

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 alle ore 3 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.

Corretto

# 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.

### LA CHIARIFICAZIONE DE' VINI

L'operazione del chiarificare i vini, la quale serve a conservarli, a farli trasparenti e limpidi, e perciò ricercati dal consumatore, s'è tanto giovevole a certi vini, può, abusandosene, scemare al vino il sapore e farlo scipito. Il vino allora è meno sano e corre rischio che si guasti; il che accade spesso ai vini di Borgogna scarsi di concia, mentre i vini di Bordeaux, che abbondano di sostanze concianti, possono essere sottoposti a chiarificazioni reiterate.

Questo avviene perchè la chiarificazione consiste nella continuazione del principio gelatinoso che s'aggiunge al vino, con la concia che havvi per dentro, in proporzione variabile; si vede dunque quanto sia grande l'errore di chi, riuscitagli vana la prima operazione a chiarificare un vino, ne tenta una seconda e spesso una terza. È cosa assai evidente che, se la prima operazione mancò, stante la insufficienza della concia, una seconda e più ragionevolmente, una terza, non solo non porteranno alcun giovamento, ma potranno aggravare il danno, introducendo nel vino una sostanza estranea, un principio di decomposizione.

Pure la chiarificazione non si arresta a semplicemente produrre un composto insolubile nel vino. Tale composto nell'atto che si fa attrae seco, grazie ad una meccanica virtù, e come farebbe una reticella le di cui maglie restringessero le sostanze sospese nel vino e che turbano la sua trasparenza. Ecco l'effetto utile, l'effetto che si vuole nasca nel vino.

Tocco dalla necessità di soddisfare al desiderio del consumatore, che cerca più che altro un vino affatto chiaro e limpido; sapendo da altra parte, che i vini di Borgogna contengono di rado le quantità occorrenti di concia, il Signor di Vergnett propone di operare la chiarificazione, aggiungendo al vino con una mano la quantità di concia, con l'altra la quantità di gelatina necessaria a conse-

guire il precipitato, e quindi la chiarificazione richiesta.

Come si vede, il signor di Vergnett piegando all'esperienza, non mette tempo in mezzo a passar la misura propostasi rispetto all'aggiunta dello zucchero, e confessa che quando trattasi dalla concia, l'arte può venir in sussidio della natura per dare al vino quello che la natura gli negò.

Del resto, l'aggiunta della concia ne'vini si usa da gran tempo ne'vini bianchi col metodo del signor *Francois* farmacista. Quest'aggiunta fatta a vini, i quali generalmente non contengono che pochi indizii della concia, previene od anche guarisce il morbo nato sotto il nome di *grassume*, cui soggiacciono. La qual malattia, che li fa pesanti e filosi, ha origine da una sostanza azotata che hanno in sè per natura, e la cui concia determina la precipitazione con quella della gelatina.

Quanto alla concia da prendere per la chiarificazione del vino, il signor di Vergnett accenna tre modi: o propone 1.° di usare la concia pura estratta dalla noce di galla co'metodi noti: 2.° la concia del cacciù che si può estrarre trattando codesto prodotto naturale con l'aleool, svaporando la soluzione aleolica e rimescendo il residuo con l'acqua; 3.° da ultimo, ed è il metodo che preferisce, ci consiglia d'usare la concia, contenuta nell'acino stesso d'uva. E parla così:

— Abbiamo nell'acino dell'uva moltissima concia da giovarsene facilmente nella chiarificazione dei vini. Si discerne nella struttura dell'acino una tunica membranosa, che copre il cappellozzo osseo contenente la mandorla, poi il cappellozzo osseo, indi la mandorla ivi contenuta e la pelle fina che copre la mandorla. Vidi con l'esperienza che le tuniche dell'acino infuse nell'acqua bollente davano una soluzione eminentemente carica di concia. Alla temperatura di 13.° centigr. l'acqua non iscioglie che poca quantità di questa concia; è insolubile nel succo d'uva che non abbia fermentato. Importava di sapere se la concia appartenesse alla sola

tunica dell'acino; me ne certifica, denudando una certa quantità di acini con l'acido solforico convenientemente allungato nell'acqua; gli acini levati ed infusi nell'acqua distillata, alla temperatura dell'ebollizione, diedero un liquido che appena precipitava con la gelatina. Ne argomentai questi due fatti di gran momento; 1.° che la concia dell'uva risiede specialmente nella tunica dell'acino; 2.° che alla temperatura di 15 gradi l'acqua ed il vino non isciogliono che una debolissima quantità di concia.

