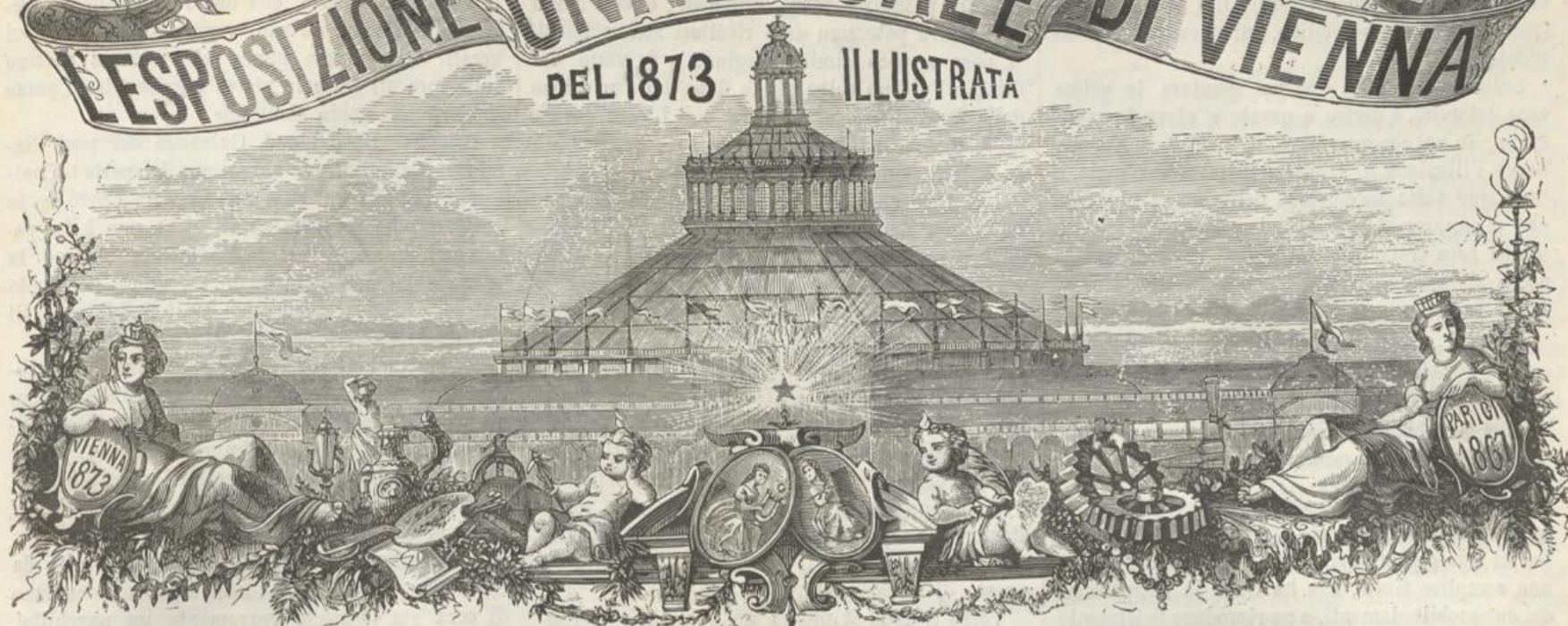


# L'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI VIENNA

DEL 1873 ILLUSTRATA



**PREZZO D'ABBONAMENTO**  
alle 80 Dispense.

Franco di porto nel Regno. . . . .	L. 70 -
Svizzera . . . . .	> 24 -
Austria, Francia, Germania . . . . .	> 38 -
Belgio, Princip. Danubiani, Romania, Serbia . . . . .	> 30 -
Egitto, Grecia, Inghilterra, Portogallo, Russia, Spagna, Turchia . . . . .	> 32 -
America, Asia, Australia. . . . .	> 38 -

Una dispensa separata Cent. 25 in tutta Italia.

Dispensa 73.<sup>a</sup>

**EDOARDO SONZOGNO**

EDITORE

Milano — Via Pasquirolo, N. 14.

**AVVERTENZE.**

Gli associati ricevono in DONO una GUIDA ILLUSTRATA DELLA CITTÀ DI VIENNA, i frontispizi dei due volumi, le copertine a colori, e tutte le dispense che eventualmente potessero essere pubblicate oltre le 80 promesse.

