

La Direzione degli Annali è nell'ufficio della Compagnia Commerciale di Roma per le Assicurazioni Marittime piazza di Monte Citorio N. 13, e via della Colonna N. 22.



L'Ufficio è aperto dalle ore 9 antimeridiane all'ore 8 pomeridiane e da un'ora prima ad un'ora dopo l'Ave Maria eccettuati i giorni festivi di precetto.

« Il sistema delle assicurazioni è comparso; esso ha detto al commerciante abile, al navigatore intrepido: Sì, vi sono disastri sopra i quali la umanità non può che gemere, ma quanto alla vostra fortuna, andate, valicate i mari, spiegate la vostra industria, io mi addosso i vostri rischj. Allora, s'è permesso il dirlo, tutte le parti del mondo si sono ravvicinate.

Corbetto

LA COMPAGNIA COMMERCIALE DI ROMA

Annali Commerciali Marittimi

Si pubblicano per associazione al prezzo di Sc. 2 all'anno per lo Stato, e di Sc. 2. 50 per l'Estero. La dispensa si fa ogni Sabato. Gli annunci s'inseriscono gratuitamente, ma dovranno essere autenticati dalla firma del remittente. I gruppi pieghi e lettere saranno diretti alla Compagnia Commerciale di Roma, ma non si riceveranno se non franchi di posta.

SITUAZIONE DEI GRANI IN EUROPA

L'andamento de'grani in Francia dinota una tendenza a ribassi più che a sostegno. I numerosi e prossimi arrivi in Francia di grani e farine dall'America e dalla Spagna consigliano i possessori del genere a vendere; quindi qualche offerta a prezzi in vantaggio de'compratori.

Le spedizioni di farine e di cereali per l'Inghilterra sono di molto più cospicue ancora di quelle per la Francia.

Le voci di pace, sebbene troppo indeterminate per valutarle, esercitano però qualche influenza sugli animi: inoltre la situazione consueta a fine d'anno toglie l'attività alle transazioni, segnatamente ai presenti prezzi elevatissimi dappertutto de'grani e delle farine. I diversi mercati trovansi collocati fra queste varie influenze. I venditori più premurosi sono in oggi quelli che importano grani e farine dall'America.

Gli arrivi dall'estero sono stati fin'ora senza importanza all'Havre, non così in Marsiglia ove giunsero 50,000 ettol. circa, di cui 20,000 dall'Algeria, 13,000 dalla Spagna, 7000 dal Danubio e 9800 dal Marocco, dalla Grecia, da Livorno e da Genova.

Nel Nord della Francia i mercati furono ben provvisti ed i grani subirono il ribasso di 1 fr. ad 1 fr. 50 per ettol.

Gli avvisi dall'estero segnano in generale calma nelle transazioni in cereali.

I grani sono di nuovo ribassati in Inghilterra di 1 a 2 se. per quarter, ed i prezzi vi sono al presente nominali. La liquidazione di fine d'anno, le voci di pace, ed i considerevoli arrivi attesi dall'America, contribuiscono a tenervi i mercati nell'incaglio.

Gli avvisi dal Baltico annunziano la chiusura di tutti i porti dai ghiacci. Non si tratta più su quei mercati che per la primavera. Poche sono le transazioni in questo momento.

La Spagna continua a fare delle spedizioni di grani e farine, tanto da' suoi porti del Mezzodì sopra Marsiglia, quanto da' suoi porti del Nord sopra Nantes e l'Havre, Londra e Liverpool.

Il Governo di questo Stato ha dichiarato nelle Cortes, che manterrebbe la libertà di esportazione de'grani e delle farine, essendochè le quantità esistenti nella Spagna erano sufficienti pel consumo locale e per far fronte alle esportazioni.

Gli ultimi avvisi da N. York non annunziavano ancora la chiusura del Canale dell'Ovest; gli arrivi di grani e di farine erano stati considerevoli; ma una parte de' medesimi era stata venduta anticipatamente, sia alla speculazione, sia agli esportatori. Quest'ultimi non procedevano a nuovi acquisti, e la loro indifferenza avea promosso qualche ribasso nel prezzo delle farine ordinarie.

