter porre tutti i vasi del latte sul suolo. Se ciò non può farsi, si porranno i vasi sopra scuffali, i cui assi saranno bastantemente alti gli uni sopra gli altri. Bisogna però che i vasi non farne pile; perché allora il vapore che s'alza dai vasi inferiori, inviluppa i superiori, ritarda il raffreddamento del latte, e ne risulta che il momento da fare la crema non è pegli uni e pegli altri lo stesso, e che il passaggio all'acido è sollecito pei vasi superiori, d'onde risulta perdita di crema. Inoltre in un luogo troppo piccolo non si può mantenere la necessaria nettezza.

In tutti i paesi, dove la direzione della cascina è meglio intesa, i vasi del latte vengono collocati sul suolo. In Olanda si pongono sopra un muretto a questo effetto intorno alla cascina costruito, d'un'altezza conveniente per la facilità del servizio. La cascina dev'essere abbastanza alta e ventilata, acciocchè l'aria sia sempre asciutta. Un'aria umida e densa cagiona la mustia. Per altro non dev'essere corrente d'aria sul latte. Le stalle le finestre saranno guernite di velo ad impedire alle mosche l'ingresso. I

muri saranno imbiancati ogn'anno, ed il suolo sarà mantenuto perfettamente netto ed asciutto. Se c'è pavimento di tavole, sarà bene che sia inverniciato. È più facile a tenersi netto il suolo a quadrelli di pietra o a cemento; ma l'inverno è più freddo. In tale caso, invece di riporre i vasi sul suolo della cascina, gioverà porli sopra assi o sopra pance di tavole. La temperatura della cascina è cosa di prima importanza. Qualora si consideri, che nella state il latte, fra il tracollo delle teste della vacca ed il riposo nella cascina, poco perde della sua temperatura, rimanendo ordinariamente al 50° o 52° centigr., mentre l'inverno discende a 19° o 22°, si comprenderà che la cascina deve avere temperature diverse, secondo la stagione, acciocchè il latte s'affreddi prontamente, l'acido non si sviluppi troppo presto, e possa avere luogo la piena separazione della crema. L'esperienza ha insegnato, che la temperatura più favorevole nella state è di 42°, nella primavera e nell'autunno di 45° e nell'inverno di 45°. In questo riguardo non può esser dubbio alcuno; ogni deviazione da queste temperature cagiona una perdita, e bisogna ottenerle ad ogni costo. S'intende che un termometro è indispensabile in una cascina.

Si regola più facilmente la temperatura in un locale posto sotto il livello del terreno; ma non bisogna cercare questo vantaggio, qualora pregiudicasse alla ventilazione. L'esposizione più favorevole è al Nord.

I mesi di giugno, luglio ed agosto sono quelli che richiedono maggiori cure, e v'ha poche cascine che non offrano perdite a cagione dei grandi calori. Si chiudono allora

di giorno, e si aprono la notte per introdurvi l'aria fresca. Le garniture di vela alle porte e alle finestre sono utilissime. D'inverno bisogna scaldare la cascina. Il meglio è col farvi entrare l'aria calda; maneggiando questo mezzo, uopo è avervi stufe di terra, gatta, perché quelle di ferro fuso scaldano troppo inegualmente, e troppo presto si raffreddano. Si preferirà la legna al carbon fossile, e le stufe saranno costruite in guisa da accendervi il fuoco per di fuori. Non c'è sapor peggiore e che il latte più facilmente assuma di quello del fumo. Potendo avere nella cascina una corrente d'acqua fresca, è cosa utilissima l'estate; non così l'inverno, perché contribuirebbe ad abbassare la temperatura.

I vasi da latte variano per forma e per materia. Se sono di metallo, di vetro o di terra, il latte vi si affredda più presto la state, e passa meno presto all'acido, perciò si ottiene maggiore quantità di crema; è anche più facile di tenerli perfettamente netti. È da osservarsi però, che i vasi di rame sono troppo cari, che a quelli di ferro bisogna rinnovare di spesso la stagnatura; in quelli di zinco si forma facilmente una sostanza metallica, la quale è un veleno negli uomini e negli animali; il vetro non ha dato i risultati che se ne aspettavano, il quale è conduttore del calore più che non è il legno, ed è troppo fragile, onde nell'Holstein dopo parecchi anni di prova vi hanno rinunciato.

I vasi di legno quali si usano dell'Holstein, coperti d'una buona vernice, convenientemente mantenuti, e colle debite cure e precauzioni netti, ci sembrano i migliori. Difficile è tenerli netti, se il legno è ver-

minor parte però de' Missionari si oppose a questa dottrina pericolosa, amando meglio d'incontrare lo sdegno di que' Popoli, che lasciarsi indurre a una profanazione non ammissibile che dall'avarizia o da altre basse passioni che trascinavano i loro rivali confratelli. Dopo molti anni di dispute vergognosissimo la Santa Sede condannò i fautori de' Riti Chinesi, ma questi non obbedirono e continuando nella difesa de' loro errori, empierono di dissensioni ogni città, anzi ogni convento con grande scandalo de' credenti e degl'infedeli. Giunse il P. Basilio in mezzo a tali differenze nella China; al cui governo spirituale per varie circostanze era rimasto il solo vescovo d'Argoli e dal quale doveano dipendere tutti i Missionari del Celeste Impero. Questo Prelato nella sua partenza per la visita di alcune Province, lasciò in quella di Canton suo Provvisorio il Brollo, che continuando nello studio della lingua, e delle costumanze della China era per principiare l'esercizio del suo ministero. Di ciò scrivendo egli a suo padre il 4 Settembre 1687 dice = «che ad apprendere la lingua e i caratteri Chinesi non basta l'intera vita di un uomo; però non essendo le parole necessarie che 5 in 6 mila, coll'aiuto del Signore non diffidava di arrivarle a sapere.» Narra poi che in due anni dacchè era in China aveva battezzati più di 300 infedeli e come in quest'anno era stato 5 mesi peregrinando nelle Province di Kiansi e Fokien; e soggiunge: «È la China un mondo in epilogo, genti senza fine, terre senza termine, superstizioni senza numero, cristianità pochissima comparativa al numero infinito degli abitanti.» Nell'anno suddetto 1687 al 20 Settembre scrisse a suo fra-

tello Andrea, scongiurandolo ad attendere con ogni cura all'educazione de' figli, e partecipandogli le proprie occupazioni, aggiunge: «Or attendo ai libri Sianici, studiando i loro caratteri numerosi di molte decine di migliaia. Vesto alla Chinesa, come tutti gli altri Missionari Per sortire di casa, come per ricevere, e far visite, bisogna calzarsi di stivali di seta nera con le suole un dito grosse di tela bianca: il beretto o cappello di paglia fino a foggia di Zane (Arlecchino), e coperto di peli rossi o di seta rossa Nel resto è bisogno di non poca violenza per assuefarsi a modi Chinesi, il che a chi sua vita ha offerta a Dio, è poco!» Ai 28 d'Otobre del detto anno scrisse Basilio al Padre di nuovo raccomandogli l'educazione de' nipoti, e mandagli tradotte in Chinesi alcune Orazioni, additandogli che si comincia a leggere dove da noi si finisce, che ciascuna lettera significa una cosa, anzi molte, onde facilmente si equivoca, nè esserri differenza da nomi a verbi od avverbi, e dice aver tradotti alcuni de' libri sacri della China.