Per abbonarsi inviare Vaglia postale all'Editore Edoardo Sonzognò a Milano.

La vendita delle dispense si fa dai principali Librai e Rivenditori di Giornali in tutta Italia.



BELLE ARTI: UNA MARINA, quadro di Appian.

**UNA MARINA**

quadro di APPIAN

È la sera: e regna ovunque quell'incerto, quel-

l'antelucano bagliore, che si mostra un istante per ispegnersi quasi tosto, come se il giorno prima di addormentarsi nelle tenebre della notte aprisse di tanto in tanto il suo occhio raggianti per rinchiuderlo tosto.

L'acqua si stende grigia e tranquilla per tutto

il quadro solcata dalle barche dei vigili marinari che s'avvicinano agli ancorati vascelli, i quali si disegnano col nero profilo sul bigio del cielo e del mare. Le vele biancheggianti rompono la monotonia del colore, si riflettono nell'acqua, e vincono col loro candore le ali degli alcioni e



degli altri uccelli marini, che sfiorano le onde tranquille, cercando coi loro stridi la preda agognata di qualche pesciolino, tuffandosi poi arditamente nell'acqua.

Sulla spiaggia si vedono spuntare le prime case del golfo, e dietro a queste s' eleva la montagna. In noi che guardiamo il quadro di Appian, nasce l'illusione di trovarci in mezzo al mare, e proviamo tutta la dolcezza della brezza notturna che ci accarezza la fronte, la poesia e l'incanto d'una sera tranquilla sul mare. Vedendo questa scena si mormorano, quasi senza volerlo, i versi di Lamartine:

Lungo gli immensi piani del mar  
Spira una fresca brezza: la sera  
Vieni a godere: t' invita amor.  
Tutto è silenzio, e sol la leggiera  
Barca s' ascolta del pescator.

(Deuxièmes des nouvelles méditations).

Tutto è armonico in questo dipinto, come la musica dolceissima di Bellini. Il cielo e il mare, questi due giganti del creato, si confondono in una semplice tinta, che ha tutta la trasparenza dei due mobili elementi, e ne riproduce fedelmente lo stato momentaneo di incerta luce. La vela biancheggiante che s'avanza quasi in prima linea, fu trovata molto giustamente per dare all'occhio del riguardante un punto d'appoggio, fissando il quale, possa man mano penetrare nell'aria della scena e distinguerne ad una ad una tutte le particolarità.

#### L'INDUSTRIA DEI FORMAGGI IN SVIZZERA

L'importanza che la fabbricazione dei formaggi ha preso da qualche tempo in Svizzera è veramente imponente, poichè, deduzione fatta del valore di un milione circa di formaggi stranieri importati, la Svizzera nel 1871 ne esportò per un valore di 28 milioni, al prezzo medio di 70 franchi al quintale. Questo ramo d'industria merita dunque di avere la sua storia, come l'orologeria, la seteria, ecc., tanto più che, essendo poco conosciuta, riuscirà anche più gradita. I nostri lettori si maraviglieranno forse nell'apprendere che l'industria dei formaggi svizzeri, o almeno di quelli del cantone bernese, è di data relativamente recente; in nessuno degli antichi canti popolari o pastorali, non si legge vantato il formaggio per le sue qualità o per i benefici ch'esso procura, mentre in quei medesimi canti si trovano assai prolisse descrizioni su tutti gli altri rami dell'agricoltura, come pure sull'allevamento del bestiame. È però cosa certa che i pastori hanno in ogni tempo tratto partito dal latte dei loro armenti per farne il burro, ed ogni genere di latticini; ma sembra ch'essi li considerassero come prodotti di niuno o pochissimo valore, senza contare che grandi difficoltà si opponevano alla loro esportazione. Si può dunque ammettere che i pastori consumavano essi stessi una parte dei prodotti della loro fabbricazione, e che il rimanente vendevasi nei villaggi e città vicinissime ai loro alpestri casolari. È noto che nell'ultimo secolo, nel cantone di Berna non esistevano che tre sole case, che si occupavano del commercio dei formaggi, ed erano quelle di Joost a Langnau, Manerhofer a Truchschaen, e Sommer a Hauserenmos. Queste tre case bastavano allora per la vendita e l'esportazione dei formaggi d'Emmenthal, che oggidì rappresentano quasi due terzi della esportazione totale. La grande richiesta favorì immensamente la fabbricazione; nondimeno ciò che più di tutto si opponeva ancora ad una più grande estensione di quella, si era