— L'infusione degli acini nell'acqua distillata bollente dà un liquido giallo-scuro che ha tutta l'apparenza dell'infusione di noce di galla e si mantiene tale sotto l'azione dei reagenti: il suo uso nella chiarificazione de' vini non le comunica alcun sapore estraneo

— A preparare, cogli acini, una soluzione di concia, basta versare dell'acqua bollente sugli stessi; dopo ventiquattro ore si spremano forte con la mano gli acini nell'acqua per così sminuzzare, quante più si possa, le tuniche che gl'involge. Conseguito questo, si mette tutto in una caldaia di rame, e si scaldi una o due ore, a 100.° a bagnomaria. Dopo questa ebollizione prolungata, la maggior parte della concia è in soluzione nell'acqua; basta filtrare l'infusione per un pannolino e mescolarla con egual volume di alcool. Chiuso il liquido in bottiglie, si conserva quanto si vuole; solo si badi, riponendo le bottiglie in cantina, di coricarle: uopo è inoltre d'agitare la bottiglia prima di usare la soluzione di concia, che potrebbe restarne una piccola quantità nel sedimento cui l'alcool determinò nell'infusione degli acini.

Si può usare subito siffatta soluzione di concia: in questo caso, è spesso inutile il dimezzare con l'alcool l'infusione degli acini. Per la concia de' vini si comincerà, come dicemmo più sopra, dal versare la soluzione di concia nella botte; e fatto il mescolio aggiungasi come al solito la colla di pesce.

Parigi 24 Settembre — È stato pubblicato un decreto che proroga al 10 ottobre l'ammissione degli antichi soldi nelle casse pubbliche. (M. T.)

## NOTIZIE MARITTIME

Fiumicino 18 Settembre — A bordo del naviglio S. Fortunato cap. Derosa derivante da Livorno vi sono de' zuccheri avariati provenienti da Amsterdam trasbordati sul detto naviglio dal Bark Olandese *Leve van Nijenstein* che soffrì molto nel suo viaggio dall'Olanda.

Lesina 17 Settembre — Il *Terenzio* cap. Ortolani, pont., proveniente da Galatz per Trieste con Granone, per un colpo di fulmine ha avuto danni all'albero di maestra, ed una via d'acqua. Ciò avvenne il 4 corrente nelle acque di Cefalonia.

Cherci 2 Settembre — Il Bark Austriaco *Vincenzo* cap. Facchinetti, carico di grano da Taganrog pel Mediterraneo, avendo aperta una via d'acqua ha fatto gettito di 300 cetwert, ed ora scarica qui per le necessarie importanti riparazioni.

### Ferrovie.

Gauthier fu quegli, che nel 1755, ebbe e propose la prima idea intorno al carro a vapore: Watt ne fece il disegno, Robinson lo eseguì; ma il tentativo fu fallito, come lo fu del pari quello di Cugnot nel 1733, quello di Oliviero Evans nel 1786, e quell'altro di Robinson nel 1795 — Sette anni dopo, Trewithick e Viviani, ap-

plicando il principio dell'alta pressione, produssero qualche movimento, ma incerto e breve. Errore capitale di tutti era quello di volere che il carro si muovesse sopra le vie comuni. — Blekinsop nel 1811 fu il primo a porre il carro sulle guide o rotaie di ferro, delle quali una era dentata, affinché la ruota pure dentata del carro vi s'ingranasse. — Guai a chi soffre di nervi se la scienza si fosse arrestata a quel punto! — Non vi rimase per verità, ma tentennò a lungo con guide or convesse, or cave o scanalate, ora con orli interni, ora con orli esterni di mille maniere, di cui veggonsi i modelli al Conservatorio parigino di arti, e mestieri, e al Politecnico viennese, come riprova di quanto sia opera difficile il ritrovare il vero. Stephenson lo raggiunse; egli comprese che il solo attrito basterebbe come punto di appoggio, senza la ruota dentata di Blekinsop; ed il suo Rocket, la prima locomotiva, trionfò sopra tutti gli altri carri nel concorso sostenuto sulla via di Manchester e Liverpool, nel settembre del 1829.