Era il P. Basilio di partenza per la Provincia di Chekiang, popolata da circa 4 milioni e mezzo di abitanti, fertile per boschi di gelci, e ricca per gran raccolto di seta, e qui dovea col suo superiore il vescovo di Argoli trattenersi fino a nuove disposizioni della Santa Sede. Due mesi di cammino fece il Brollo per giungere a Chekian, viaggiando vestito ad uso de' letterati Chinesi, che insieme ai valorosi in guerra formano la nobiltà di quell'Impero. La missione consisteva nel predicare in casa e per mezzo de' Catechisti e de' libri che si dispensavano, (continua)

APPENDICE

NOTIZIE SULLA VITA ED OPERE

DI

FRA' BASILIO BROLO DA GEMONA

(continuazione)

L'indole falsa e fraudolenta de' Chinesi, l'avversione negli stranieri da essi chiamati barbari o perciò mai tollerati sul loro territorio, la difficoltà del linguaggio, la diversità de' costumi, nonché il grado di cultura a cui si credono arrivati, erano in quel tempo e ancora al presente sono gli ostinati posti alla diffusione del Cristianesimo in quel popolissimo Impero. Per tali cause al momento in cui arrivò Frà Basilio nella China in 200 milioni di abitanti appena si trovavano centomila cristiani, benchè vi fossero allora tre Vescovati stabiliti, cioè quello di Argoli, quello d'Eliopoli e di Nankin. Ma altra delle cause del poco estendersi della Religione Cristiana nell'Asia era la controversia de' Riti e Cerimonie Chinesi, di cui in breve dichiareremo l'origine.

Ritenova la maggior parte de' Missionari potersi sile Auguste Cerimonia di nostra Religione frammettere di buona fede quelle delle Divinità degl'idolatri abitanti e così condiscendendo a queste rozze superstizioni poter menar vantaggio d'avere dilatato il Regno di Cristo in luoghi ove niuno mai ne aveva pubblicamente pronunziato il nome. La

niciato. Abbiamo già indicato i mezzi da usarsi, per impedire lo sviluppo dell'acido: si richiede una lisciva di soda o di calce. Un vecchio esercitato facilmente conosce la presenza dell'acido, sentendo allora ineguale la superficie della crema, e coperta di piccole bolle. La materia della quale i vasi sono fatti offre pochissima differenza nel quantitativo della crema, quinlora si abbia nella ca- scina la più favorevole temperatura.

Quanto alla forma dei vasi, devono essere piatti, cioè larghi e poco fondi, ed intorno a ciò quello che precedentemente detto abbiamo non può lasciare verun dubbio. Dipende dalla temperatura il mettere più o meno latte in ciascun vaso: nei calori della estate se ne mette pochissimo, tanto che basti da poler levare facilmente la crema; un po' di più nella primavera e nell'autunno, e la maggiore quantità nell'inverno.

Abbiamo fatto molte prove per conoscere il momento più opportuno ad estrarre la crema, ed i risultati sempre identici ci hanno convinto, che non bisogna lasciar quagliare il latte, e che deesi levare la crema dopo incirca 50 ore di estate, e dopo 40 o 50 ore d'inverno. N'è facile di conoscere il momento: se si immersa una lama di coltello nel latte, scostando un poco e con precauzione la crema, e sotto lo strato di questa il latte offre l'aspetto d'un liquido acquisito, torchinicchio, trasparente, allora è il tempo di levartela. Non bisogna lasciarsi indurre in errore, confrontando questo tenue strato di crema colla massa d'una densa pelle coperta che si trova sul latte rappigliato; quel tenue strato non contiene quasi nian' altra cosa fuorchè burro, e la massa che dicemmo è aumentata d'una quantità considerevole di caseum; e ciò è provato evidentemente dalla quantità di burro ottenuta coll'uno o coll'altro metodo.

Da 425 litri di latte, levata la crema dopo 60 ore, quando il latte era rappreso, si ottengono chilogrammi 43. 5 di burro;

Da 425 litri dello stesso latte, levata la crema dopo 50 ore, sento il latte tuttavia dolce, s'ebbero chil. 45 di burro;

Da 425 litri nel giorno seguente, dopo 60 ore, s'ebbe burro chil. 44. 5;

Da 425 litri nel giorno seguente, dopo 50 ore, s'ebbe burro chil. 45. 5.

Altri esperimenti fatti dipoi diedero gli stessi risultati. (continua)

F. VILLEBOY

ISTRUZIONE OPPORTUNA

per fare al bisogno vino senza uva, e simile a quello dell'uva, con ogni economia e salubrità, ossia vino perpetuo ad uso comune.

(continuazione)

Frattanto giovi avvertire che l'accennato vino, per manifesti suoi ingredienti saluberrimi, non che per la sua fermentazione virtuale e attuale, riesce talmente contemporaneo allo stomaco, e cooperativo alla digestione, che prestasi a far parte della dieta più salutifera, com'è già stato riconosciuto, fra noi, dall'anno p. p. fino al presente, in ogni varietà di persone d'ogni complessione e sesso, d'ogni età e condizione. Anzi, per tal ben compravuta salubrità ed efficacia salutifera, torna qui accenno ed opportuno, a fronte delle occorrenti influenze choleriche, la esporme ora la ricetta popolare più speditiva, in misure modenissime decimali, computandone la preparazione per una persona, che abbisogna giornalmente di un litro ossia boccale di bibita vinosa. Quando poi, sommendo tali quantità in ragione d'individui, ne risulta la preparazione discrezionale per gli individui di una famiglia qualsiasi.

a) Si prepa un recipiente o vaso, quale tino, della capacità alquanto crescente oltre i dieci boccali, (litri 1,3) e fornito di spina sul fondo del vaso stesso, al di sopra dello strato sedimentoso e più torbido,

quale elevasi da uno a due pollici (m. 0,08) sul fondo medesimo (1).