È da credersi che le voci di pace eserciteranno qualche influenza sui luoghi di produzione, e che si potranno fare degli acquisti a prezzi più miti di quelli praticati sin'oggi. Da altra parte gli agricoltori che hanno tuttora sufficienti provviste di cereali penseranno che può loro convenire l'assicurarsi de'presenti prezzi elevatissimi. Le campagne vanno bene sin'ora, ed ove coll'ajuto della provvidenza progrediscano in modo soddisfacente, è da considerarsi che fra altri sei mesi toccheremo a nuovi raccolti.

Le voci di pace non si dismetteranno, crediamo, nè così presto, nè così facilmente. Qualunque cosa sia, il pubblico se ne pasce volentieri. Col trattare della pace, viene arrestato il rialzo nei prezzi delle derrate alimentari; col trattare della pace, il lavoro attivasi, diminuisce la diffidenza nel commercio ch'è vita e sostegno degli Stati; col trattare della pace, reggonsi i fondi pubblici e preparansi le vie a nuove operazioni. Come non secondare tale speranza di pace che frutta molti vantaggi intanto che si realizzi?

Che trattative di pace abbiano luogo è un fatto positivo, e questo basta a sostenere la nostra tesi.

NOTIZIE MARITTIME

Trieste 26 Dicembre — Le nostre Camere di Assicurazioni marittime chiudono assai male l'anno corrente. Il vapore oggi giunto dal Levante reca una serie di sinistri di cui 17 nel Danubio, e 10 in Crimea ed Arcipelago; dei primi sappiamo i nomi di soli 7 sinora. Le Compagnie di qui sono interessate per più di 200 mila fiorini sui naufragi sudetti pe' venti navigli conosciuti.

La *ville de Bordeaux*, vapore noleggiato per le messaggerie imperiali, ha naufragato a tre miglia dal Pireo d'Atene. L'equipaggio, e le merci furono salvati.

Fiumicino 31 Dicembre — Il cap. Olivieri del Naviglio *S. Filomena* proveniente da Trapani con carico di Sale riferisce che ha sofferto negli attrezzi, e nel carico per effetto di fortuna di mare.

Altra del 2 Gennaio — Giunge da Ancona il Trabacolo pont. *Raffaele* cap. R. Biagini dopo aver incontrato pessimi tempi. Il med. Capitano annuncia di aver gettato degli attrezzi.

Budua 22 Dicembre — Il *San Caralambo* cap. Verenichi con grano da Durazzo per Cefalonia si è perduto sullo scoglio di S. Niccolò. L'equipaggio è salvo, e così parte degli attrezzi.

L'ALGERIA

L'Algeria diverrà per la Francia un paese cotonifero, e con ciò in grado di emanciparsi per la maggior parte dai mercati americani, su di che non vi può essere ora alcun dubbio. Le notizie che si lessero ultimamente su questo paese nei ragguagli ufficiali francesi e nei periodici commerciali non sono utopie o eccitamenti per attrarvi emigrati. Il cotone dell'Algeria è di buona qualità, il suolo è anche favorevole, e non vi manca lo spazio per coltivarne in una vasta estensione. Vi sono da asciugare ancor molte paludi, molti ancora i lavori di irrigazione da intraprendersi, e da farsi parecchie oasi mediante la perforazione di pozzi artesiani. Prima quiete ed ordine, poscia colonizzazione e lavoro.

La sicurezza delle persone e delle cose nell'Algeria è attualmente per lo meno sì grande come nel Texas e negli Stati del territorio occidentale della colonia americana. Mediante le autorità militari si formarono delle eccellenti strade maestre, che in parte sono meraviglie dell'architettura; si regolarono dei fiumi, e si fondarono città in situazioni eccellenti, p. e. Sidibel-Abbes, questa giovane città della provincia di Orano, che conta ore 2000 abitanti civili ed ha pure un eguale brillante avvenire per quanto riguarda il commercio, come lo è di grande importanza quale punto strategico. Ancor avanti quattr'anni, questa città non era che un villaggetto con poche capanne di paglia.

Nel 1848, la popolazione europea dell'Algeria, eccettuata l'armata, ascendeva a 115,701 anime; al 31 dicembre 1853 essa avea già raggiunto 142,359 anime, fra cui 83,421 francesi, 37,424 spagnuoli, 7,540 italiani, 5,967 anglo-maltesi, 4,442 tedeschi e 1,667 svizzeri. La somma complessiva della popolazione algerina, importa per lo meno 3 milioni di anime, vale a dire 5 persone sopra ogni superficie di 100 ettari, mentre le tre provincie potrebbero assai bene occupare e nutrire dieci milioni, senza essere più popolate di molte provincie della Francia settentrionale.

