

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 rischi. Allora, s'è permesso il dirlo, tutte le parti del mondo si sono ravvicinate.

Corvetto

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 piegati e lettere saranno diretti alla Compagnia Commerciale di Roma, ma non si riceveranno se non franchi di posta.

DEL FILATOJO DA SETA

Il filatojo da seta è senza contrasto una delle più ingegnose ed utili macchine che fossero trovate dall'uomo per abbreviare, moltiplicare, e perfezionare il lavoro della mano. Per esso colla forza di un piccolo rigagno d'acqua, che non è tolta nè all'agricoltura nè ai bisogni della vita, dieci persone fanno in un'ora l'opera che non si compirebbe da cento in un giorno, e quest'opera moltiplicata ed accelerata riesce molto più regolare e più perfetta di quel che potrebbe augurarsi se uscisse direttamente dalle mani anche più sperimentate e più industri.

Una ruota idraulica col mezzo di un asse orizzontale e dell'ingranaggio d'altre ruote dentate, fa girare un albero o perno verticale da cui si dipartono a simiglianza di raggi parecchie braccia orizzontali che descrivono un cerchio nel movimento; e queste col mezzo di cinghie di cuoio e di piani inclinati pongono in moto i rocchetti e gli aspi da cui si svolge e su cui monta la seta, le cui fila vengono per tal modo riunite e torte ed apprestate per la tessitura.

Questa semplice e stupenda macchina è dovuta all'ingegno degli Italiani. In Lucca l'arte della seta aveva raggiunto fin dai primordi della sua introduzione un grande splendore. Non è per ciò meraviglia se nel fervido e vivo ingegno d'un lucchese di nome *Ser Borghesano* entrò il primo pensiero del filatojo idraulico, ch'egli potè anche ridurre a realtà costruendo a Bologna fuor della porta Castiglione nell'anno 1272 il primo filatojo di seta che si vedesse nel mondo.

Io non posso ristarmi dal trascrivere quanto trovo su questa macchina nella bella opera del *Rambelli* (1). « Il segreto di simile ritrovamento (del filatojo) fu per tre secoli custodito a gran diligenza; ma essendosi penetrato, si estese ad altre tre parti d'Italia, ove pure si gelosamente si

» guardava, da venir minacciata pena di morte a
» chi l'artificio ne avesse scoperto. Nei secoli
» XVII e XVIII la macchina si condusse a mag-
» gior perfezione, ma per isventura *Giovanni Lom-*
» *be* inglese trovò modo in Piemonte d'averne un
» modello, e trasportatolo in Inghilterra, fabricò un
» grandissimo filatojo sopra un fiumicello in Derby
» capitale della Contea di Derbyshire Grati a tanto
» beneficio gl'Inglese il donarono di 14,000 lire
» sterline (2).

Raccontasi nel *Penny Magazine* anno 1835 pag. 116 il modo con cui il *Lombe* aiutato da un Italiano riuscì ad introdursi in uno dei nostri filatoj, siccome operajo, e così potè fare i disegni delle macchine, e mandarli a Loudra. Eccone le parole: « l'Italiano allora fece conoscere il *Lombe* a direttori de' lavori, e il dipinse onesto e diligente ed assuefatto alle fatiche più di quello che dal suo aspetto si potesse credere. Egli conseguentemente fu accettato a soprintendere ad una macchina filatoja ».

« La sua umile apparenza gli procacciò un ricovero là dove desiderava pel compimento de'suoi disegni. Mentre gli altri dormivano, egli vegliava, o intendea alla sua ardua e pericolosa impresa. Erasi provveduto d'una lanterna, di una pietra focaja con esca, di candele di cera e di stromenti matematici. Durante il dì soleva nascondere questi oggetti in un buco sotto la scala ove soleva dormire; non vi fu alcuno che mostrasse la menoma curiosità di scoprire i mezzi di un così umile giovane. E per tal modo pervenne a fare i disegni di ogni singola parte di questo grande ed utile meccanismo ».