b) Entro siffatto recipiente si versino dieci boccali (litri 1,3) d'acqua comune o di fontana, con infusovi un composto di cromo tartaro ordinario in dose circa di un' oncia, (kil. 0,028) e due o tre oncie (kil. 0,085) di ghianda torrefatta, sguscinndone i semi, rigettando i guasti, e sottoponendo i buoni al fuoco, così che restino neri carbonizzati all'esterno, biondeggiati addolciti all'interno, riducendoli quindi in farina grossolana collo schiacciarsi su tavola o seppestarli entro mortaio.

c) Con alcune libbre dell'acqua così preparata, e raccolta entro vase o cattino, si stemperino e sciogliano da due in tre libbre (kil. 1,021) di zucchero ordinario e di mezza libbra (kil. 0,170) a una libbra (kil. 0,350) di buon miele, all'uopo purgato diluendo mediante acqua aromatica gradita, e colandolo a freddo attraverso aconcia tela.

d) E con parte della stessa acqua zuccherata e mielata s'impastino insieme due in tre oncie (kil. 0,085) di lievito panaria fresco, ossia di pasta lievitata da pane, ed altrettanto orzo tostato stantio, cioè lasciato, dietro la tostazione ordinaria, ben isfumato altresì all'apriko o al sole, affinchè resti scovo dell'odor di bruciato, aggiungendo all'impasto stesso un pugnolo a pizzico di fiori di sambuco o verbascio, ovvero dell'uno o dell'altro, o di qualsiasi erba aromatiche meglio gradita.

e) Quindi l'impasto del lievito, orzo, aroma, si stemperi in tutta l'acqua zuccherata mielata, e consimili parti insieme stesuperate si versino entro il vase o tino, ove espandersi subito in tutta la massa acqua a foglia di liquido mostoso, olremodo conforme a quello d'uva, e parimenti idoneo alla fermentazione vinosa.

f) Siffatto mosto si mantenga in luogo d'aria pura, ossia non inquinata da esalazioni disgustose, alla temperatura di circa 15 gradi R., cioè al calore corrispondente a quello ordinario per la fermentazione del mosto d'uva, vinificando così nel torno di una settimana circa, e più o meno presto a seconda della massa e del calore.

g) Ottenuta tale vinificazione si cava, per la spina, un boccale di vino ogni giorno, e si versa immediatamente sulla massa vinosa residua un boccale (litri 1,1) d'acqua misura di un' oncia (kil. 0,028) circa della fermea vinifica ossia rivinificatrice composta come sopra, continuando di tal guisa a piacere, colle avvertenze dichiarate in questo articolo, e svolto nel successivo opuscolo: *Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità, ec.*

(continua)

RIVISTA DRAMMATICA

La Colpa vendica la Colpa, di Giacometti. — Giovanna d'Angiò, del sig. Oddone. — Era un genio, un originale od un pazzo? Che so io? Commedia infernale del sig. C. B. — Il duca e l'Artista, di un anonimo.

I tentativi si succedono, osiam dire, con rapidità; indizio bastante a farci sperare la prossima riforma del nostro teatro. Dal molto che si scrive e si espone, è impossibile che non abbia a uscirne qualche cosa di buono. Ci conforta poi lo scorgere come ad esperirsi in questa parte della italiana letteratura discendano i giovani ingegni. È da quelli che possiamo attenderci il bene; perocchè riteniamo fermamente che lo assi del paleoceanico arrischierebbero di vacillare sotto le prove di scrittori

(1) Tal vase, quale tuo, può essere composto e costruito di materie diverse, cioè di metallo o vetro, di terreglia o legno con forme varie dalle cilindriche alle coniche o conispirali. Ora composto in metallo ordinario, conviene sia internamente intonacato di mastice sano ed innocuo per prevenire le ossidazioni e salizzazioni metalliche nocive, e simile intonaco giava altresì applicato entro i vasi di legno per la loro conservazione ad incurribilità, specialmente alle parti superiori inumidite e in contatto immediato dell'aria. La forma conica, poi, riesce la più conveniente alla base ampia per la deposizione sedimentosa del liquido fermentante, e colla sommità ristretta pur circoscrivere la superficie del liquido stesso, esposta immediatamente all'aria, limitando così il cappello, che, quanto più esteso, tanto più facilmente addiviene organo di acidificazione, non che materiale di dissoluzione corrosiva, ec. (V. Metodi pratici, ec., pag. 60-64).

N. T. A.

In ordine alla colorazione del suo vino, l'autore si attiene ai principi umanini, specialmente torrefatti o tostati, come i più resistenti agli acidi vinosi, non che i più salubri in ogni condizione e circostanza. Inoltre, l'autore ha riconosciuto che gli accennati principii torrefatti e tostati si avvalorano ed afforzano mutuamente nella prosperità colorante vinosa, cosicché disprezzano e svolgono tale proprietà in ragione anzi che di massa, piuttosto, di associazione fra loro. Per l'associazione poi dell'oro tostato, dell'avana tostata, della ghianda tostata, ne risulta ed ottienisi un composto pregiabilissimo, dall'autore raffigurato colorativo a natura vinosa, fragrante come vaniglia, sapido come cioccolato.

infelicità dagli anni e resi tristi dalle sofferte de- flessioni. Lasciamo alle monti vergini, ai cuori capaci di affetti altorii e di magnanimità audacie, l'esercizio d'un'arte che richiede freschezza ed elasticità di sentire.