Per l'emigrazione tedesca l'Algeria appartiene in ogni caso ai paesi, che appena in secondo ordine possono esser presi in riflesso. Più adattata è essa pei Rumeni, pei Francesi meridionali Spagnuoli ed Italiani. Essendo però questi generalmente cattivi coloni pella coltivazione delle granaglie e del cotone, così prendonsi in considerazione gli Svizzeri e Tedeschi. Sino ed ora furono in parte agricoltori che emigrarono dalla Germania, per lo più giovani poveri e scontenti, che sottoposti alla disciplina della legione straniera, dopo il loro congedo vi andavano a soggiornare per la maggior parte in qualità di osti. Degli artigiani, fino ad ora vi faceano la maggior fortuna i falegnami, tornitori, vetrai, fabbri, magnani, archibugieri,

sellai, carrai e muratori. L'artiere deve però conoscere bene la sua professione, l'agricoltore recar seco un piccolo capitale, poichè diversamente egli è perduto. In generale l'Algeria è da raccomandarsi soltanto ai colonisti ed industrianti intraprendenti che hanno facoltà; per colonia di poveri essa non è adattata.

Non è più possibile lo sconoscere l'influenza dell'Algeria sui mercati del Mediterraneo. Lana e frumento di squisita qualità, miele e cera in quantità non indifferenti giungono a Marsiglia ed a Havre. In breve lo sarà il caso col tabacco, olio e vino; la coltivazione della seta e quella del cotone fanno brillanti progressi, e perfino la canna dello zucchero, cocciniglia, sesame ed indaco, in parecchi siti promettono ricco prodotto ed ingente guadagno. L'avvenire della sua colonizzazione è basato poi principalmente sul frumento, lana, e cotone, l'importanza del suo commercio nella posizione di essere il paese intermediario per lo smercio dei fabricati francesi nella tanto popolata e vicina costa d'Africa.

Se un paese nel Mediterraneo è adattato a divenire la Francia africana ed una leva possente della sua forza di mare e della sua industria, questo è certo l'Algeria. Essa è degna dei sacrifici che ebbe a costare ne' due primi decennj.

(O. T.)

PESCA DELLA BALENA

Questo mammifero dell'ordine dei cetacci è il più grosso di tutti gli animali conosciuti. L'ippopotamo, il rinoceronte e lo stesso elefante, che vengono riguardati per così dire come i colossi della creazione, non possono reggere al paragone, allorchè trattasi della balena.

Essa oltre al non avere estremità posteriori, offre per caratteri distintivi delle barbe in luogo di denti, una pelle ignuda a colori diversi, ale a guisa di braccia, sangue rosso e caldo, vertebre e pulmoni. Il difetto d'orecchie, che lega le balene a tutti i cetacci in generale, le distingue invece dal resto de' mammiferi.

Le barbe si compongono di peli, o piuttosto crini posti l'un presso dell'altro; essi sono assai fitti, e come riuniti da una sostanza glutinosa, la quale disseccando forma sulla loro superficie una specie di fascia dura, lucente e simile a un dipresso a quella del corno. Queste barbe prese partitamente presentano la figura di una lama di falce. La loro estremità è sfilacciata in crini più o men lunghi secondo le specie, e allorquando la bocca è chiusa, dessa viene a toccare un solco formato al di dentro dalla lingua che è fissa, e al di fuori del labbro inferiore. Le balene non hanno organi masticatorii; l'animale tenendo l'immensa bocca semi-aperta va inghiottendo la sua preda, attracandola per mezzo dell'aspirazione. Da queste lamine cornee si cavano i raggi dei parapioggia, dei ventagli e d'altri utilissimi oggetti.

Uno degli organi della balena che meritano d'essere osservati sono i suoi occhi; generalmente piccolissimi se si riguardi all'enorme volume della testa dell'animale, essi sono posti sovra una specie di piccola convessità che s'innalza al disopra della superficie delle labbra, che le permette di volgerli in modo da riguardare un oggetto sebbene alquanto lontano di tutti e due alla volta. Essi sono forniti di pupille pressochè immobili, attesa la quantità di grasso oleoso onde son pieni, e prive di ciglia.