Dell'opificio del *Lombe* e dell'insigne furto sofferto dagli Italiani parla anche il *Rezzonico* nel suo viaggio d'Inghilterra, ove scrive a pag. 103 dell'edizione del *Gamba*: « Venni a Derby il 19, e alla

(1) Intorno invenzioni e scoperte italiane. Lettere di Gianfrancesco Rambelli a D. Domenico Maria Ferri. — Modena 1844.

(2) Masini Bologn. perlust. — Meloni selva d'erudiz. pag. 182. Baretta Frusta lett. N. XVI, vol. 2, pag. 229 che cita gli atti del Parlamento ed un libro inglese intitolato *Speeches in Parliament*

mattina volli vedere il celebre mulino per filare la seta che a noi fu tolto. Il mulino sull'acqua della Derwent fu eretto nell'anno 1719 dal sig. Tommaso Lombe che con gran rischio, gran danaro e grande pazienza dicesi trasses d'Italia il modello che si conserva, e che ho veduto nella Torre di Londra. Dubito che da Torino o da Piacenza fosse fatto tal furto dove un simile si ritrova. Più di cento mila moli sono generati da una sola ruota, e si possono fermar tutti indipendentemente l'uno dall'altro. La ruota principale compie il suo giro in tre minuti ed in ogni suo giro si lavorauo 73,728 verghe ossia 221,118 piedi di seta, e così si prepara quando è greggia quella di Valenza, d'Italia, del Bengala, e della China per ordirla da poi ».

È in Faenza un ingegnoso filatojo inventato nel 1559 da Paolo Ponteghino che poi alcuni stranieri ivi stanziati perfezionarono nel 1670 (3).

Quale s'inventò in Italia, tale durò questa macchina omai sparsa per tutta Europa e recentemente trapiantata in Asia fino a questi ultimi anni.

Ora un notevole miglioramento subì non già nel principio motore, ma nella forma; ed a Pinerolo, in Piemonte, a Bergamo ed a Gavardo in Lombardia, si costrussero nuovi filatoj dai quali molta economia di spazio, molta facilità e comodità di lavoro e molta uniformità e perfezione di torcitura si ottenne.

Siccome colla costruzione circolare tutto il grande spazio che sta nell'interno del circolo andava perduto, s'immaginò di fare in modo che i rocchetti non già dal giro dell'albero verticale avessero movimento, ma bensì da ruote orizzontali che danno norma alla curva cicloidale descritta dalle cinture.

La costruzione circolare vi è abbandonata, sostituita a quella la rettangolare. In luogo del grande albero di mezzo, un sottile perno che sorge nel mezzo d'ogni rettangolo dà moto ad una ruota orizzontale fasciata da una cintura, e questa girando ed ajutata da altre due consimili poste all'estremo degli altri due capi dà movimento a tutti i fusti che portano i rocchetti.

Il medesimo alberetto verticale muove anche gli aspi col mezzo di alcune lumache, eseguendo con un semplicissimo meccanismo un moto di va e viene che ajuta la distribuzione della seta sulle rocchelle.

Con questa nuova semplicissima costruzione sono di molto rimpiccioliti quegli enormi castelli di legname che rendevano pesantissima la costruzione del filatojo; è posta a profitto qualunque forma dell'area, anche oblunga ed irregolare, ed è fatta tale economia di spazio che un edificio che conteneva trenta valichi può adesso agevolmente contenerne novanta, con grande agevolezza fatta al filatojo di sorvegliarli per lo minore spazio che deve percorrere.

La semplificazione del meccanismo porta anche che da una minore quantità e cascata d'acqua si

(3) Vedi i dotti annali della città di Faenza del dott. Bart. Rigbi pag. 15 Da ciò si vede con quanta giustizia poteva attribuirsi l'invenzione del filatojo a Brunswichesi del 1830 nel dizionario francese delle origini.

Non solo il filatojo idraulico della seta è invenzione italiana, ma anche il filatojo o diremo meglio il mulinello manuale della lana, trovandosi in Dino Compagni, contemporaneo del Boccaccio, che alcuni chiamavansi Cavalieri del filatojo perchè i danari che si dierono loro si toglievano alle povere femminelle che filavano a filatojo. (Cronaca pag. 226.)

può ottenere una maggior opera; i giri dei rocchetti sono moltiplicati dalla minore resistenza; e la torcitura, diminuita la complicazione ed il volume, riesce più uniforme e gentile, giacchè le forti scosse della grande forza, vengono scemate o affatto tolte ».