Ciò, ben inteso, vogliamo dire in massima, e pensarsi che in massima debba appunto venir rinforzata dalle eccezioni. E una di queste eccezioni la si faccia pure discorrendo del sig. Giacometti che, in età adulta, altamente compone per il teatro, senza lasciarsi sopravvissere dall'idea dei molti ostacoli che bisogna vincere per famigliarizzarsi col pubblico. La Colpa vendica la Colpa, uno dei suoi ultimi lavori, ebbe esito soddisfacente al Teatro Valle, di Verona, dove fu rappresentato dalla Compagnia Leigheb. La protagonista del dramma è una donna che pazzo d'amore e sedotta, abbandona la cosa propria per correr dietro all'amante. Appena fuori di quello stato d'illusione a cui molto volte trascina un amor giovanile e inquieto, questa donna comincia a sentir destarsi nell'anima il rimorso, la paura, l'angoscia d'un avvenire dubioso. L'uomo, al quale si aveva abbandonato rinunciando ai vincoli più sacri di famiglia e di patria, la ripudia come un arnese di cui non si suppia qual altro vantaggio tirarne. Egli la lascia immersa in frequenti desolazioni per mettersi alla ricerca di nuovi piaceri, quali sarebbero il gloco, le brigate, i bivacchi. La povera vittima non ha diritto alcuno per rivolgersi all'altrui giudizio ed ottenerne che venga condannata l'atrocità del suo carnefice; e quando si riscontra nella propria madre, si sforza di coprire la sua posizione, dandole a credere che suo marito era morto, e il nuovo amore legittimamente confermato. Col progredire dell'azione la madre scopre la falsità di tale asserto, e predice al frutto delle sue viscere che morrà abbandonato da tutti, miserio e privo dell'altrui misericordia. Ma la donna travata tenta un nuovo passo per acquerare il cor suo; ella ricorda all'amante la fede giurata, e si dice disposta a demandare il divorzio da suo marito per divenir di lui moglie. Inutile proposizione. Carlo ha un'amarosa, una fidanzata, la quale si dà a conoscere alla povera Sara, e lo scopre da quali sentimenti sia animata a di lui riguardo. Poco dopo l'infelice rivede una sua figlia, a cui non può aprire interamente l'anima propria, perché arriva il marito a vietarle di palesarsi per madre e a costringerla a dissimulare, arrossendo, uno degli affetti che più fortemente e irresistibilmente s'appligano al cuor d'una donna. Né ciò doveva bastare. Sara chiede ed ottiene il divorzio, mettendosi nella necessità di legarsi all'uomo che l'ha tradita, e che invece d'amore le offre disprezzo e denari. Codeste umiliazioni ed altre che sarebbe lungo enumerare, finiscono col ridurre a morte il corpo della sventurata femmina. Però non muore senza rivedere il marito e la figlia, e senza lasciare una tremenda lezione di quanto si soffre allorchè si deserta le dolcezze e l'intimità di una famiglia amorosa per correr dietro ad una passione colpovole.

Il sig. Giacometti ha scelto un argomento, nel quale vogliam lodata piuttosto l'intenzione, che l'originalità. Le conseguenze d'un fallo dettiero occasione a centinaia di scrittori di comporre drammi, romanzi e poesie. Questa creatura fragile ed appassionata ch'è la donna, la vediamo, quanto basta, abbandonarsi ad un seduttore che termina coll'abbandonarla alla sua volta in braccio alla vergogna, alla disperazione, alla miseria. È ora di mutar soggetto, e di persuadersi che a fronte d'una società tormentata da bisogni alti e generali, non mancano argomenti da sostituire a queste continue rappresentazioni di adulteri più o men sfrontati e più o meno puniti nelle loro conseguenze.

Un altro vizio che troviamo nel Giacometti è il sermoneggiare troppo frequente che fanno i personaggi delle sue commedie e drammi. La moralità va bene che ci sia, anzi deve essere; ma non dilata con prediche noiose. Ella deve risultare dal complesso dell'azione, piuttosto che da uno sfarzo intemperante di sentenze e precetti; deve essere nella natura e nella essenza del soggetto anzichè nella sua forma. È vero; il pubblico applaude ordinariamente dopo una lunga tirata in cui i polmoni del comico vennero messi a contribuzione in nome e per conto dell'autore; ma l'autore, col secondare invece di distruggere i pregiudizi del pubblico, recherà danno a se stesso, all'arte che professa, e all'artista che rappresenta le cose sue. Bunque, ripetiamolo, altro è il pulpito, altro il paleo-scenico: dal secondo le lezioni devono partire, direi quasi, senza che l'uditore s'accorga di riceverle.

Nel dramma nuovo del sig. Giacometti troviamo tuttavia lodate la naturalezza e spontaneità con cui si svolgono gli accidenti della tela, come pure la lingua, che scorre facile e non caricata, e i caratteri che si conservano bene e ben distinti gli uni dagli altri. In conclusione le mendo sono in numero minore dei pregi, e di questi ce ne consigliamo col poeta come di risultanza non troppo facile ad ottenersi.

Vada per sig. Oddone, torinese, che all'Arena Giardini, di quella città, fece esporre un nuovo e lunghissimo dramma in 5 atti col titolo *Giovanna d'Angiò*. Ivi incontrerete difetti a carri, e meriti pochi o nessuno. La storia venne falsata, i caratteri adulterati e mancanti dei requisiti necessari per esser caratteri, la sceneggiatura trascuratissima, il dialogo languente e secreto. Arrogi lungherie non giustificate, scene inutili, inverosimiglianze troppo spesso. Per quanto si voglia ritenere che nel giudizio portici dal giornalismo ci sia qualche cosa di esagerato e di parziale, cedesta *Giovanna d'Angiò*, siam pur costretti a riguardarla come un tentativo di scrittore che manca di quella naturale inclinazione a scrivere per teatro, senza la quale crediamo vani anche lo studio e l'esercizio.

Anche la produzione *Era un genio, un originale od un pazzo? Che so io? Commedia infernale*, del sig. C. B. rappresentata nello scorso estate al teatro Ducale, in Padova, ebbe un successo poco invitabile. Non valsero a sostenerla né la vivacità del dialogo, né la correzione della lingua, né uno stile abbastanza buono. I due difetti massimi che le vennero trovati son quelli d'una originalità spinta fino alla stranezza, e d'una filosofia che potrebbe dirsi antilogica. Si vede che l'autore cercava unicamente di modellarsi sui tipi tedeschi, a cui la forma scientifica è familiare. Ma quel cambiare il palcoscenico in palestra dove dar sfogo alle smanie di sfillogizzatori spesso volta incomprendibili a lor medesimi, non ci sembra adattato né alle tradizioni del teatro italiano, né allo scopo popolare dell'arte drammatica. Lasciamo le filosofiche disquisizioni ai scienziati, agli atenei, alle biblioteche, anche se volete, ai redattori della *Civiltà Cattolica*: ma il teatro sia luogo dove il popolo convenga ad istruirsi a poche spese. Le impressioni che deve lasciare una commedia, un dramma, danno essero generali e facili; e per ottener questo, chi ha il vezzo di aggirarsi tra le nuvole, conviene proprio che smetta il cattivo vezzo, e che si abbassi un pochino per rendersi abbordabile all'intelligenza di tutti. Il sig. C. B. sbandendo in seguito le astruserie di cui si compiacque in questa sua *Commedia infernale*, risparmierà a sé stesso fatiche inutili e un po' di noja anche al pubblico.