Certo la meccanica non si arrestò al povero Rocket, che faceva 11 miglia inglesi all'ora. Dal Rocket alle odierne macchine di Crampton, Sharp, Roberts, Maffei, Norris, Gunther, Engerth, e quelle uscite da Seraing, che corrono comodamente 70 chilometri all'ora (1), e salgono un pendio di 35 a 1000 (2), traendo carichi enormi, v'è forse maggior divario, che tra il povero legno di Fulton arrenato nell'Hudson, e il magnifico vascello il Wellington.

Quei portenti si operarono colla perfezione di tutte le parti del carro, colla sapiente collocazione del focolare, colla disposizione opportuna dei tubi, coll'eccentriche esterne, col peso cresciuto e portato sulle ruote motrici, colle ruote moltiplicate, abbassate, accoppiate per salire alture, elevate e coordinate a un pronto e potente sistema di freni per correre il piano. Ogni molecola di vapore, ogni elemento di moto venne messo a profitto.

### Nuovo segnale di ferrovie.

Sulla ferrovia di South-Western, in Inghilterra, si è stabilito un mezzo di comunicazione tra il guardiano e il macchinista de' convogli. Un tubo di gutta-percha, che si può allungare secondo la lunghezza del convoglio, corrisponde con una pompa ad aria posta nella prima e nell'ultima vettura. Un colpo di stantuffo fa entrare l'aria nel tubo e produce un fischio acutissimo. Un sol fischio significa *attenzione*, due significano *prudenza*, e tre significano *pericolo*.

### Vagoni letti.

Si annunzia che la Compagnia della ferrovia d'Orleans ha voluto introdurre nel servizio della strada certi *Vagoni-letti*, destinati al trasporto de'malati.

### Miniere d'oro.

Una miniera d'oro straordinaria è stata scoperta sull'istmo di Panama, essa è facilmente accessibile dal lato del mare. Si trova oro in quattro vene immense di quarzo, e sono riconosciute sotto il nome di *Miniere di Belen*: esse sono a 70 miglia all'ovest dell'imboccatura della riviera Chagres.

Si è scoperta una grande quantità d'oro vicino Nacienmento, a 90 miglia al di sopra di Concezione, nel Chili meridionale. Si dice che un uomo, in quattordici giorni, ha scoperto per un valore di 10,000 dollari di questo metallo. Quest'uomo è un americano chiamato Brow.

(1) I treni espressi sul *Great Western*, e da Londra a Liverpool corrono da 60 a 70 chilom. l'ora; quelli da Londra a Exeter, 67; quello espresso da Strasburgo a Parigi compie il tragitto di 584 chilom. in 10 ore, facendo parecchie fermate, tra le quali una di mezz'ora a Epernai.

(2) Sul Semmering, 25 per 1000; su'Giovi tra Torino e Genova 35 per 1000.

Per effetto delle grandi scoperte che hanno avuto luogo, si è manifestata una grande emozione a Tanco-Hueno e alla Concezione. A Quittola, a 36 miglia di distanza, si è saputo che si erano fatte due nuove scoperte, e molte genti si recano alle rocce aurifere.

**BOLLETTINO DELL'ISTMO DI SUEZ.**

Dell'importantissimo giornale *l'Isthme de Suez*, che si pubblica in Parigi dall'egregio sig. ERNEST DESPLACES Gerente, con la direzione del sig. F. DE LESSEPS, sono già usciti 6 numeri. Nel raccomandare questo prezioso periodico, avvertiamo gli Italiani che volessero fare acquisto di quello e di qualunque articolo ivi annunziato, a volersi dirigere all'uopo alla Direzione del *Bollettino dell'Istmo di Suez*, in Torino, via S. Filippo, N.° 6.

Questo BOLLETTINO DELL'ISTMO DI SUEZ proponendosi d'informare gl'Italiani di tutto quanto di riferibile alla grande intrapresa è avvenuto dopo la pubblicazione del relativo volume fatta nel 15 marzo, come di quello che avviene e avverrà, contiene cronologicamente quanto può contribuire allo intento.