Io ho volentieri riportata questa descrizione alla semplice vista perchè i costruttori dei nuovi edifici di Pinerolo, Bergamo e Gavardo stanno, a quanto pare, sul secreto, quasi che il generalizzare i vantaggi possa scemare ad essi la concorrenza.

S'attendeva il pubblico a trovare all'esposizione di Londra, in tanta copia che v'era d'ingegnose e perfettissime machine, alcun perfezionamento di quella importantissima del filatojo, ma le sue speranze andarono deluse come ebbe a rimarcare il dotto meccanico sig. Luigi De-Cristoforis, membro dell'Istituto Lombardo nella sua qualità d'inviato dalla Camera di Commercio e d'industria di Milano a formar parte di quella Commissione per lo assegnamento dei premii. Egli nella sua relazione pubblicata coi tipi del Bernardoni descrisse alcuni banchi operativi prodotti, nei quali il torcere, distribuire, raccogliere ed addoppiare il filo della seta era agevolato e perfezionato dagli ingranaggi metallici sostituiti al nostro barocco sistema degli ingranaggi di legno; alcuni miglioramenti nei telai e nei licci per tessere; un apparecchio per abbruciare la peluria delle stoffe; alcune machine per la preparazione ed incisione dei cilindri a stampar stoffe, alcune machine per cucire; ma nulla trovò a quanto pare che potesse interessarlo sulle nuove forme date al filatojo idraulico da seta. — Angelo Mazzoldi

NOTIZIE MARITTIME.

Pirano 16 Settembre — Jeri verso le ore 3 ant. colò a fondo nelle acque tra qui e Grado il piccolo austr. Felicità pad. Onori in conseguenza di una insuperabile via di acqua. Procedeva da Falconera con carico di carta e tela di canape. Il pad. e l'equipaggio sono qui giunti colla propria imbarcazione.

Baja (di Napoli) 19 Settembre — Il Cap. Odoardo Del Monte comandante il trabaccolo Adriatico part. da Grottamare per Roma con zuccheri ed altro si è qui rifugiato a cagione de' cattivi tempi con qualche danno di bordo.

ASSICURAZIONI MARITTIME

A Genova è stato pubblicato il nuovo listino de' premii, con le modifiche alle condizioni d'assicurazione, e tutto in vantaggio degli assuntori dei rischi. Ve n'era ben donde mentre che la soverchia mitezza de' premii, i patti di favore per gli assicurati, e l'imperversare de' tempi nei due ultimi anni, fecero provare ingentissime perdite agli Assicuratori, per cui una gran parte delle genovesi compagnie sono state costrette a cessare, e lo stesso è accaduto nelle altre piazze di Trieste, Marsiglia, e Parigi. I premii sono stati ben aumentati, ed è ciò consentaneo a quanto avvenne in Marsiglia come all'articolo, riportato nel precedente numero, che fu da noi tolto DALL'OSSERVATORE TRIESTINO del dì 14 corrente mese, pag. 877.

Il giorno 1.° Ottobre nelle sale della Camera primaria di Commercio, alle ore 7 pom., si adunerà il Consiglio generale degli Azionisti della Società per la Fabbricazione del vetro e del cristallo.

IGIENE

Dal *Giornale Agrario Toscano*, Prima Dispensa del 1854.
Rapporto letto dal Segretario delle Corrispondenze
Ispettore Antonio Salvagnoli Marchetti nell'Adunanza
ordinaria della Reale Accademia dei Georgofili.

..... Il nostro collega sig. professor Policarpo Bandini di Siena, chiaro agricoltore e chimico, lasciando che altri si occupi nelle speculazioni teoretiche sulla malattia delle uve, ha usato utilmente le sue cognizioni per trovare un qualche compenso alla scarsità della raccolta del vino.