Riguardo poi a' sfiatatoi, sono questi due canali che partendosi dal fondo della bocca vanno percorrendo obliquamente l'interno della testa, e terminano verso il mezzo della sua parte superiore: essi servono a introdurre fino a' suoi pulmoni l'aria necessaria alla respirazione, e rigettare l'acqua inghiottita dalla balena, allorchè non ha potuto aspirar l'aria senza assorbire ad un tempo una gran quantità di questo fluido. Ella slancia per questi sfiatatoi un sì grosso volume d'acqua che basta a riempire all'istante un battello, e questo con tanta più rapidità, massime se è agitata da qualche affezione violenta.

Le balene hanno due braccia di cui servono per remigare, difendersi, e proteggere i loro nati; le quali sebbene non finiscano in dita pieghevoli come quelle dell'uomo, pure sono capaci di afferrare un oggetto e rattenerlo.

La coda è lunga e flessibile, rapida ne'suoi movimenti, e ingrandita all'estremità da un'ala lunga ed orizzontale; questa coda si possente al nuoto, e si tremenda nei combattimenti delle balene, tien luogo in esse di estremità posteriori onde son privi siffatti animali.

Fra il maschio e la femmina v'è tale attaccamento che fa credere che il primo non l'abbandoni mai fino alla morte.

Secondo la più accreditata opinione il tempo della gestazione in questi animali è di dieci mesi. La madre non partorisce che un figlio alla volta, e lo va allattando almeno per un anno. La sua tenerezza pel medesimo è per così dire meravigliosa. Essa gli è sempre a fianco, lo educa al nuoto, se lo reca sul dorso, se avvenga ch'egli sia stanco, si espone ad ogni pericolo per difenderlo, e piuttosto di abbandonarlo.

Fra i suoi nemici più acerrimi si noverano i delfini, i quali a numeroso stuolo si scagliano contro di essa, la mordono, la bersagliano di concerto, finchè l'abbiano costretta a spalancare la gola; quindi si gettono sulla sua lingua, la dilanano, e gliela strappano a brani. Soffocata così dal numero loro, e insanguinata da spaventose ferite, la balena spira fra i più crudeli dolori.

Lacepède divide il genere delle balene in due famiglie che comprendono le otto specie fin'or conosciute. Nella prima famiglia pone le balene propriamente dette, che mostrano per caratteri generali la mascella superiore guarnita di barbe ossia lamine di corno, e non hanno denti. La seconda contiene i balenopteri, che hanno di più delle prime un'ala dorsale.

L'età delle balene è ancora incerta, non pertanto è da supporre che le grandi specie di questi animali potrebbero viver più secoli, se gli uomini non movessero loro sì aspra guerra colla pesca.

I bastimenti impiegati al dì d'oggi nella pesca della balena sono in generale capaci di portare da 350 a 450 tonnellate, e 30 in 45 uomini d'equipaggio. Ciascuna piroga è armata di 4 o 6 vogatori. I principali strumenti consistono ne'ramponi e nelle lance. La lancia non si scaglia già come il rampone; ella non si stacca mai dalla mano di colui che la vibra; la sua lunghezza è di 13 in 14 piedi compresa l'asta che ne ha 8.

Allorquando il bastimento è giunto in quel tratto di mare in cui cercasi la balena, un'uomo sta sempre alla vedetta sulla cima di un albero. Quando poi vien scoperta, si mettono tosto i battelli in acqua, e si opera in modo di avvicinarli senza che l'animale se ne spaventi. Giunti ad una certa distanza colui che è posto al dinanzi scaglia a tutta forza il rampone che ha per le mani. La balena appena si sente piagata, da ordinariamente un violentissimo colpo di coda, che sarebbe fatale alla piroga, ove non si avesse avuta l'avvedutezza di appostarla fuori della direzione di detto colpo; ella si caccia tosto sott'acqua e trascina seco con estrema rapidità la corda che è attaccata al rampone. Al termine di circa mezz'ora, la balena torna di nuovo a fior d'onda, ma assai lungi dal luogo ove si era sommersa. Allora vien percossa da un secondo e da un terzo rampone; quindi si va assalendo colle lance. Allorchè è morta vien trascinata sul bastimento, e stesa lungo la tolda, onde trarne la sugna del corpo, e la barba dalle mascelle: la sua carne si abbandona quindi agli uccelli marini, ai delfini ed agli orsi che ne fan pasto.