Anche il *Duca e l'Artista*, dramma di preleso autore italiano, venne offerto per nuovo al pubblico del teatro Giardini a Torino. Ecco di qual maniera lo troviamo criticato nelle Scintille:

« La prima osservazione critica cadrebbe in accenzo sul titolo, perchè a dir vero, non abbiamo capito a che voglia alludere *Il Duca e l'Artista*; ma non importa, ed il titolo sappiamo non essere ciò che sempre risponda al soggetto. Eccoci dunque al racconto. Miss A. amante riamata del giovine V., ma lontana da colui al quale giurò fede ed amore, per le solite ragioni di famiglia e per salvare i soliti genitori, viene tratta sposa al duca X, pari d'Inghilterra, senza però essere trascinata a più dell'altare. Ella non riesce col matrimonio a cancellare dal suo cuore la prima passione; ma per il marito, uomo di alto sentire non può a meno di sentir molta stima. Stimandolo adunque ella diventa madre, e dopo tre anni inutilmente interroga il suo cuore: ivi è tuttavia scritto a caratteri da drammaturgo francese il primo capitolo del romanzo della sua vita. Ed ecco che un giorno, quando ha finito di pettinarsi per recarsi col duca ad una festa, vede da una finestra, e per la prima volta, dopo 3 anni, il suo bene, colui che fu il costante ideale dell'amor suo anche d'accanto al generoso e non vecchio uomo che idolatrando la fe' madre. Alla vista dell'ideale de' suoi poetici sogni, ella che pur ama sinceramente la sua prole, si conturba si che, andata alla festa, non sa e non può resistervi, e chiede sola ritornarsene alle sue stanze. Ivi si ritrova faccia a faccia coll'originale della sua visione, col sig. V., in carne ed ossa, che si è fatto introdurre nel di lei appartamento da un fedel servo del duca, il quale cedendo alla di lui seduzione non fa che obbedire al suo padrone di tutto istruito. Quest'ultimo ha voluto usare tal mezzo per conoscere la cagione della freddezza della sua sposa, e quando testimonio inosservato dello scontro e delle parole de' due amanti è pienamente riuscito nel progetto, allora egli si mostra: la consorte gli si getta a piedi; ma il duca ne ha udito l'innocenza, e la fa sorgere; il sig. V. stealmente colta introdottosi, crede ben di provocarlo, e con un impeto, con un'alterigia, che parrebbe tre anni non fossero trascorsi, o desso fosse l'offensore; ma questi ha pur troppo nobili sensi ed è nato in Inghilterra: egli non trova ragione alla sfida, e vi risponde proponendo il suo divorzio con la moglie e l'unione de' due giovani da esso involontariamente disgiunti. Alla contessa questo solo frutto di rara nobiltà d'animo non basta ad aprirle finalmente il cuore e la mente, ella non si prostra avanti al suo sublime benefattore per consigliarlo di farla restare al suo fianco; ma sa che la di lui risoluzione è l'effetto del suo amore per lei, e spietata ed egoista gli chiede ed ottiene di poter se-

co condurra il figlio che disperatamente ama. Il giovine V. dovrebbe essere umiliato, riconoscere, rigenerato da quanto è avvenuto; ma niente di tutto ciò, e lo vedremo. Il duca che quanto ha fatto lo ha fatto per l'amore che porta alla donna che scelse a sposa, avrebbe pur potuto calcolare, che sebbene non riamato, era desso più del suo rivale atto a farla felice; ma egli non vi pensa nemmeno, e parte per una lunga missione in lontane contrade, non prima di aver coronato l'opera sua facendo donazione del suo più ricco castello a colui che portò il suo nome. — Trascorrono quattro anni e siamo in casa di mistress A., già duchessa X. Suo marito non è più povero, egli ha avuto una eredità. Egli è innamorato sempre di sua moglie, e ne è geloso, geloso esageratamente, geloso di un assente da quattro anni, geloso del suo benefattore, geloso dell'uomo che ha tentato renderlo felice a costo della felicità propria, alla cui memoria avrebbe dovuto prostarsi nella polvere, geloso della sua cieca moglie che per lui ha accettato il divorzio con un uomo adorabile, ricco, nobile e rispettato, geloso finanche dell'innocente frutto di quella prima unione. Eppure la giovine sua sposa non gli ha dato mai il più leggero campo a pascerne questa sua incurabile malattia, eppure ella in quattro lunghissimi anni di vita trambsiata, di vani sforzi per rassicurarlo, di pene e di lagrime per vedersi sotto i propri occhi odiato e maltrattato il figliuol suo, non che dare un appicco od un indizio qualunque al febbribilante marito, lo ha circondato delle sue cure, dell'amor suo, ed ha compresse tante amarezze nel più secreto dell'anima sua. E con tutto ciò l'insano non guarisce, e l'arrivo in patria del duca lo spinge nel parossismo della malattia. Che cosa di più legittimo d'un padre che dopo quattro anni vuol riabbracciare il figliuol suo, dopo quattro anni, durante i quali ebbe la delicatezza di non indirizzare una sola linea a sua madre? Eppure il geloso marito ne è furioso, egli impone alla moglie di non essere visibile per duca che vuol ricovero lui stesso per mettere il colmo alla sua ingratitudine proponendogli di riprenderlo il suo castello e suo figlio. Il duca accetta per secondo, ed è per partire, quando la sconsolata madre, rompendo ogni diviso, viene a prostrarci alle sue ginocchia; ma il duca è sempre lo stesso, egli non sa rifiutarci, e lo lascia il figlio, senz'altra condizione che quella di mandarglielo di tratto in tratto, e ciò perchè gli fu chiaramente significato di non porre più piede in quella casa. La sventurata donna si tranquillizza, ella è rassegnata a tutto, purchè non sia divisa dal prediletto ragazzo. Ma sempre più crudele il marito, è sul fanciullo che fra poco sfogherà l'ira sua, percuotendogli la guancia. Allora la misera madre è al colmo dello strazio; ella scrive al duca: « Eccovi il figlio vostro, per pietà, custoditelo a sua madre. Egli non può restare oltre presso di lei. » Ma questo sacrificio adempiuto, la sua salute si affievolisce, ed a capo di sei mesi ella sente prepotente il bisogno di rivedere il fanciullo; se le venisse ciò negato ne andersbbe della sua vita. E suo marito, vede tutto ciò, ma non si emenda, e non si trova a se stesso odioso, come se la gelosia amor non fosse. Il duca, regolarmente, nega questa volta di mandare il figlio, ed è strano che convinto ormai come l'uomo cui affidò la felicità della donna amata non potrà che sempre maggiormente dilaniarne il cuore, non abbia colto l'occasione dello stregio usato al fanciullo per assicurare più positivamente, se non la felicità, la tranquillità avvenire di quella miseranda donna. Costei non potendo vedere il figlio presso di sé, si decide ad andarlo a vedere in un padiglione della casa del duca. Questi ne ha appositamente fatta consegnar la chiave alla di lei cameriera promettendo ch'egli non vi sarà. L'ora fissata è giunta: mistress V. è al suo posto; ma il marito che questa volta può almeno dalle apparenze giustificare la gelosia, la spia, la seguila, e salendo un muricciuolo, eccolo presso il padiglione. Il duca non doveva trovarvisi; eppure l'autore, che ne aveva bisogno, ve lo ha fatto venire. Il geloso marito non pone più freno al suo furore; egli è sicuro di avere scoperto il tradimento, e siccome è venuto armato di due pistole, una carica e l'altra scarica, il duca che finalmente ha pur egli sangue nelle vene, una ne accetta, si misurano i passi, si fa fuoco, ed il duca può dire a colui che finalmente dal vicino padiglione accorre sul cadavere del consorte: « Se vi ho tolto un marito, vi rendo e per sempre, vostro figlio. »