A non ritardare di troppo la conoscenza d'importantissimi lavori, il 1° fascicolo fu di tre fogli, il 2° e il 3° furono di quattro fogli e la 5.a distribuzione è pure di tre fogli, benchè ogni fascicolo dovesse essere di soli due fogli.

Si pubblica in Torino ogni 15 giorni in fascicoli di 32 pagini in 8° grande con Tavole illustrative ove il bisogno lo richieda.

L'Associazione per un anno costa franchi 10 all'ufficio; e se a destinazione per lo Stato Pontificio fr. 17. 60.

*Nuovo Olio-gas.*

Leggesi nell'*Independent belge*:

Parigi ha veduto una nuova luce ottenuta da una nuova invenzione: il gas portatile, il gas alla mano, l'*olio-gas* che si versa come l'olio ordinario, e non ha il pericolo dell'esplosione.

L'*Olio-gas* è senza odore, dà una luce viva e naturale, conserva la vista, può illuminare i monumenti e le case delle grandi città, ed alimentare altresì le lucerne dell'umile operaio.

Mercè di quest'utile scoperta, ormai si può avere il gas presso di sé, ad ogni bisogno della vita domestica, senza tubi ed altri apparecchi che ne rendevano l'uso difficile e costoso.

Quest'olio-gas presenta inoltre il vantaggio del 35-50 per cento comparativamente al prezzo del gas ordinario.

*Sull'utilità dei telegrafi elettrici.*

Il telegrafo austriaco che comprendeva nell'anno 1847 appena 80 miglia tedesche, si è esteso sino ad oggi ad una lunghezza di miglia 969.3 con un filo elettrico lungo miglia 1625.9. Esso supera quindi in estensione i telegrafi della maggior parte dei paesi d'Europa. La corrispondenza dello Stato comprendeva:

Nell'anno	1850	—	16,896	dispacci
»	1851	—	21,977	»
»	1852	—	21,834	»
»	1853	—	41,628	»
»	1854	—	65,562	»
»	1855	—	59,021	»

La corrispondenza telegrafica privata importò nell'anno 1850 — 25,518 fiorini

»	1851	—	122,606	»
»	1852	—	199,569	»
»	1853	—	293,485	»
»	1854	—	523,521	»
»	1855	—	578,805	»

Queste cifre parlano da se, e dimostrano non solo quale estensione abbia preso la telegrafia, come ella serve specialmente ai più svariati scopi dello Stato, ma particolarmente che il telegrafo è divenuto una ricca fonte d'introiti che annualmente si vanno aumentando.

SITUAZIONE DELLA BANCA DELLO STATO AL 22 SETT. 1856.

Oro ed Argento in Cassa in Roma ed in Ancona . . . . .	sc.	977867	894
Cambiali in Portafoglio in Roma . . . . .	»	1437738	954
id. id. in Ancona . . . . .	»	123672	20
Conto corrente col Ministero delle Finanze . . . . .	»	146649	902
Conti correnti debitori in Roma . . . . .	»	396288	851
id. id. in Ancona . . . . .	»	60671	002
Biglietti in circolazione in Roma e nello Stato . . . . .	»	1841756	—
L'Attivo supera il passivo di . . . . .	»	1094992	489

**PORTO DI ANCONA**

19 a 24 Settembre

ARRIVI — Clelia cap. Vianello da Porto Corsini con riso, canapa e fagioli.  
Divina Provvidenza cap. Sponza da Venezia con merci diverse.  
Tolomeo cap. Fontana da Troon con carbonfossile.  
Italia cap. Williams da Hull id.  
Bjorgrin cap. Olsen da Troon con carbonfossile.  
Rodi cap. Vecchini da Trieste con merci diverse per Livorno.  
Stambul cap. Harlestzhi da Trieste con merci diverse.

*Spediti 19 a 23 Settembre*

Imperatrice cap. Milletich per Trieste con merci diverse.  
Annibale cap. Maddalena per Corfù id.  
S. Francesco d'Assisi cap. Angelotti per Navarino con zolfo e cordaggi.  
Generoso cap. Romagnoli per Porto Corsini con merci diverse.