l'opinione che i pascoli alpestri fossero i soli capaci di produrre buoni formaggi, e che quelli di pianura potessero dare risultati soddisfacenti. A poco a poco simile pregiudizio fu vinto dai fatti, e l'ultimo colpo gli fu dato dalla creazione delle formaggierie di Oberthal e di Liesen, dovute all'iniziativa dell'economista Scheren e del podestà di Erlach, sin dall'anno 1820.

Nel 1830 simili formaggierie si moltiplicarono in tutto l'Emmenthal; il bel villaggio di Langnau diventò il centro di quel ramo d'industria, e l'esportazione fino d'allora cominciò a prendere un grande sviluppo. Nel 1831 i prezzi del formaggio erano dai 35 ai 38 franchi al quintale.

Fin dal principio del periodo 1840-1850, quei prezzi si elevarono a 50 franchi. Era generale il lamento per tanta carezza, ed i consumatori dicevano che col tempo si sarebbero veduti i contadini guarnire i loro abiti di fustagno di bottoni d'oro. E nondimeno i prezzi non dovevano restar stazionari, e quantunque la produzione si aumentasse ogni anno, pure il formaggio non cessava per questo di rincarire sempre di più.

Verso il 1860 il prezzo del formaggio d'Emmenthal superava i 60 franchi, e questa progressione continuò sino al 1866, anno in cui la guerra austro-italo-prussiana produsse il suo contraccolpo sull'industria dei formaggi i cui prezzi discesero subitamente dai 70 ai 55 franchi; ma essa doveva prendersi la sua rivincita di Sadowa, poichè immediatamente dopo la guerra il movimento ascendente riprese tutto il suo slancio, sicchè ritrovammo il formaggio dal 1870 al 1872, risalito al suo antico prezzo di 70 franchi. Nel 1872 i migliori prodotti si vendevano a 87 fr. il quintale, per la qual cosa, ognuno in quel paese si dedica a quel ramo di speculazione che oggidì rende un ricavo netto di 72 a 73 franchi. Egli è vero però che tali prezzi non sono assicurati che per la merce di prima qualità; e se la differenza dei prezzi fra le prime qualità è molto più grande di una volta, bisogna anche dire che il merito dei diversi prodotti è altrettanto ineguale. Oggi, nell'Emmenthal, si fabbrica del formaggio che per la sua secchezza potrebbe dar dei punti all'antico formaggio francese di Jussy, che lo dicevano tanto secco da non poter servire che per sgrassare i colli dei vestiti.

Aggiungiamo, terminando questi rapidi cenni, che l'estensione delle fabbriche di latte condensato hanno già fatto sentire la loro influenza sul prezzo del latte e per contraccolpo sul prezzo dei formaggi in modo che non possiamo per nulla sperare di rivedere i prezzi che correverano dal 1830 al 1840, quelli cioè dai 35 ai 40 franchi il quintale.

#### INDIA

L'India!... Non si può pronunciare questo nome senza che tosto non si risvegliano nella mente mille splendori più sognati che conosciuti. Chi mai non ha lasciato vagare la sua immaginazione in quella terra meravigliosa, ove forse apparirono i primi uomini, daddove scaturirono tutte le tradizioni, tutte le filosofie, tutte le religioni, tutti i dogmi che da migliaia e migliaia d'anni agitano passionatamente l'umanità? Non è forse su quel suolo antico, nelle fondamenta de' pesanti monumenti di pietra che sta scritta la storia delle prime età, delle prime religioni, e movente dalle prime lotte? Colà non si troverà forse un giorno la serie completa de' documenti relativi all'infanzia delle società?