Qui scende la tela; ma chi è che non vede che questo dramma finir non doveva con un colpo di pistola al terzo atto? Chi non vede che l'azione resta monca quando appunto avrebbe dovuto crescere d'interesse? Ma lasciamo da canto ogni altra riflessione, e considerate che di situazioni il componimento abbonda, ma tutte mal significate; considerate che interesse non ne manca, ma che pur non mancano né inverosimiglianze né caratteri falsati; considerate che il dialogo non ci parve spiegabile, ma più d'un solecismo ci ferì l'orecchio:

giudichiamo — che il componimento esser non può di penna italiana. —

CORRISPONDENZE DELL' ANNOTATORE FRIULANO

Sig. Redattore

LAZZACCO

Ella ed io, sig. Redattore, abbiamo un grande difetto, per giornalisti che siamo: ed è, che invece di raccogliere per le vie e dovunque i rumori che corrono, lo ciarle, le dicerie e di ammucchiare un guasto manaretto ai lettori curiosi e credenziali, non assorbiemo mai cosa di cui non sappiamo di veduta propria. Quante volte corrono per le strade i più strani e ridicoli racconti circa ai fatti che avvengono sul teatro tragico della guerra, e sul teatro semitragico e semibuffo della diplomazia! Ma ella ed io abbiamo il difetto di non prestare fede a quelle cose che non stanno entro ai limiti, del resto larghissimi, del probabile. Di questo grande difetto ella ed io, sig. Murero, moriremo, a quanto pare, impenitenti; ed è per ciò, che prevedo, che non faremo mai fortuna. Per far discorrere di sé, signor mio, bisogna spacciarsi grosse, tirar giù a diritta ed a sinistra, fare il voto di carta pesta ed andare innanzi. Le persone ragionevoli dicono: Oh! che bestia! oh! che astio! — Ma la maggioranza se la godrà, come si rallegra sempre alla lettura delle favole. La verità è prosaica: o l'Annotatore sarà sempre presa con quella sua aria di positività, alla quale avendo rinunciato, fanno fortuna . . . Tizio, Cajo, Sempronio.

Che ne avverrà con queste massime, sig. Murero? Che ella patirà una grande arsura in saccoccia per mandar sempre peregrinando i suoi collaboratori all'ingiro, onde parlino di questa e di quell'altra cosa, dopo avere veduto cogli occhi e toccato con mano.

Ella ed io, sig. Murero, se abbiamo i nostri difetti, sia detto a lode del vero, abbiamo poi anche le nostre virtù; fra le quali una è, non solo di non negare la verità riconosciuta, ma di non asserrare impossibilità o difficoltà dove non abbiamo motivi di crederle esistenti, regolandoci colla simpatia e coll'antipatia verso le tali e tali altre persone. Delle persone antipatiche ne abbiamo anche noi e molte in cui non nutriamo nessuna sede. Ma ha da nascere ancora colui, che possa giustamente rimproverarci di avere mai operato per simpatie od antipatie. Ella mi dirà, che questa è una virtù *negativa*, non *positiva*, come dovrebbe indicare etimologicamente la parola. Sono con lei: maggi sarà permesso almeno di dire, che non aveano nemmeno questa certintà, i quali, non so se per effetto di personali antipatie, so per ignoranza invincibile, o per avversione speciale alle acque di Lazzacco, asservano a voce ed in iscritto che quelle fonti o non esistevano, od erano affatto accidentali e non potevano in alcun caso daro l'acqua occorrente alla città di Udine; senza averci data alcuna cura di vedere, di toccare con mano, di studiare la cosa. Prescindendo dai pareri di tecnici riconosciuti per valentissimi, dalle osservazioni e dagli studii concordi di uomini dotti e pratici, sulla sede di qualche ignorante molti e molti goccioloni, a sentir parlare delle acque di Lazzacco, vi opponevano per anni ed anni una barriera insormontabile di *ma* e di *se*, rimetto a cui nulla valevano né falli, né ragioni. Il *latino* dei tecnici era men credulo dello *storpiato volgare* degl'ignoranti prosontuosi che sensibilmente erano rotolando. Bisognava alla fine, come consigliò il prof. Radman, tradurre le previsioni della scienza in *buon volgare*, perché tutti l'intendessero. E questo fa ora il *Municipio d'Udine*, mediante il suo ingegnere Dott. Locatelli, autore del progetto delle fontane: cosa di cui gliene debbiamo rendere la meritata lode.

A noi due il risultato che adesso si ottiene era indubbiamente prima d'ora: ma per qual motivo raccomandiamo noi sempre alla nostra gioventù lo studio dilettissimo delle scienze naturali, se non perchè, senza professarsi scienziati, avranno bisogno continuamente di esse nell'agricoltura, nelle arti, nei commerci e nella vita civile, non potendo convenientemente servire i pubblici interessi essendone digni? A chi non istudi un poco di geologia, almeno nei principi generali e nelle più ovvie applicazioni, parrà quasi incredibile, che il sig. Héricart de Thury predisse, che al famoso pozzo artesiano che si voleva scavare a Parigi nel luogo detto di Grenelle, l'acqua si sarebbe trovata ad una profondità fra i 550 ed i 560 metri, e che realmente la si trovasse ai 548, e limpida, come la stessa scienza insegnava:

e per questo, se un Ingegner studioso, il quale sarà tenuto quanto altri della sua propria reputazione, dopo studiato il terreno dei contorni di Lazzacco, e scavato per prova un fontanile che dà acqua copiosa e perenne anche nelle maggiori siccità, poco lungi d'un altro antico che la dava pure abbondante, non dubita, dietro gli indizi scientifici, che oltre se ne celi nel medesimo strato, non vorranno credere, senza saper addurre motivo alcuno della loro incredulità.

Ella ed io in simili casi diremmo: *Se non si sa, si fa;* ma il mondo, sig. Murero, poche volte sa e vuol parlare sempre.