L'INDIGO

I naturalisti ne distinguono molte specie: parecchie danno quel bel cilestro sì noto in commercio ed utile all'arti e all'industria. — Fra queste la più ragguardevole è l'Indaco-franco, arboscello da due o tre piedi alto, col gambo ritto, di una lanugine coperto. I fiori ne sono piccioli, di un verde rossiccio o purpureo, in forma di grappoli. I frutti ne pajono smilz baccelli, di due o tre linee lunghi. La pianta ne cresce nell'Indie orientali; coltivasi nelle Antille e in varj punti dell'America meridionale: dessa somministra l'Indigo più stimato. — La coltivazione di questo in America adegua quasi quella dello Zucchero e del

Caffè, quantunque men produttiva. Siccome giova alla sua vegetazione ripararlo da forti venti, lo seminano a preferenza alle falde de'boschi, o nelle valli; e quando nol possano, lo chiudono entro una siepe di canna o di altre piante di facil crescito. L'Indaco teme tanto la siccità, quanto le continue piogge, che ne fanno bensì prosperar il fusto, ma non lasciano svilupparne la fecula. — Tre mesi dopo la sementazione, quando sbocciano appena i primi fiori è tempo di mieterlo. Un altro raccolto succede sei o sette settimane più tardi, quindi un terzo, e talora se il terreno è buono, anche di più. Nell'Egitto, esempigravia, ove una tal coltura è meno che a S. Domingo soggetta a disastri, e meglio intesa, si raccoglie quattro volte all'anno, due prima e due poscia la piena del Nilo.

I mezzi per estrarre dalle foglie e dai gambi la fecula dell'Indigo variano ovunque. A S. Domingo usano tre tinozze di mezzana contenenza ed una vaschetta. Le tinozze sono poste l'una sull'altra, in modo che l'acqua della prima scoli nella seconda, e poi nella terza. La vaschetta sta fra l'ultime due per ricevere il fondigliuolo che n'esce. — Si mettono i gambi e le foglie nella tinozza di sopra coprendole di due o tre pollici di acqua; e perchè l'effetto della fermentazione non rigetti fuor l'Indigo, la chiudono con assi oblique. Allorchè la fermentazione è giunta al grado conveniente a preparar la fecula si fa passare l'acqua della prima tinozza nella seconda agitandola bene per due o tre ore, al fin delle quali la fecula essendosi precipitata lascia un'acqua limpiddissima, colorita in ambra. Quest'acqua si cola per via di lochetti all'uopo acconci senza turbare il deposito, e l'Indigo che sembra allora una feccia nera liquida, si ricetta di seguito nella vaschetta su mentovata. — Questa fecula viene esposta all'aria e al sole, poi rinchiusa in una botte, ove fermenta ancora; infine di nuovo estratta perchè dissecchi e si assodi. Quindi ridotta in masse consistenti, leggiere e friabili, di un bleu molto carico, si trafica senza tema di guasto o di scapito. L'Indigo di Guatimala è il più pregiato; quello di S. Domingo ottiene il secondo luogo.

In molte parti dell'India separano le foglie dai gambi, e quelle sole cacciano nel tino per averne un più bello polviglio. I Cinesi si servon di calce per attivare il fermento. Sulla costa occidental dell'Africa si fabbrica l'Indigo, come il pastello in Francia: si pigiano le foglie e i gambi, e se ne formano palle che si fanno seccare all'ombra. In Egitto però s'impiega il miglior metodo: si gettano gambi e foglie in gran caldaje piene di acqua a bollire per tre ore; dopo l'acqua passa tutta quanta in altri recipienti, ove si batte con larghe pale finchè sia depurata; indi si leva con precauzione, e si fa seccar la pasta: il bollimento produce lo stesso effetto della fermentazione, senza che mai si esponga il coltivatore a perdere il provento del suo raccolto, come sovente accade in America quando l'operazione della fermentazione non è portata al punto che conviene.