Lo si disse, e spesso fiate lo si è ripetuto: l'India è la nostra culla; culla ammirabile, in vero, con

le sue alte montagne, le sue foreste gigantesche, la sua terra feconda, che una lussureggiante vegetazione ricopre de' suoi verdi tappeti, e i suoi uccelli dalle ricche piume che sembra portino sulle loro ali tutte le pietre preziose che il paese in sì grande copia racchiude.

Bengala! Bundelhand, Golconda dai puri diamanti! Camorin, ove abbondano le perle! Casimir e Dakkha dai suoi fini tessuti! Certo, se la contrada che possiede simili città, non è la patria dell'uomo, è incontestabilmente almeno la patria della donna, la quale per amor del suolo nativo, conserva anche sotto i più freddi climi il culto per i casimiri, per le perle e per i diamanti.

La realtà è sempre meno seducente di un sogno. Così a prima vista l'esposizione indiana sembrò meno bella di quanto io mi era figurato. Ma se tale fu l'impressione che provai nel contemplarla nel suo insieme, dovetti ben tosto emendare il mio giudizio e esaminandola ne' suoi particolari

L'attenzione mia fu maggiormente attratta da un interno, riccamente addobbato, dove un indiano di cera sta fumando gravemente un narghilhé. Questo narghilhé è un capolavoro di cesellatura, alto più di un metro, può dirsi veramente un mobile: e si comprende l'importanza che deve avere il tabacco tra un popolo che costruisce tali meraviglie in suo onore. Il personaggio che fuma col mezzo di sì bell'istrumento, sembra dare un mediocre valore alla sua fortuna. Nell'osservare la foggia del suo abito, si deduceva presto essere uno dei fortunati della terra. Da capo a piedi era coperto di vestimenta sopraccariche di pesanti ricami in oro, e portava anelli alle dita ed alla fronte. Alla portata della sua mano vedevasi un lungo cacciamosche di un lusso che poco armonizzava col l'uso che dovevasi farne. Sotto i piedi di quel nababo trovavansi pesanti tappeti dai disegni i più armonici e da un denso tessuto: intorno a lui poi mille oggetti del gusto il più squisito, del più perfetto lavoro, quali sarebbero cofanetti, armi, portaspilli ecc. Essere di cera in mezzo a cose tanto belle invero una grande sciagura.

Ma dovetti pur lasciare gli spettatori stupefatti innanzi a sì sontuoso interno, e seguire altra gente che si aggruppava intorno ad una vetrina che racchiudeva i più bei casimiri che l'India abbia prodotti. Ve ne avevano là a profusione, e di che appagare tutti i gusti, anche i più delicati. I disegni erano infiniti, i colori svariati, a cominciare dagli scialli a fondo bianco con rilievi di ricami d'argento, sino agli scialli a fondo verde e rosso con una rete di graziosi arabeschi, dei quali ciascun frammento ha dovuto costare anate intiere di lavoro.

Dagli sguardi di meraviglia e bramosia che io sorprendevo in tutte le belle curiose, cominciai a dubitare della leggenda biblica, e mi dimandai se in concambio di una mela offerta da Eva, il serpente, avvolto nelle sue spire, non avesse più saggiamente consigliato ad Adamo di offrire un casimiro alla sua compagna. Ma mi ritrassi dal mio errore, pensando che le fabbriche non potevano essere nate dalla terra, nella stessa guisa del pomo fatale, che sarebbe insufficiente a sedurre la più ingenua delle Eve moderne, a meno di avvolgerlo in uno di que'stupendi capolavori dell'indica industria.

Più lungi, in uno spazio piuttosto angusto, vedevansi ammonticchiate splendide armi tutte incrostate d'oro e di pietre preziose. La Persia stessa durerebbe gran fatica a rivaleggiare con tali prodotti di una finitezza immaginabile. Ma, cosa strana in mezzo a sì impareggiabile collezione, vedevasi un prosastico fucile a pistone. Fu ciò per umiliare l'industria europea? No; fu piuttosto per completare la serie e far mostra fra i fucili in-



diani di una foggia di facile che sta per sparire dal mondo.