Le faccio grazia di tutto le altre obbiezioni, che potremmo divertirci a mettere nel meritato ridicolo, perché i fatti palpabili parlano abbastanza.

Lazzacco, collocato in posizione vicinissima ad Udine ed ammessa per le circostanti delizie colline, avrebbe dovuto avere altre attrattive ancora per i visitatori. Ma fu il caso di non pochi (fra cui qualche famigerato oppositore alla fontana, che si era portato fino all'antico fontanile e non più in là, forse per tema di trovaro dal fatto dimostrato il contrario del suo pregiudizio) i quali non si presero la cura di vedere, se l'acqua regalmente esisteva in quella copia e si buona come si diceva. Ora invece accorrono tutti i giorni, in quell'amena posizione poco più in là di Paganacco, molte persone a vedere i quattro nuovi fontanili, che vi si scavano, oltre ai due prima esistenti.

Sa ella, che discorsi ho udito da parecchi di questi visitatori? I più dicono, che l'acqua è non solo eccellente, ma copiosissima; sicché non sarebbe da meravigliarsi se si giungesse a trarne tanta, da bastare non solo ad Udine, ma da dar da bere a Feltre e ad altri villaggi assottati nelle vicinanze e da adoperarsi nella irrigazione.

Io ho fatto due recenti visite in que'dintorni, ed ho quindi qualcosa da soggiungere su questo e sopra altri soggetti; ma frattanto ho voluto informarla di quello che ora si dice dai visitatori dinanzi all'argomento invincibile dei fatti. Prevedo, che se la stagione dura bella, molti vorranno fare delle gite nelle a Lazzacco e ne'suo deliziosi dintorni: per cui non volli esser l'ultimo a riferirgliene, né che l'*Annotatore* ritardasse a lodare il Municipio, perché intraprese di convincere gli increduli con una dimostrazione senza replica. È un bel dare la lode, quando essa è vera, e tutti sono dall'evidenza dei fatti costretti a farla eco.

Un collaboratore peregrinante,

Notizie relative al commercio generale

Dacchè non abbiamo riassunto le notizie relative al commercio generale accaddero nuovi fatti, che hanno non poca influenza su di esso. La guerra condotta con una lentezza diplomatica produsse, com'era stato più volte predetto, tutti i danni che provengono dall'incertezza durata a lungo, non solo sulle eventualità possibili dei fatti, ma anche sulle vere intenzioni delle varie parti belligeranti. Il commercio naturalmente se ne risentì; ed ebbero fallimenti su tutte le principali piazze, fra le quali più a noi d'accordo ed influenti anche sui più vicini interessi, non mancarono quelle di Vienna, di Trieste, di Milano; oscillazioni nei corsi pubblici, e conseguenti guadagni di pochi e perdite gravi della maggioranza furono frequenti; una sospensione in molte industrie, e principalmente in quella per noi importantissima della seta, seguì com'era da prevedersi; un arenamento generale nei traffici, meno in

alcuni straordinari, prodotti dagli approvvigionamenti su un fatto costante con poche eccezioni; il bisogno alla porta delle moltitudine si manifestò nel Belgio, in Francia ed altrove con momentanei disturbi di piazza per il caro continuato dei viventi, ed altrove, come a Vienna ed a Trieste, col ripetere delle cause di risparmio somme molto maggiori di quelle che nel medesimo tempo si depositarono; il cholera, seguendo quasi sempre la linea del maggiore movimento delle persone e specialmente delle spedizioni militari, s'aggirò per l'Europa, prediligendo le città marittime e fra queste quelle dell'Italia occidentale ed insulare, turbando i mercati, influendo a danno dei traffici. — Da ultimo le flotte alleate introposero un blocco del Mar Bianco, dove però dovettero procedere con qualche riguardo verso Olandesi, Americani e principalmente verso Norvegesi, i quali sebbene non desiderosi di entrare a prender parte nella guerra, pure sentono, come gli Svedesi, quanto loro costi la neutralità, per mantenere la quale ora il governo Svedese incontrò un prestito. La Finlandia è quella parte della Russia, che più soffre dalla guerra. La sua navigazione sospesa del tutto, tolto il suo commercio, distrutti i suoi uivigli ed i porti ed i cantieri sulle coste, presi molti de' soci marinai, alcuni da' quali però volentieri accettarono il servizio sulla marina mercantile inglese: tutto ciò senza nemmeno poter nutrire altre idee, quali sarebbero di una nuova incorporazione alla Svezia, dopo il fatto di Bomarsund e delle isole Aland, le quali vennero dagli alleati abbandonate, dopo che gli abitanti si sono compromessi rispetto ai loro dominatori, che torneranno fra non molto a possederle. In quanto al commercio della Russia settentrionale, nel suo complesso, coll'Inghilterra, se stiamo alle statistiche pubblicate dai giornali inglesi, esso non pali gran fatto dal blocco. Quest'anno l'Inghilterra comprerà dalla Russia canape, tiglio e semi di liro, segalo ed altri oggetti quanto e forse più degli altri anni. Adunque il risultato fu dannoso ai soli Inglesi, che pagheranno questi oggetti più cari, tanto se provenienti dalla Russia, come se da altri luoghi. Ne guadagno invece, nella sua neutralità, la Prussia, per il di cui intermediario si fece parte di questo traffico. Essa fece pure comparire in maggior copia i suoi bastimenti sulle coste della Spagna e del Portogallo per caricarvi del sale, quest'anno caro, e portarlo in Russia. Quest'ultima poi, onde far fronte al contrabbando sul suo confine di terra, trovò utile di abbassare i dazi di alcuni generi, massimamente dei coloniali, che così comparvero più di frequente agli uffizi doganali. Al mezzodì invece i traffici della Russia ne patiscono assai più. I porti dell'Azoff e del Mar Nero sono deserti, ed Odessa e gli altri devono temere tanto i nemici come i propri, i quali si dichiararono pronti a bruciarla del tutto, onde inframmettere le deserte steppe fra sé ed un'armata invaditrice, rinnovando l'esempio di Mosca. In que' porti vi sono stabiliti molti negozianti di paesi neutrali, i quali ne saranno così rovinati. Così una grande rovina si sparse sui principati dauniani, dove adesso riprende stento qualche po' di commercio, essendovi tutto caro e scompaginato. Da ultimo i Russi, dopo ritiratisi da Galatz, vi ricomparvero con un pittoresco, andando a saccheggiare i magazzini della Società di navigazione a vapore del Danubio, che aveva ripreso le corse fino a quel punto. Le bocche del Danubio, di quel fiume, a cui gran parte dell'Europa centrale ed orientale è tributaria delle sue acque, rimangono adunque tuttavia in mano di chi è interessato ad impedire la navigazione. Si è ancora lontani dai poterne sgomberare la foce dalle sabbie, e dall'avere restituita libera la navigazione. Si sa, che la presenza delle flotte alleate, che ora attaccano la Russia sul suo medesimo territorio, non preservò qualche bastimento mercantile, che fosse predato dai Russi; i quali arre-