Anco la Società Agraria di Tolosa, sulla proposta del Sig. Lapasse, aveva rivolta la sua attenzione a ricercare per mezzo di una speciale Commissione, se si poteva giungere a fabbricare una bevanda da sostituirsi al vino di inferiore qualità per uso del popolo, migliorando notevolmente le acquelle con l'aggiunta dello zucchero. Questa Commissione non ha ancora pubblicato i suoi studi; ma il sig. Bandini ha, senza saperlo, con le sue esperienze risoluto felicemente lo stesso problema, e si affretta a darvi conto dei suoi fortunati esperimenti, ed a mandarvi il saggio del vino da lui ottenuto col metodo che descrive nella seguente nota:

« Avendo considerato come nella vinaccia restano in « quantità tutte le sostanze atte a determinare la fermentazione vinosa ed alcoolica, e come specialmente in essa « doveva restare gran parte di quella sostanza azotata « che in forma di schiuma si alza sopra la vinaccia durante la fermentazione, e che secondo i chimici costituisce il lievito della fermentazione stessa, come avviene « nella fabbricazione della birra, così pensai che ove alle « vinaccie si aggiungesse il solo materiale che ne manca, « va, cioè la glucosa, avremmo potuto avere una fermentazione ed in conseguenza un vino artificiale.

« Così dopo aver svinato un tino di barili 40, e fatto stringere le vinaccie al torchio per cavarne tutto il « liquido, le feci rimettere nel tino con barili 40 acqua, e « libbre 500 zucchero mascavato di buona qualità.

« Il giorno stesso incominciò una regolare fermentazione, si innalzarono le vinaccie, si formò il cappello, « ed il processo continuò per ben quaranta giorni colle « stesse fasi della fermentazione prodotta dall'uva; nei « primi cinque o sei giorni il mosto aveva un gusto delizioso di sciampagna, sicchè era molto amato dalle « signore.

« Svinato il vino artificiale, di cui ho inviato all'Accademia otto fiaschetti, coll'intermezzo del Segretario sig. « Antonio Salvagnoli, feci mettere nel tino altra dose « uguale di acqua e di zucchero; ottenni una seconda « perfetta vinificazione; rinvinai già otto giorni sono, « ed adesso è in corso la terza fermentazione, che è la « quarta, comprendendovi quella dell'uva naturale.

« Però questa quarta fermentazione venne da me regolata in altro modo, piacendomi ottenerne del buon « aceto: di essa renderò conto in altro tempo; adesso passo ad altre spiegazioni.

« L'oggetto che mi era prefisso si era quello di ottenere una bevanda salubre, e dirò ancora sincera, a « buon mercato per il basso popolo. Per questo preselsi « lo zucchero mascavato, il quale comprato all'ingrosso « raguaglia fra i cinque e sei soldi la libbra; così impiegandone libbre dodici a barili senesi, il vino mi costava al massimo lire 3 1/2, il barile; di più lo zucchero « mascavato di buona qualità contiene molta glucosa, la « quale è atta alla fermentazione vinosa più dello zucchero cristallizzato, perchè è il principio stesso che si ritrova nell'uva.

« Se io non avessi voluto fare un vino basso per il « popolo ed a poco prezzo, avrei adoperato almeno libbre « venti di zucchero per ogni 100 di acqua, e così libbre 28 per un barile fiorentino di libbre 140 di umido; allora avrei ottenuto un vino forte, generoso, da « stare a fronte di uno dei migliori vini naturali, che « non mi sarebbe costato altro che lire 8 e soldi 8 il « barile.

« Poteva, ma non volli dargli colore, perchè questo ne

« aumentava il costo, e ne minorava la salubrità. Vi è « qualche persona delicata di stomaco che si trova molto « bene dell'uso esclusivo del mio vino artificiale, mentre « non tollerava l'uso del vino naturale.

« Io termino questa nota raccomandando caldamente « alla considerazione dell'Accademia dei Georgofili il seguente pensiero, il quale potrà togliere la Toscana « con certezza alla carestia del vino, una volta che l'oidio « sia scomparso dalle nostre campagne.

« Noi sappiamo dall'opera di Dumas, che la Francia « già possiede delle fabbriche di glucosa, ossia di zucchero di uva; anzi nella citata opera di chimica applicata se ne trovano dettagliatamente i processi. Se nelle « annate, di grande abbondanza di uva, nelle quali in « Toscana quasi nulla costa, invece di impiegarla a far « vino si impiegasse a fare zucchero, questo potrebbe « conservarsi per gli anni futuri, e con esso far vino « col mio metodo, quando la raccolta delle uve fosse « scarsa; così l'uomo dominerebbe anche in questo la irregolarità delle stagioni voltandola anzi in suo vantaggio.