**PORTO DI CIVITAVECCHIA**

24 Settembre

ARRIVI — Fedeltà cap. Ratto da Pantelleria con vino e uva passa.  
Veloce cap. Pardi da P. Ferrajo vacante.  
Erino cap. Furotti da Magnavacca con sale.  
Pompei cap. Persico da Napoli per Livorno con merci diverse.  
Calabrese cap. Caffiero da Marsiglia id.  
Vergine di Trapani cap. Rodolico da trapani con vino e tonnina.  
Index cap. Eade da Cardiff con carbonfossile.  
Móngibello cap. Ferrari da Marsiglia con merci diverse.

**PORTO-CANALE DI FIUMICINO**

18 a 22 Settembre

ARRIVI — Romolo cap. Sacco da Genova con carbonfossile.  
Gloria di Maria cap. Puccinelli da Livorno con gesso.  
Adelina cap. Landi da Marsiglia con zucchero, caffè, piombo e zingo.  
M. del B. Cons. cap. Pardini da Livorno con carbonfossile.  
S. Fortunato cap. Di-Rosa id. con caffè, campeggio e spirito.  
Assunta cap. Gianfranchi id. con marmi.  
Minerva cap. Ognio da Genova con caffè, cacao, pelli e cera.  
S. Maria cap. Passaglia da Viareggio con gesso.  
id. cap. David id.  
Aniene cap. Franchini da Civitavecchia con zucchero e mattoni.  
S. Vincenzo cap. Dell'Ovo id. con grano per l'Armata Francese.

**ROMA RIPAGRANDE — ULTIME PARTENZE**

Maria Fort. pad. Pedimonte per Genova con pozzolana.  
Gloria di Maria pad. Paninelli id.  
Zeffiro pad. Petriconi per Civitavecchia con fieno.  
Fortunato pad. Lancella id.  
Romolo pad. Sacco per Livorno con lupini e stracci.

**BOLLETTINO COMMERCIALE**

COLONIALI — *Amsterdam 22 Settembre* — L'incanto Zuccari brutti si è effettuato a prezzi di fiorino uno e mezzo circa sopra l'asta di Febrajo passato, ossia il corso attuale de' greggi si è li vellato ai prezzi che per i raffinati si praticano da più settimane. La posizione duaque dell'articolo si è rafferma, e non si temono vicini ribassi dai prezzi del giorno per i pesti, che sono i seguenti: V O fior. 44 1/3, e W Z fior. 43 3/4 a bordo.

STAGNI — *Londra 15 Settembre* — Progredisce l'aumento nei Stagni, e Bande stagnate. I pani Banca valgono 136 scel., e le Bande stagnate *Dulcis* scempie 32 — Da Amsterdam sappiamo che si vendono i Stagni Banca a 79 fiorini.

SETE — *Torino 20 7bre* — L'opinione ben generalizzata sulla scarsità dell'articolo serico poté sino ad un certo punto lottare con successo contro la tendenza al ribasso, ma la scarsità del danaro, fatta più sensibile dalle misure ristrettive della Banca, le lettere d'America che annunziano vendite di gran partite di seterie a prezzi non proporzionati al valore delle sete, e gli avvisi finalmente che si hanno dalle piazze di consumo, sul numero di lavoratori disimpiegati, e sulla scarsità delle commissioni, furono altrettante circostanze che fecero adaisare i detentori a un ribasso progrediente di giorno in giorno e che oggi si può calcolare nei lavorati di 10 franchi il kil. nei titoli fini, e di 5 nei titoli medi, confrontando i corsi attuali con quelli del mese scorso. Havvi però a lusingarsi che questo scoraggiamento non abbia a durar lungo tempo, e che cessi tostoche soddisfatti gl'impegni impor-

tanti di questo mese altrimenti non si saprebbe come spiegare la fermezza dei corsi nelle greggie, le quali sono sostenute a prezzi ben alti, senza che i detentori di esse lasciansi influenzare nè dalla crisi di numerario, nè dalla diminuzione fattasi nei lavori, per fare delle concessioni.

Continuano a scarseggiare i titoli grossi e ad abbondare i fini. Non si è fatto in questa settimana verun contratto a consegnare degno di menzione, essendo in questi momenti difficili solamente trattabile la merce pronta.