L'Indigo è d'un uso sì esteso e sì caro, che si pensò in Francia di sperimentare se vi potesse allignare; ma le prove non hanno riuscito; tanto per l'angustia de'luoghi favorevoli all'arboscello, quanto per la scarsezza del prodotto in concorrenza di prezzo colle colonie. Però il clima e il suolo di Algeri, ora in possesso de'Francesi promette di non essere contrario a tal coltivazione. Se così fosse, la Francia avrebbe procurati due gran beni, l'uno comune alle genti distruggendo un nido di corsari che infestavano il mediterraneo; l'altro particolare a se stessa ampliando le risorse del proprio commercio e prosperità.

PORTO DI ANCONA

26 Dicembre e 2 Gennaio 1856.

ARRIVI — Buon'Amico cap. Zazzini da Roma con avena.

Mahmudiè cap. Blasinich da Trieste con merci.

Spediti 26 Dicembre al 1 Gennaio

Elleno cap. Inchiostri per la Grecia con merci.

S. Giuseppe cap. Magnani per Roma con grano.

Filomeno cap. Ortolani id.

Fenice cap. Balena id.

Croazia cap. Sopranich per Trieste con merci.

PORTO DI CIVITAVECCHIA

3 Gennaro

ARRIVI — Vesuvio cap. Cusmano da Napoli con merci.
 Capri cap. Consiglio da Genova id.
 Aniene cap. Albani da Roma con pozzolana e fieno.
 Vaticano cap. Cahonfigue da Marsiglia con merci.
 N. S. del Carmine cap. Jacono da Milazzo con vino.
 S. Francesco di Paola cap. Jacono da S. Angelo id.
 Antietta cap. Spanò da Marsiglia con zucchero, caffè.

PORTO-CANALE DI FIUMICINO

3) Dicembre al 2 Gennaro 1856.

ARRIVI — M. della Catena cap. Pinto da Termini con vino.
 M. del Carmine cap. Tedesco id.
 M. delle Grazie cap. Russò id. con vino ed aceto.
 Fenice cap. Jacono da Civitav. con baccalari, ferro, vino.
 Simone cap. Rallo da Trapani con vino ed aceto.
 S. Filomena cap. Olivieri id. con sale.
 Alessandro cap. Feoli da Civitav. con carbonfoss. e ferro.
 Marianna cap. Piraino da Milazzo con vino.
 S. Pietro cap. Mancini da Sinigaglia con grano e mobilia.
 Genio cap. Pilaro da Pozzuoli con vino.
 S. Filippo cap. Di Falco da Civitav. con baccalari e ferro.
 Calliope cap. Sposito id. con ferro e cotone filato.
 Urania cap. Milicchia id. con vino, sommacco e cotone filato.
 Caterina cap. Di Donna da Palermo con vino.
 M. del Soccorso cap. Gallo id.
 Assunta cap. Convalle da Torre Mozza con carbonfossile.
 S. Bartolomeo cap. Arena da Milazzo con vino.
 S. Francesco di Paola cap. Verde da Castellamare id.
 Cavallo Marino cap. Pellegrino id.
 S. Colomba cap. Jacono da Pozzuoli id.
 S. Francesco cap. Petre da Palermo con vino.
 Raffaele cap. Biagini da Ancona con grano e rame monetato.
 S. Appollinare cap. Ragusei da P. Corsini id.

ROMA RIPAGRANDE — ULTIME PARTENZE

Giuseppe I pad. Magroncini per Marsiglia con pozzolana.
 Preciso pad. Sacco per Civitav. con cocchi.
 Speranza pad. Malfatti per Marsiglia con ossa di animali.
 S. Giuseppe pad. Jacono per Civitav. con fieno.
 Tasso pad. Castellano per Gaeta vacante.
 Assunta pad. Jacono per Ischia con stipa vuote.

BOLLETTINO COMMERCIALE

COLONIALI — Guaija 24 Novembre — Il tempo è propizio alla cresenza della Carina per cui è a supposti buon raccolto, ma il Cholera è comparso a Naguabo e si teme molto che si estenda, lochè farebbe immenso danno alla lavorazione della campagna. Di Caffè siamo sprovvisti, e i primi che arriveranno otterranno forse P. 12 il quintale spagnolo.
 Marsiglia 2 Gennaro — A causa delle feste pochi affari, ma i

prezzi rimangono fermi su tutte le derrate Coloniali. I raffinatori riacquistano de' piles se gli vien dato di farlo perchè nel mentre essi vendono a fr. 50. sperano poter rialzare il prezzo al primo buon momento avendo in vista che la chiusura della navigazione coll'Olanda deve portare la sua influenza a profitto de' Zuccari.