Il beneficio che arrecherà o Signori, al popolo questa pratica del sig. Bandini sarà grande, se disgraziatamente la scarsità del vino dovesse continuare; nè perderà della sua importanza ancora quando, come è sperabile, torni ad essere compiuta la produzione del vino, perchè servirà sempre a formare una buona e sana bevanda per i coloni e pel popolo specialmente se si manterrà inalterata nei calori estivi; e può servire poi a fare buoni vini con le vinacce del Chianti, del Pomini ec. e di tutti i vini di primo ordine.

PORTO DI ANCONA

19 a 26 Settembre

ARRIVI — Thon Pearce cap. Furze da Cardiff con ferro.
Malta cap. Blassinich da Trieste con merci.

ULTIME PARTENZE

21 a 21 detto

S. Michele cap. Burattini per Tolone con roveri.
Dante cap. Ferroni per Segna vuoto.
Elleno cap. Mraeh per Trieste con merci.
Matilde cap. Luciola per Buccari vuoto.

PORTO DI CIVITAVECCHIA

23 a 26 Settembre

ARRIVI — Elena cap. Tomei da Viareggio vacante.
Eurichetta cap. Lazzarini id.
Nettuno cap. Gianni da Avenza con marmi.
Fortuna cap. Schuzano da Sciacca con alici, sommacco.
S. Niccola cap. Scotto da Terracina con legname.
S. Giuseppe cap. Fusco da Palo con doghe.
Esterina cap. Mingaroni da Roma e n. doghe, legname.
Carlo II cap. Scotto id. con pozzolana.

PORTO-CANALE DI FIUMICINO

19 a 27 Settembre 1855

ARRIVI — S. Giovanni di Pimoceno cap. Gemignani da Viareggio con gesso.
S. Pietro cap. Cotogni da Marsiglia con zucchero, caffè, libri, piombo.
S. Michele cap. Bergamini id. con zucchero, caffè, tabacco.
S. Gio. di Dio cap. Genovali da Viareggio con pietra da gesso.
Assunta cap. Meghanj da Livorno con zucchero, spiriti, campeggio, coloni.
Bon Fanero cap. Cecchi id. con zucchero, olio, spirito, pece, ferro.
Fenice cap. Jacono da Civitav. con batcalari, ferro fuso, ed effetti d'uso.
Adriatico cap. Del Monte da Ancona con zucchero, ferrareccie.
Fortunato cap. Boni id. con grano.
Volontà di Dio cap. Puccinelli da Viareggio vacante.

ROMA RIPAGRANDE — ULTIME PARTENZE

Assunzione cap. Casani per Marsiglia con pozzolana.
S. Unione cap. Baragnolo per Venezia id.
S. Agostino cap. Parentino per Civitav. con pozzolana, cera.
Calliope cap. Sposito per Livorno con pozzolana, sevo.
Filomena cap. Ortolani per Ancona con tabacco, fava, mobilio ferro.
Concezione cap. del Vivo per Livorno con lupini e alici.

BOLLETTINO COMMERCIALE

PELLAMI — Genova 22 Settembre — Ecco i prezzi delle Cuoja: Buenos Aijres secche lib. 48 lire F. B. 122, da lib. 35 l. 131

da 30 lire 131, e da 23 lire 143 — Pelli Calcutte scadenti da lib. 9 lire 80, e Bombaj da 7 lib. lire 105 cantajo. Buenos Ajres tripe da 75 a 90 libbre franchi 33 ogni 90 lib. — Vitelli rasati patinati fr. 8 il Kilo.