**Genova 25 settembre** — Il nobile articolo si sostiene sempre. Seta greggia bianca e gialla 14 1/16 fr. 95. Organzino bianco 20 1/22 fr. 118, mezza Seta buona 12 1/14 fr. 80.

**CUOJ** — Genova 24 Settembre — Pelli secche B. A. da 9 K. fr. 162. Trippe di Gibilterra fr. 61. 50, e d'Olanda fr. 74.

**PRODOTTI ITALIANI** — Melbourne-Victoria (Australia) 25 Giugno — Eccovi i prezzi ricavabili dei seguenti generi:

**Olio d'Oliva** pint. ingl. da sc. 15 a 15. 6; detta mezz. da 10. 6 ad 11. 6. Le bottiglie ornate di belle etichette, in casse e bene impagliate, ottengono 1 sc. di più. La loro consumazione è grandissima ed aumenta a seconda della presenza del gran numero di persone che arrivano dalla Cina. — **Aceto** in bottiglie da 2 a 2. 2 il gal., la di lui qualità accessita che sia forte, e se ne ricavano da 12 a 12. 9 la dozz. Il loro esteriore esige pure sia accompagnato da belle etichette. — **Fini** Le qualità comuni formano un'eccezione alla regola generale. Le marche superiori sono apprezzate dal poco numero de' conoscitori, e non si vendono che a piccoli lotti. In luogo di vini di Oporto, si ricevono vini di qualità inferiori delle vicinanze di Lisbona, di Francia e di Bordeaux, i quali sono stimati a f. 9. Sono ben accolti i vini coloriti di Cotte, di Kouctilion, di Narboza e della Catalogna avendo però cura di rinforzarli con alcool. I fusti devono essere conformi a quelli di Oporto per quanto è possibile colle stesse marche. — **Maccaroni** 10 da 1 L. Vermicelli e paste 9 da 9 L., però bianche senza zafferano. — **Sete**. Per roba da signore si realizzano da 15 a 25 0/10 di premio, l'istesso dei velluti da 25 a 30 0/10 premio sulla fattura, spese a carico dello speditore. I colori gai godono la preferenza, che la loro qualità poi sia superiore è indispensabile. — **Essenze**. Quella di limone è di grande smercio a 25 L.; Bergamotto ed Arancio a prezzi corrispondenti, ma di minor smercio. Le essenze di fantasia all'olio *parfumeries pour toilette* trovano sempre facile vendita da 25 a 30 0/10 di premio per qualità, ben inteso reale e buona. — **Regolizia** di Calabria da 1. 4 ad 1. 6. — **Marmo** per tombe o monumenti si vende facilmente, ma non consiglierai a forti spedizioni. Si vende da 1. 18 a 15 per cent. — **Alabastro**. Un assortimento di qualche dozzina di casse che venisse spedito a due mesi circa darebbe un bel beneficio. — **Le bijouterie** d'argento di Genova vengono accolte con avidità. — **Carta**. Se i vostri fabbricanti imitassero la facon inglese per carta d'imbalsaggio di grandi e piccoli formati, qualità di colore, potrebbero contare sopra un buon esito. — **Candele**. Quest'articolo forma uno dei rami importanti del nostro commercio, e la consumazione è vasta. Le steariche sono preferite. Le importazioni dal 1.º dell'anno corrente al 31 maggio asce-

sero a 1. 5,216,106. Le esportazioni a 6,850,984. Differenza nell'esportazione di 1,634,878. Giunsero in questo porto dal 10 maggio al 16 giugno 24 bastimenti di diverse nazioni e ne ripartirono nello stesso spazio 22. Esistono in Baia Nohson 39 bastimenti destinati per diversi porti, oltre ad altri 9 sotto carica, 3 dei quali per l'Inghilterra.