I Caffè non solo sostenuti, ma con aumenti.
SETE — Marsiglia 27 Dicembre — Il nobile articolo si sostiene ben bene, e prevediamo vicini aumenti.
CUOJA — Marsiglia 29 Dicembre — Sono state prese 1000 pelli in salamoja di B. Aijres a fr. 1. 50 il Kilò.

BORSE

Parigi 3 Gennaro

Rendita 4 1/2 per 100 cont. Fr. 91 50 | Consol.ing (a Londra il 3), 87 5/8

Trieste 31 Dicembre

Obbl. 5 0/0 dello Stato m. Fior. 73 7/8 | Agio dell'argento per cent. 11 —

Genova 2 Gennaro

Parigi 30 g. 99 4/5 | Roma 30 g. (argento) „ 530 —

Livorno 2 Gennaro

Roma 30 g. 616 — | Londra 29 3/8

Roma 4 Gennaro 1856

	METALLICA	BANCA
Ancona 30 g.	— —	99 50
Augusta 90 g.	— —	47 68
Bologna 30 g.	— —	99 50
Firenze „ „	— —	15 96
Genova „ „	— —	18 71
Lione 90 g.	— —	18 61
Livorno 30 g.	— —	15 96
Londra 90 g.	— —	470 50
Marsiglia „ „	— —	18 61
Milano met. 30 g.	— —	16 10
Napoli „ „	— —	89 20
Parigi 90 g. „	— —	18 61
Trieste „ „	— —	43 30
Venezia met. 30 g.	— —	16 —
Vienna 90 g.	— —	43 30
Effetti pubblici. — Consolidato romano 5 0/0 god. 1. sem. 1856.	— —	81 50
Certificati della rendita creata per l'estinzione della carta-moneta, al 5 0/0 god. 1 trimestre 1856.	— —	97 25
Banca dello Stato Pontificio, Cupone 1. sem. 1856 Azioni di sc. 200.	— —	200 —
Società romana delle miniere di ferro, interessi 5 0/0 dal 1 Novem. 1855 e dividendo dal 1 Novembre 1855, Azioni di sc. 100.	— —	74 50
Assicurazioni. — Vita e incendi, dividendo 1856 azioni di sc. 100.	— —	65 —
Marittime e fluviali. Società Romana, dividendo 1856, azioni di sc. 300, per 1/10 pagato	— —	19 —
Marittime e Fluviali, Compagnia Commerciale di Roma, div. 1856, Azioni di sc. 500 per 2/10 pagato	— —	36 —

LIVORNO 3 Gennaro. Prezzi:
 Grani Teneri di Toscana bianchi l. 28 1/2 sacco.
 » Egitto l. 18 a 20
 » Maremma l. 25 a 26.
 Granoni l. 15 a 16.
 Piombi l. 27.

MARSIGLIA — 2 Gennaro.
 Baccalari 3. e 4. q. f. 48 100. K.
 Grani, Algeria fr. 50 la carica.
 » teneri Spagna 1 q. fr. 58.
 Zuccheri piles fr. 50,
 Sevo fr. 74.
 Pepe fr. 60.
 Cera Senegal fr. 175.
 Caffè Avana verde fr. 78 a 80.
 » S. Jago fr. 83 a 85,
 » Maracaibo fr. 67.
 Cacao Maragnone fr. 80 a 85.
 » Guaijaquil fr. 75.
 Garofani fr. 70.
 Piombi fr. 55.
 Campoggio Spagna fr. 22.
 Lana B. Aijres fr. 65.
 Riso Superiore fr. 49.

NAPOLI — 2 Gennaro.
 Canape grezze D 15 50 a 17. 50 pantajo.
 » pettinato D, 26 a 36.
 Sugo liquirizia D. 31 50 a 34.
 Cantaridi D. 1. 30 a 1. 70 libra.
 Pelli di Capretti ognuna 40 a 45 grana.
 » Capre in pelo g. 36.
 Seta reale 1 q., 1 filatura D. 4. 50 lib.
 » » 2 q. 1. d. - D. 4. 30.