Vidi inoltre maioliche da rendere gelose le nostre fabbriche d'Italia. Esse sono impiegate in quel paese per ornamento degli edifici, e devono produrre il più bell'effetto colle loro intagliature e le splendide gradazioni dei colori. Ma quale differenza tra i moderni prodotti e gli antichi! Me ne caddero sott'occhio diverse specie che mi permisero fare de' confronti, e mi avvidi che, al pari di noi, gli Indiani hanno perduto non pochi de' preziosi segreti di questa industria. Non meno che nelle fabbriche e di Boemia e d'Italia più non si trovano quegli azzurri e quelle tinte brillanti che si ammirano nelle loro maioliche antiche, e gl'indiani più non sono in grado di riprodurre quei toni pieni d'armonia e la bella qualità dello smalto de' tempi andati. Le loro stoviglie al contrario pare abbiano progredito, s'no leggiere e resistenti, belle di forma, ma forse di una esecuzione troppo ricercata. Preferisco loro quelle graziose terrecotte che, destinate ad usi più delicati, sono altresì di una mano d'opera superiore; tazze, sottocoppe, caffettiere e tettere sono le meglio riuscite, e rilevano in gran parte la loro grazia dalla stessa loro semplicità.

I lavori in avorio al contrario non offrirono tanta semplicità. Quanta pazienza fu necessaria per foggiare quei cofanetti, per scolpire quelle figure! Giuocatori da scansia, presso i quali si passa senza por mente alle lunghe ore di lavoro che hanno assorbiti.

Dopo gli avori, i gioielli. Questi erano più attraenti. Ne vidi di un pezzo pesante e massiccio da stupire a prima giunta e finire col sedurre. Grosse spirali d'oro, anelli massicci nei quali vedevansi incassati rubini e smeraldi malamente ripuliti, collane di perle intercalate da pietre preziose congiunte da grosse legature. Tutto ciò costituiva una ricchezza materiale e scevra di lusso, potevasi anzi dire che peccassero di una certa rozzezza di esecuzione.

Fra i gioielli si distingueva uno, di cui a fatica poteva indovinarne l'uso. Era una specie di anello dalle proporzioni enormi, nel quale erano infilate, a guisa di *broloque*, pietre preziose e perle. « A quale parte del corpo poteva adattarsi simile ornamento? » diceva tra me stesso. Avrei ben potuto indagarlo a lungo, se, cammin facendo, fortunatamente non mi si fosse affacciata una gran tela, male dipinta, rappresentante due ragazze indiane occupate nella loro toeletta. Là trovai il mio gioiello. Ma a qual posto, per dio! Nel naso, infilato nella narice sinistra. Ma è una cosa mostruosa, come potete pensare, e dev'essere orribilmente incomoda, dovendo i ciondoli pendagli battere nella bocca a ciascun movimento e interdire alla vittima la prosastica soddisfazione di pulirsi il naso quando ne avesse bisogno.

Dove mai vanno a nicchiarsi i gioielli! Lasciai finalmente i gioielli per intrattenermi in cose più serie.

Erano questi i prodotti del suolo. Che frutti singolari! Che strani legumi! Essi non rassomigliano per nulla a quelli che noi vediamo nelle prospettive de' nostri frutteti. Che bei baccelli di cotone, che alte canne di zucchero, che riso dai grani enormi! Che differenza di vegetazione colla nostra!... Più lungi vidi alcuni campioni di legno di ogni bellezza. L'ebano, il sandalo, il mangifera, l'acacia, e tanti altri che là in quel paese felice formano immense foreste, e che da noi non sono rappresentati che da individui intristiti della loro specie, conservati a grande fatica nel fondo delle nostre serre di lusso. Potrei fiorette questa narrazione con cento nomi latini, e figurare alla mente del lettore come un naturalista distinto, poichè ciascun campione portava con sé

il suo titolo e il suo luogo di provenienza. Ma voglio fare grazia di sì svariata nomenclatura, perchè non intesi fare un rapporto particolareggiato sull'India e i suoi prodotti, ma semplicemente chiamare la pubblica attenzione sulle cose che mi hanno più vivamente colpito, nella lusinga che, se non ho potuto istruire, abbia saputo almeno dilettere.

Gli archeologi e gli studiosi però dello sanscrito e de' libri di Budda e di Veda mi sapranno grado se non passo sotto silenzio una parte della esposizione indiana della massima importanza.