COLONIALI — *Marsiglia 24 Settembre* — I Caffè hanno ricevuto uno slancio inatteso, e vanno a gareggiare coi zucchini nell'aumento. Si è fatto acquisto a fr. 67 per i Maracaibo, e a fr. 75 per i Guajira verdi, non che per i S. Jago ordinarissimi in sacchi a fr. 68, e per i fini in fusti a fr. 77, 50 a 80 — Siccome già fu avvertito il prezzo de'zucchini si eleva ognor più ne crediamo affatto esser giunto al massimo. Si fece qualche contratto di roba *legèr* in seconde mani a fr. 40, ma i raffinatori non venderebbero neppure a 42 essendo unanimi gli avvisi che giungono da per tutto sulla scarsità del genere, e sui molti bisogni del medesimo. Oggi abbiamo veduto prendere dei biondi del tipo 12 da fr. 34 a 35 ciò che costituisce un rialzo di 15 per cento — Di Cacao si manca del tutto.

Genova 22 Settembre — Con dispaccio elettrico abbiamo da Amsterdam che il 20 corrente le pubbliche vendite zucchini greggi si fecero a 15 per 100 di aumento sopra i prezzi di due mesi fa — Teniamo i pilès andanti a lire 35, Avana bianchi lire 31, e Mascabadi scurissimi lire 24 — le 100 libbre, e più le spese ecc. — Per il Cacao si rifiuta soldi 9 1/2 per roba Brasile viaggiante. Caffè S. Domingo soldi 10. 1/4, e Portorico della stagione bello soldi 13. 1/2 a 14 libra.

Londra 19 Settembre — I zucchini in generale vanno quotidianamente aumentando. Gli Avana biondi valgono 32 1/2 a 32 3/4 —

INDACCHI — *Londra 21 Settembre* — Questa tinta è in dimanda vivissima. La prossima vendita si aprirà il 9 Ottobre. Vi sarà bell'assortimento ne' Bengala e Kurpah.

CEREALI — *Parigi 16 Settembre* — La tariffa del pane è aumentata. Da un'anno con ogni sforzo e con ogni immaginabile sacrificio erasi cercato di mantenere il pane sempre allo stesso prezzo, ma i pessimi raccolti in Francia ed in Inghilterra han fatto salire i prezzi de'cereali a cifre così esorbitanti che il governo si è visto nell'impossibilità assoluta di proseguire a sborsare ai Fornaj la somma che per si lungo tempo aveva loro settimanalmente somministrato onde colmare la differenza tra il costo reale ed il prezzo di vendita. Ancora oggi il Governo prosegue a pagare un soldo per Kilogrammo ai fornaj d'indennizzo, e se valutasi l'enorme consumo giornaliero di Parigi e contorni agevolmente avrassi un'idea approssimativa delle somme di cui questo crescente rincarare impone il sacrificio al governo Francese. (O. T.)

GENERI DIVERSI — *Bologna 25 Settembre 1855.*

Non abbiamo variazioni rimarchevoli ne'prezzi de'vari nostri generi di produzione, atteso la pochezza degli affari. Nei grani vi è sempre l'opinione pel sostegno, ma le semplici vendite pel consumo poco influiscono al maggior sostegno nei prezzi; furono venduti dei frumenti con pronto ricevimento ai paoli 30, e con comodo alla consegna paoli 31 la nostra Corba.

Il cattivo tempo che non vuol cessare porta grave pregiudizio ai formentoni che si trovano nelle Aje attendendo il sole. Pochi affari si fecero dai paoli 19 a 20 la Corba per qualità perfette.

Nelle canape dopo una settimana e più di ozio, si fecero delle vendite di più partite per un complesso di L. 7 a 800,000 dai paoli 60 a 62 0/0. Questi prezzi non potranno sostenersi visto che gli Arsenali Inglesi sono ben forniti, e dalla Francia mancano affatto le Commissioni. Vi è poi da osservare che le qualità del nuovo raccolto non ponno servire che in minima parte per i lavori di marina, e anche questa circostanza influirà al ribasso nei prezzi. Risi, e Sete senza variazione.