## BORSE

### Parigi 25 Settembre

Rendita 4 1/2 per 0/10 cont. Fr. 91 50 | Consol. Ing. (a Londra 11 25). 93 7/8

### Trieste 22 Settembre

Obbl. 5 0/10 dello Stato m. Fior. 82 7/8 | Agio dell'argento per cent. 4 1/2

### Genova 23 Settembre

Parigi 30 g. . . . . „ 99 7/8 | Roma 30 g. (argento) „ 527 1/2

### Livorno 25 Settembre

Roma 30 g. . . . . „ 602 — | Londra 30 g. . . . . „ 28 80

#### Roma 26 Settembre 1856

Ancona 30 g. . . . .	99 90
Augusta 90 g. . . . .	48 —
Bologna 30 g. . . . .	99 90
Firenze „ . . . . .	16 40
Genova „ . . . . .	18 74
Lione 90 g. . . . .	18 63
Livorno 30 g. . . . .	16 40
Londra 90 g. . . . .	473 —
Marsiglia „ . . . . .	18 63
Milano met. 30 g. . . . .	16 08
Napoli „ . . . . .	88 90
Parigi 90 g. . . . .	18 63
Trieste „ . . . . .	45 80
Venezia met. 30 g. . . . .	16 04
Vienna 90 g. . . . .	45 80
<b>Effetti pubblici.</b> — Consolidato romano 5 0/10 god. 2. sem. 1856 sc.	88 85
Certificati della rendita creata per l'estinzione della carta-mo-	
neta, al 5 0/10 god. 3 trimestre 1856. . . . .	99 85
Certificati sul Tesoro di sc. 100 al 3 per 0/10 god. del 2 Semestre	
1856. . . . .	72 —
Detti come sopra di sc. 50 al 3 per 0/10 . . . . .	40 50
Regia Pont. de'Sali e Tabacchi int. 5 0/10 god. 2 Semestre, e di-	
videndo 1856 — Azioni di sc. 200 . . . . .	239 —
Banca dello Stat. Pontificio, Cupone 2. sem. 1856 Azioni	
di sc. 200. . . . .	207 —
Società romana delle miniere di ferro, interessi 5 0/10 dal 1 Mag-	
gio 1856, e dividendo dal 1 Novem. 1855, Azioni di sc. 100. „	82 75
<b>Assicurazioni.</b> — Vita e incendi, dividendo 1856 azioni di	
sc. 100. . . . .	78 —
Marittime e fluviali. Società Romana, dividendo 1856, azioni di	
sc. 300, per 2/10 pagati . . . . .	— —
Marittime e Fluviali. Compagnia Commerciale di Roma, div.	
1855. Azioni di sc. 500 per 2/10 pagati . . . . .	12 —

#### LIVORNO 25 Settembre. Prezzi:

Grani Teneri belli maremma lire 22  
 » Danubio 2 q. l. 17  
 » Polonia 1 q. l. 23  
 Granoni Danubio l. 12 a 13  
 Fave Napoli l. 14  
 Riso Bologna sdaziato lire 24 l. 100  
 Lupini l. 10 1/2 sacco

#### MARSIGLIA — 22 Settembre.

Zuccari biondi Avana N. 14 fr. 47. 50  
 Cacao Guayaquil fr. 70  
 Caffè Moka fr. 70  
 Pepe fr. 57  
 Zuccari pilés fr. 51  
 Caffè S. Jago fr. 90. a 95  
 „ S. Domingo fr. 68  
 Piombi fr. 54 50

#### GENOVA — 24 Settembre.

Zuccari pilés 1 lire 43 1/2  
 „ 2 l. 42 1/2  
 „ Pepe fr. 55.  
 Cacao Guayaquil fr. 74

#### BOLIGNA — 20 Settembre.

Pelli buine fresche sc. il 100 l.  
 Avena sc. 1. 40 corba.  
 Olio da ardere sc. 9. 70  
 „ di Perugia fino sc. 11. a 12  
 Segò sc. 8. 70 a 8 90  
 Riso bianco sc. 2 35 a 2 55  
 Canapa media sc. 5 a 5 30  
 „ 1 q. sc. 5 60 a 5 80  
 Olio di lino sc. 10 a 11

#### TRIESTE — 21 Settembre.

Fruento Berdianska f. 9  
 „ Azoff duro f. 8  
 „ Veneto f. 8 a 8 50  
 Formentone Galatz f. 4 a 4 20  
 Mandorle dolci Puglia nuove f. 50.  
 Caffè Portoricco f. 42  
 Seta greggia Romelia f. 10 1/2  
 Olio di Puglia f. 31 a 32 l'orna.  
 Zuccaro Olanda f. 25 a 26  
 „ dette Avana biondo f. 22