Questa parte consisteva in una delle più preziose collezioni, unica al suo genere e riguardante le scienze archeologiche. Tale collezione era dovuta alle cure del signor dottore Leitner, austriaco d'origine, attualmente rettore dell'Università di Lahore nel Pengiab. Uomo, per il suo lungo soggiorno nell'India, iniziato alla storia, alla letteratura e alla lingua de' paesi indiani.

La sezione era suddivisa in sette sezioni:

1. I monumenti archeologici greco-buddisti, indo-scitici e indiani antichi.
2. Collezioni etnografiche (vestimenta, armi, utensili, ecc.) delle tribù del Dardistan, del piccolo Thibet e del Casimir.
3. Modelli dell'industria dell'Asia centrale e dell'India settentrionale.
4. Una collezione di monete battriane e indiane antiche.
5. Collezione di importantissimi manoscritti arabi, persiani, sanscriti.
6. Fotografie delle razze de' diversi popoli visitati dal dottor Leitner, nel corso de' suoi viaggi.
7. Collezioni d'insetti e di farfalle dell'Himalaya.

#### L'ACQUEDOTTO DI VIENNA

Su questo colossale lavoro, inaugurato durante l'Esposizione, nel quale come nella ferrovia del Simmering, ebbero parte principalissima intraprenditori, architetti, ingegneri ed operai italiani, raccogliamo i seguenti ragguagli:

L'avvenimento più importante che si ebbe a Vienna il dì 22 ottobre, si fu la inaugurazione solenne del grande acquidotto, presente l'imperatore, gli arciduchi, tutti i membri della famiglia imperiale, i ministri, molti membri del Corpo diplomatico, una quantità di dignitari e di notabilità e una folla immensa.

Tutta Vienna infatti erasi data ritrovo di fronte alla bella e imponente fontana ad alta pressione, che, mercè le proposte e i disegni del sig. Antonio Gabrielli, si trova adesso davanti il palazzo del principe di Schwarzenberg, e forma uno dei più belli ornamenti della città di Vienna.

L'imperatore col principe imperiale Rodolfo fu accolto da una allocuzione del borgomastro dott. Felder, alla quale il monarca rispose esprimendo tutta la sua contentezza nel vedere terminata con successo, in un lasso di tempo relativamente corto, l'opera più grandiosa che fosse stata intrapresa dalla Comune di Vienna. Si fece quindi funzionare la fontana, che fra tutte quelle d'Europa ha certo il getto più forte e potente.

Infatti questa fontana gigantesca, che cominciò in quel giorno per la prima volta a spandere nei dintorni una nuova vita e una nuova animazione, ha tal pressione che il suo getto principale, quando tutti gli altri sono in attività, si innalza fino alla colossale altezza di 140 piedi, e in certe circostanze, chiudendo gli sbocchi laterali, a 180 piedi. Fino ad ora il getto d'acqua del parco del castello di Wilhelmshöhe presso

Cassel, fu creduto il più alto d'Europa; ma adesso è sorpassato di gran lunga da quello di Vienna, che si innalza quanto un alto campanile.

L'acquedotto di Vienna, alimentato da sorgenti montuose, è il più grande fra tutti quelli delle capitali moderne. Ve ne sono di quelli che hanno lunghezza maggiore; ma relativamente al volume, alla limpidezza dell'acqua e alla freschezza che conserva in modo durabile, non è sorpassato da alcun'altra costruzione idraulica dell'universo. Il volume d'acqua soprattutto che si precipita in ventiquattro ore in Vienna, è così considerevole, così abbondante, che eclissa affatto quello di tutti gli acquedotti di Roma. Parigi stessa, che fu sempre la città modello del continente per le imprese municipali, non potrebbe sostenere il menomo confronto con quella di questo acquedotto, poichè malgrado gli sforzi fatti per condurre le acque del Dhuys e della Marna, più di due terzi dei Parigini sono obbligati a dissetarsi delle acque mal filtrate della Senna.