TRIESTE — 1 Gennaro
 Canapa f. 24 a 27.
 Grano Mantovano f. 11. 30.
 Vno Ungheria e Puglia f. 14 a 18.
 Caffè no ord. f. 31.
 Zuccari pesti Olanda f. 26 1/2 a 28. 1/2.
 Formentone Braila f. 5 43 a 6.
 Olio puglia f. 31 a 32

LONDRA — 29 Dicembre
 Stagni Banca scellini 131.

» inglese 130.
 Bande stagnate semplici IC, 29 a 34.
CIVITAVECCHIA — 4 Gennaro.
 Grano nostrale sc 12 rub.
FERRACINA — 9 Gennaro.
 Grano nuovo sc. 11. 50 R.
 Granone sc. 6. 30 R. di 790 l. circa.
 Favetta sc. 6. 75. R.
 Olio d'Oliu B. 25 il boc.
 Biada sc. 5. rub. 5 q.
ANCONA — 3 Gennaro.
 Grana Sottomonte sc. 9. 80 a 10.
 » Soprantomonte sc. 10.
 Formentone Sottomonte sc. 5. 60 a 5. 80
RAVENNA — 2 Gennaro.
 Grano sc. 6. 70 il sacco di l. 410 R.
 Formentone sc. 3 70 il Sacco.
 Risone sc. 5
 Riso cima sc. 2. 80. id.
 » corpo con china sc. 2. 50 id.
 Canepa grezza sc. 6.
 Fagioli sc. 4. 30
FERRARA — 1 Gennaro
 Grano sc. 24 a 25 m. di L. 1460 r.
 Granone sc. 15. a 16. id.
 Riso Fiorettono 1. a sorte sc. 3. a 3. 10.
 Avena sc. 10 80 il moggio.
 Suini sc. 6 a 7 50 lib 100.
 Olio d'oliva fino sc. 12. L. 100 F.
 » naz. and. sc. 8.
 Canapa sc. 5 69 lib. 100.
 Vno nero sc 3 10 a 5. 20 mastello.
ROMA — 4 Gennaro. Vendite all'ingrosso per contante, nel decorso della settimana. Quelle a condizioni hanno l'indicazione cond.
BESTIAME DI MACFAZIONE
 Majali B. 45 a 66.
 Vitelle Campareccio B. 80.
 Bovi romani B 56 L. 10.
 » Perugini B. 52 a 64 id.
 Vacche Romane B.
 » perugine B. 48 a 57 id.
CEREALI
 Biada 1 q. sc 5. a 5. 50 R. 5. Q. rase.
 » id. sc. 4. 75. a 5.

Granoten 1 q. sc. 12. 75 a 13 45 cond.
 » 2. qualità sc. 12 40 a 12. 50 id.
 » teverina nuova 1 q. sc. 12. 50.
 » 2 q. sc. 12.
 » di Fuligno sc. 14 50 a 15. 50.
 » mesol. add. 1 q. sc. 13. 50.
 » delle marche sc. 12. cond.
 » di montagna sc. 11. 10. a 11. 20.
 Riso 1. q. sc. 4
 » 3. q. sc. 3. 10.
 Favine sc. 6. 25. a 6. 50.
 Granone 1. q. sc. 7. 50.
 » 2 q. sc. 7.
 Farinella di d. sc. 1. 20.
 Lupini sc. 4. 80.

COLONIALI

Cacao Guaijaquil sc. 11.
 » Maragnone sc. 11. 50.
 Pepe forte sc. 9. 70.
 Zuccaro Francia sc. 8 35.
 » bianco nat. Avana sc. 8. 15.
 » biondo basso sc. 7. 75.

GENERI DIVERSI

Formaggio pec. fresco tutta stag. sc. 5.
 Lana Spag. Bast. sc. 25.
 » bigia mag. sc. 12. 25 cond.
 Cacio Sbrinzo sc. 14 a 15
 » parmegiano vecchio sc. 15 a 16
 » » stravecchio sc. 16 a 17
 Sommacco sc. 19
 Vacchette rosse moscovia sc. 38. 50
 Campoggio inglese sc. 18. 50
 Legno giallo Tampico sc. 18. 50

LIQUIDI

Olio fino mangiabile b. 30.
 » comune B. 26. 1/2.
 Vno delle Marche sc. 152. cond.
 Rum sc. 25. a 27 barile.

Il Direttore Responsabile
F. FIORINI
ROMA - TIPOGRAFIA FORENSE