starono anche una carovana, che dalla Persia veniva a Trebisonda, e peggio avrebbero fatto senza Sciamil, che condusse in schiavitù le loro donne. Alcuni dei loro legni vennero catturati in mare fino nei mari della Cina. Ma essi non dimenticano di fare trattati anche nella presenti circostanze; giacchè patteggiarono cogli Stati Uniti d'America per assicurare il traffico marittimo, stabilendo, contro le vecchie massime inglesi, il principio, che la bandiera copre la merce, cioè che non possa essere catturata la merce nemica che navighi sotto bandiera neutrale, come pure, che la merce di Stato neutrale debba essere libera, sebbene si trovi su' navigli di Stato nemico. I due contratti procurano poi di condurre altri Stati ad ammettere il loro principio: cosa, che non sarà disagevole, bramando ognuno di assicurare i propri interessi per l'avvenire.

Mancandoci lo spazio per proseguire, lasciamo ad un altro numero il resto della nostra rivista.

CONCORSO DI MUSICA

Udine 22 Settembre 1854.

I prezzi medi dei grani sulla piazza di Udine la prima quindicina di Settembre, furono i seguenti: Frumento a. 1. 17. 90 allo stato locale [mis. met. 0,731501]; Grano duro 14. 20; Avena 8. 27; Segala 14. 12; Orzo pilato 19. 17; Orzo da pitture 9. 07; Saraceno 12. 53; Sorgorosso 7. 81; Miglio 16. 00; Fagioli 12. 00; Fino a. 1. 68 al cono locale [mis. met. 0,733045].

AGLI AMATORI DI MUSICA.

Lo frequenti ricerche fatte al sottoscritto, librajo, di musica per canto, per pianoforte ed altri strumenti, lo indussero a mettersi d'accordo col massimo stabilimento musicale, per potere soddisfare con tutta prontezza ed a buoni patti ad ogni richiesta che se gliene facesse. Quindi, ogni poco che le ordinazioni sieno di qualche importanza, ci potrà dar la musica domandata entro otto giorni e ad un forte sconto sul prezzo.

Nel suo negozio di libri tiene estensibili i più copiosi e recenti cataloghi di musica d'ogni genere, a lume dei concorrenti.

Molti essendo gli studiosi e dilettanti di musica, tanto in città che nella provincia, si lusinga il sottoscritto, che non avrà inutilmente offerto i propri servigi, essendo suo principale scopo di offrire tutte le agevolenze e comodità ai concorrenti al proprio negozio librario.

Udine 22 settembre 1854.

LUIGI BERLETTI

N. 24521-1523 R. I.

Avviso

A sensa della Notificazione 10 andante N. 645 dell'I. R. Leggeatenza col giorno 30 del corr. mese scade la prima rate del prestito per sussidiari volontari.

Ove i sussidiari attendessero gli ultimi giorni per prodursi alla locale Cassa di Finanza ad eseguire i versamenti l'affollamento delle persone impedibile alla Cassa stessa di poter eseguire in tempo le proprie operazioni, effettuare gli introiti e rilasciare le polizze di prestito previste dal §. 18 della Ordinanza Ministeriale 5 Luglio; perciò si recano i sussidiari volontari a presentarsi tosto al effettuare i pagamenti per non incorrere nella comunitaria del §. 19 e soddisfare gli interessi di mora.

Dall'I. R. Delegazione Provinciale

Udine 19 Settembre 1854.

Per l'I. R. Delegato l'Imp. R. Vice Delegato
PASINI.

Il sottoscritto offre un premio di centocinquanta (150) pezzi da 20 franchi a chi dà qualche indizio sul furto stato commesso nel di lui negozio la sera del 22 al 23 gennaio 1854.

Udine 9 Settembre 1854.

ANTONIO PICCO
Orefice.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	20 Settembr.	24	22
Oblig. di Stato Met. al 5 p. 0,0	83	85 1/8	85 1/4
dette dell'anno 1851 al 5 "	--	--	--
dette " 1852 al 5 "	--	--	--
dette " 1853 relin. al 4 p. 0,0	--	95	—
dette dell'Imp. Lomb.-Veneto 1850 al 5 p. 0,0	--	—	—
Prestito con batteria del 1854 di flor. 100	133	—	132 3/4
dette " del 1859 di flor. 100	1256	—	1256
Azioni della Banca	—	—	—

CORSO DEI CAMBI IN VIENNA

	20 Settembr.	24	22
Amburgo p. 100 marche banca 2 mesi	87 1/4	87	86 1/2
Amsterdam p. 100 florini oland. 2 mesi	88 1/4	98 1/8	—
Augusta p. 100 florini corr. uso	118 1/4	118	117 3/4
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi . . .	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	—	114	114
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	11. 31	11. 28	11. 24
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	117	116 1/2	116
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	—	—	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	—	137 3/4	137 1/4

Tip. Tronbetti - Murero.

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

	20 Settembr.	21	22
Zecchini imperiali fior.	5. 35	5. 33	—
" in sorte fior.	—	—	—
Sovrane fior.	—	—	—
Doppie di Spagna	—	—	—
" di Genova	—	36. 30	—
" di Roma	—	—	—
" di Savoia	—	—	—
" di Parma	—	—	—
da 20 franchi	9. 17 a 15	9. 16 a 14	9. 15 a 14
Sovrane inglesi	—	11. 32	—

	20 Settembre	21	22
Talleri di Maria Teresa fior.	2. 26 3/4	2. 26 1/2	2. 26
" di Francesco I. fior.	2. 21	2. 20 1/2	2. 20
Bavaci fior.	2. 41 1/2	2. 41	2. 41
Coloniati fior.	—	—	—
Crociati fior.	2. 18	2. 18 a 2. 17 1/2	2. 17
Pezzi da 5 franchi fior.	17 3/4 a 17 1/4	16 3/4 a 17 1/4	16 1/4
Agio dei da 20 Corantini	—	—	—
Sconto	5 1/4 a 5 3/4	5 1/4 a 5 3/4	5 1/4 a 5 3/4

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENEZO

	VENEZIA 18 Settembr.	20
Prestito con godimento f. Giugno	79 1/2	79 1/2
Conv. Vigl. del Tesoro god. f. Mag.	73 1/2	73 1/2

Luigi Murero Redattore.