#### FANO — 23 Settembre.

Mandorle sc. 13  
 Grani sc. 10  
 Granoni sc. 5  
 Olio d'Olivo sc. 9. 25 il 100  
**LONDRA — 19 Settembre.**  
 Zuccari Maurizio 32 a 34  
 „ Avana belli biondi scol. 34 a 38  
 Sevo disponibile 51  
 Zuccari pilés 38 a 39

#### CIVITAVECCHIA — 26 Settembre.

Grano nostrale sc. 12 50 rub.  
**TERRACINA — 23 Settembre.**  
 Grano sc. 12. 50  
 Granturco sc. 11 a 11 20  
 Favetta sc. 8. 75 R.  
 Olio d'Oliva B. 40 il boc.  
 Biada sc. 5. 20 rub. 5. q.

#### ANCONA — 25 Settembre.

Grano Sottomonte sc. 9 50 a 10  
 Formentone Sottomonte sc. 5. 80. a 6.  
**RAVENNA — 23 Settembre.**  
 Grano nuovo sc. 6. il sac. di l. 410 R.  
 Formentone sc. 3. 50 il Sacco.  
 Risone sc. 3 80.  
 Fagioli sc. 4

#### FERRARA — 21 Settembre.

Grano sc. 23. m. di l. 1460 r.  
 Granone sc. 15 a 15 80  
 Riso Fiorettoni 1.ª sorte sc. 2. 85  
 Avena sc. 10. 30 a 10 80 il moggio.  
 Olio d'oliva fino sc. 12. L. 100  
 „ naz. and. sc. 9. 40  
 Canapa 1 q. Nap 48. il 1000.  
 Vino nero vec. sc. 1 90. a 2 10 mastello.

**ROMA — 26 Tmbre.** Vendite all'ingrosso per contante, nel decoro della settimana: Quelle a condizioni hanno l'indicazione cond.

#### BESTIAME DI MATTAZIONE

Vitelle Campareccie baj. 56 a 60  
 Bovi romani B. 56 a 59 L. 10.  
 „ Perugini B. 55 a 65 id.  
 Vacche Romane B. 55 a 57.  
 „ perugine B. 50 a 58 id.

#### CEREALI

Biada n. 1 q. sc. 6. 10 a 6 50 R. 5. Q. rase.  
 „ id. 2 q. sc. 5 80  
 Granone estero sc. 11 50  
 „ nostr. sc. 12 50 a 12 70  
 Granoten 1 q. nuovo sc. 13. 55  
 „ id. 2 q. sc. 13  
 „ Meschiglia 1 q. sc. 13 90  
 „ di foligno sc. 15 70  
 „ delle Marche sc. 12 65 a 12. 85 cond.  
 „ teverina 1 q. sc. 13 50  
 „ montagna sc. 13  
 Riso 1. q. sc. 3 80 a a 3 90 cond.  
 „ 2 q. sc. 3 20. a 3 40 id.  
 „ 3. q. sc. 2. 80 a 3 id.  
 Orzo sc. 8. 25  
 Fagioli sc. 14  
 Lupini sc. 4 80 a 5 35

#### COLONIALI

Caffè Guajra sc. 12 75 a 13  
 Pepe sc. 8 90 a 9  
 Zuccaro Clanda 1. q. sc. 8 50  
**GENERI DIVERSI**  
 Vallonea 2 q. sc. 19 cond.  
 Lana concia macel. sc. 18  
 „ montagnola sc. 22 cond.  
 „ agnel. nestr. sc. 19  
 Stagni sc. 25

Alici di Civitavecchia sc. 15 a 16  
 Vacche in scorza rasate B. 32 1/4  
 Vacchette rosse moscovia B. 44  
 Alici di Porto d'Anzio sc. 14 a 15  
 Baccalà Forbier sc. 3 90 a 4  
 Sardonì di P. d'Anzio da 200 sc. 6 50  
 Seta alla Reale sc. 5 50 a 6  
 „ alla Romana sc. 4 80 a 5

#### LIQUIDI

Vino delle Marche sc. 128. la Botte.  
 „ id. di Sicilia sc. 118 40  
 Olio comune B. 42 a 43

Il Direttore Responsabile  
**F. FIORINI**