BORSE

Parigi 24 Settembre

Rendita 4 1/2 per 0/0 cont. Fr. 92 — | Chiusura Fr. 91 60
3 0/0 contante „ 66 — | „ „ 66 —

Trieste 22 Settembre

Obbl. 5 0/0 dello Stato m. Fior. 75 1/2 | Prest. Lomb. Ven. . Fior. 91 —
Cambj-Ancona „ 2 23 | Agio dell'argento per cent. 15 —

Genova 24 Settembre

Certif. Hambro 5 per 0/0 „ 86 1/2 | Cambj - Roma 30 g. „ 529 1/2
Banca naz. „ 1185 — | Parigi 30 g. „ 99 4/5

Livorno 26 Settembre

Roma 30 g. „ 620 — | Parigi „ 116 5/8
Ancona „ 619 — | Londra „ 29 25

Roma 27 Settembre 1855

	METALLICA	BANCA
Ancona 30 g.	—	99 50
Augusta 90 g.	—	48 —
Bologna 30 g.	—	99 60
Firenze „ „	—	15 90
Genova „ „	—	18 70
Lione 90 g.	—	18 65
Livorno 30 g.	—	15 90
Londra 90 g.	—	468 50
Marsiglia „ „	—	18 66
Milano met. 30 g.	—	16 05
Napoli „ „	—	68 30
Parigi 90 g. „	—	18 67
Trieste „ „	—	41 35
Venezia met. 30 g.	—	16 02
Vienna 90 g.	—	41 35
Effetti pubblici. — Consolidato romano 5 0/0 god. 2. sem. 1855.	—	82 75
Certificati della rendita creata per l'estinzione della carta-moneta, al 5 0/0 god. 4 trimestre 1855.	—	96 50
Banca dello Stato Pontificio, Cupone 2. sem. 1855 Azioni di sc. 200.	—	200 —
Società romana delle miniere di ferro, interessi 5 0/0 dal 1 Maggio 1855 e dividendo dal 1 Novembre 1854, Azioni di sc. 100.	—	59 25
Assicurazioni. — Vita e incendi, dividendo 1855 azioni di sc. 100.	—	50 —
Marittime e fluviali. Società Romana, dividendo 1855, azioni di sc. 300, per 1/10 pagato	—	26 —
Marittime e fluviali, Compagnia Commerciale di Roma, div. 1855, Azioni di sc. 500 per 2/10 pagato	—	40 —

LIVORNO 25 Settem. Prezzi per ogni Sacco.

- Grani Teneri di Toscana bianchi l. 28. a 29.
 - » Maremma l. 24. a 26.
 - » Spagna duri l. 31. a 31.
 - Granoni l. 14 a 15.
 - Fave l. 12 a 13 1/2
 - Avena l. 8. 1/3. a 8 3/4.
 - Zucchini pilès l. 35 a 36.
- MARSIGLIA — 24 Settem.**
- Olio lino a bordo fr. 135.
 - Ossa animali fr. 13. 50.
 - Seta fr. 25. 65. il 1/2 K.
 - Zucchini nat. bianchi avana fr. 41.
 - Pepe fr. 65.
 - Sevo fr. 70. 50 ogni 50 K.
 - Grani, duri affrica fr. 47. a cons. la carica.
 - » teneri 1 q. fr. 56.
 - » Egitto fr 37.
 - Zucchini greggi tipo 12 f. 34. a 35.
 - » biondi belli fr. 36 a 37.
 - Cacao maragnone f. 65.
 - Caffè Rio lavè fino fr. 68 a 70.
 - » S. Domingo fr. 63.
 - » Portorico fr. 72. 50. a 75.

TRIESTE — 24 Settem.

- Olio oliva Puglia f. 34 a 31 1/2 orna.
- Zucchero Olanda f. 22 1/2 a 24. 1/2
- » Avana biondo f. 19 1/2 a 21.
- Pepe sumatra fr. 32 a 33.
- Spirito pronto F. 35 1/2 a 36.
- Canepa di Romagna fior. 27 a 31.
- Frumento Danubio f. 10, a 11 stajo. (l. 192r.)
- » Veneto f. 11. 1/2
- Orzo Egitto f. 5.
- Formentone Braila f. 5. 30.
- Seta morea f. 8 a 9 1/2.
- Lano lavate Morea f. 48, 1/2.

LONDRA — 20 Settembre

- Sevo d'Italia scel. 59.
- Semelino scel. 77.
- Stagni in pani 126.

CIVITAVECCHIA — 27 Settem.

- Grano nostrale sc. 11. 50. rub.

TERRACINA — 27 Settem.

- Grano nuovo sc. 10. 50 R.

GRANONE sc. R. di 790 l. circa.

- Favetta sc. 7. R.
 - Olio d'Oliva B. 33 il boc.
 - Biada nuova sc. 3. 70 rub. 5 q.
- ANCONA — 26 Settem.**
- Grano Sottomonte sc. 9. 50 a 10.
 - » Sopramonte sc. 10.
 - Formentone Sottomonte sc. 5.
- FANO — 26 Settem.**
- Grano nuovo sc. 9. 80.
 - Granone sc. 5. 70.
 - Vino sc. 7. 60. soma

RAVENNA — 23 Settem.

- Grano sc. 5. 80 il sacco di l. 410 R.
- Formentone sc. 3. 80 a 4 il Sacco.
- Risone sc. 4. 40.
- Riso cima sc. 2. 80. id.
- » corpo con cima sc. 2. 50 id.
- Canepa grezza sc. 5. 50.
- Uva sc. 2. 50 il barile.
- Fagioli sc. 4. 40.

FERRARA — 23 Settem.

- Grano sc. 24. m. di l. 1460 r.
- Granone sc. 14. 75 id.
- Riso Fiorettoni 1.ª sorte sc. 2. 90 a 3. 10.
- Avena sc. 10. 80 il moggio.
- Fagioli bianchi sc. 14 a 14. 90.
- Olio d'oliva fino sc. 12. l. 100 F.
- » naz. and. sc. 8. 40 id.
- Canapa sc. 5. 50 lib. 100.
- Vino nero vecchio sc. 3 60 a 4. 95 mastello.

ROMA — 27 Settem. Vendite all'ingrosso per contante: Quelle a condizioni sono indicate con la parola appuntata *cond.*

BESTIAME DI MATTAZIONE

- Vitelle Campareccie B. 55 a 65.
- Bovì romani B. 50 a 60 l. 10.
- » Perugini B. 50 a 63 id.
- Vacche Romane B. 50 a 56.
- » perugine B. 50 a 58 id.

CEREALI

- Biada 1 q. sc. 4. 60. a 4. 80 R. 5. Q. rasc.
- » 2 q. sc. 4. 40.

FARRO sc. 1. 40 a 1. 50.

- Granoten vecchio 1 q sc 14.
- » Nuovo 1 q. sc. 12. 60 a 13.
- » 2. qualità nuovo sc. 11. 80 a 12. 20.
- » tenerina nuova 1 q. sc. 12. 30. a 12. 30.
- » 2 q sc. 12. a 12. 30.
- » di Fuligno sc. 14. 70.
- » mesch. add. 1 q. sc. 13. 25. cond.
- » delle marche sc. 13. 40. cond.
- » di montagna sc. 11. 50.
- Riso 2. q. sc. 3. 50 a 3. 60 cond.
- » 3. q. sc. 2. 80. cond.
- Favine nuove sc. 7.
- Fagioli sc. 10 80 a 11 52
- Ceci sc. 10. 80 a 11. 52.
- Larinella sc. 1. 15 a 1. 20.

COLONIALI

- Cacao Guajajquil sc. 8 80
- » Maragnone sc. 9. 60.
- Zucchero Vergeois chiaro sc. 6. 30.
- » scuro sc. 6.
- Caffè Rio sc. 11. 50. a 12.
- » S. Domingo sc. 11.
- Zucchero Olanda 1. q sc. 7. 50.
- » 2. q. sc. 7. 30
- » Mascavato sc. 6. 20.
- » Avana biondo ord. sc. 6. 50.
- » d. bello sc. 6. 65.

GENERI DIVERSI

- Lana Spagnola sc. 20.
 - » Vissana sc. 22.
 - Sommacco sc. 19. 25.
 - Baccalà S. Gio. sc. 3. 30 a 3. 50.
 - Piombo Spagna sc. 4.
 - Vacchette rosse sc. 39.
 - Suola macellata sc. 17.
- LIQUIDI**
- Olio fino mangiabile b. 33.
 - » comune B. 32.
 - Vino delle Marche sc. 110 40 a 115

Il Direttore Responsabile
F. FIORINI