L'*Illustrated London News* fa la storia dell'acquedotto, e ci narra che dopo animate discussioni la Commissione incaricata di procurare acqua potabile a Vienna nel 1865, deliberò di raccogliarla dalle sorgenti di Kaiserbrunn e Stixenstein: la prima situata nella Hollenthal a piè delle Alpi austriache che separano l'Austria dalla Stiria, ed è 48 miglia da Vienna e 1148 piedi sopra il Danubio: la seconda in una delle numerose vallate della stessa linea, ed è 48 miglia lontana da Vienna. Fatto il piano e la perizia, la concessione nel 30 aprile 1869 fu data al signor Gabrielli, costruttore dell'ammiraglio italiano, conoscitissimo in Inghilterra per i suoi rapporti con i docks di Chatam e per molti altri importanti lavori eseguiti nelle colonie inglesi e in altri paesi. Egli eseguì la colossale opera in meno di tre anni, compiendo straordinari lavori, i più importanti fra i quali sono la gran galleria nell'Hollenthal lunga 10,200 piedi, l'acquedotto che traversa la vallata a Baden, consistente in sette archi, l'acquedotto di Lessing con 46 archi. L'acqua passa dal canale in piccoli serbatoi dalla capacità di 80,000 piedi cubi, e di là viene distribuita in due grandi conserve nello Schmelz e nel Wienerberg. Da queste due conserve la città riceve l'acqua mediante una rete di condotti di 137 miglia di lunghezza. Il disegno e l'esecuzione dei lavori eccitano l'ammirazione generale.

A queste notizie il giornale inglese *Engineering* aggiunge le seguenti. La quantità d'acqua che giornalmente l'acquedotto fornisce a Vienna, è la seguente: in estate per un milione di abitanti 2,793,574 piedi cubi e una riserva di 399,656 piedi cubi; totale 3,193,556 piedi cubi; nell'inverno, quando non è tanto richiesto l'innaffiamento delle strade, la quantità è, compresa la riserva, di 2,194,951 piedi cubi. La spesa ascese a 50 milioni, e il sig. Antonio Gabrielli potè compiere, dice il giornale di Londra, una simile impresa con tanta sollecitudine chiamando a sé 14,000 operai italiani, che con il loro assiduo lavoro, con la loro intelligenza formavano un notevole contrasto con le naturali caratteristiche dei lavoratori austriaci. Non un solo caso di stanchezza durante i lavori, non un solo delitto si ebbe da tanta massa di Italiani a deplorare, tanto che, venuti in grande stima presso i Viennesi, trovarono il loro tornaconto a piantare definitivamente le loro tende a Vienna. In riconoscimento dei grandi servizi resi e di avere anticipato i termini del contratto, le Autorità municipali di Vienna elargarono a nome della città al signor Antonio Gabrielli un premio di due milioni e 250 mila franchi.



## GALLERIA DELL'ESPOSIZIONE DEI VINI SPAGNUOLI

Nella sezione trasversale della Galleria dell'agricoltura spagnuola, si vedeva un'esposizione

licante così stimata, e del generoso liquore delle isole Canarie.

Nulla di più gaio alla vista di quei mille recipienti d'ogni forma, che sembravano racchiudere in una prigione di cristallo, un raggio liquido del sole meridionale.

per le sue qualità stimolanti, ma in generale, vini da pasteggiare sono poco conosciuti, quantunque sieno eccellenti e nemmeno troppo costosi.



GALLERIA DELL'ESPOSIZIONE DEI VINI SPAGNUOLI

delle più attraenti, quella dei prodotti così squisiti delle vigne dorate da un sole cocente. Là si trovavano piramidi di bottiglie panciute, dal tappo metallico scintillante, che contenevano i vini di quasi tutte le provincie spagnuole, e non solo le bottiglie facevano bella mostra di sè, ma pur anco varie botticelle di Porto, Xeres e d'A-

I vini di Spagna hanno specialmente un grande spaccio in Inghilterra. L'alcool ch'essi contengono, li fa lottare con bastante successo contro l'umido delle nebbie, che spesso avvolgono Londra quasi di un'aureola brumosa.

Anche nelle altre nazioni i vini spagnuoli di lusso sono apprezzatissimi, specialmente il madera

## ESPOSIZIONE DI MACCHINE DELLA FABBRICA BELGA

dei sigg. Chaudoir.

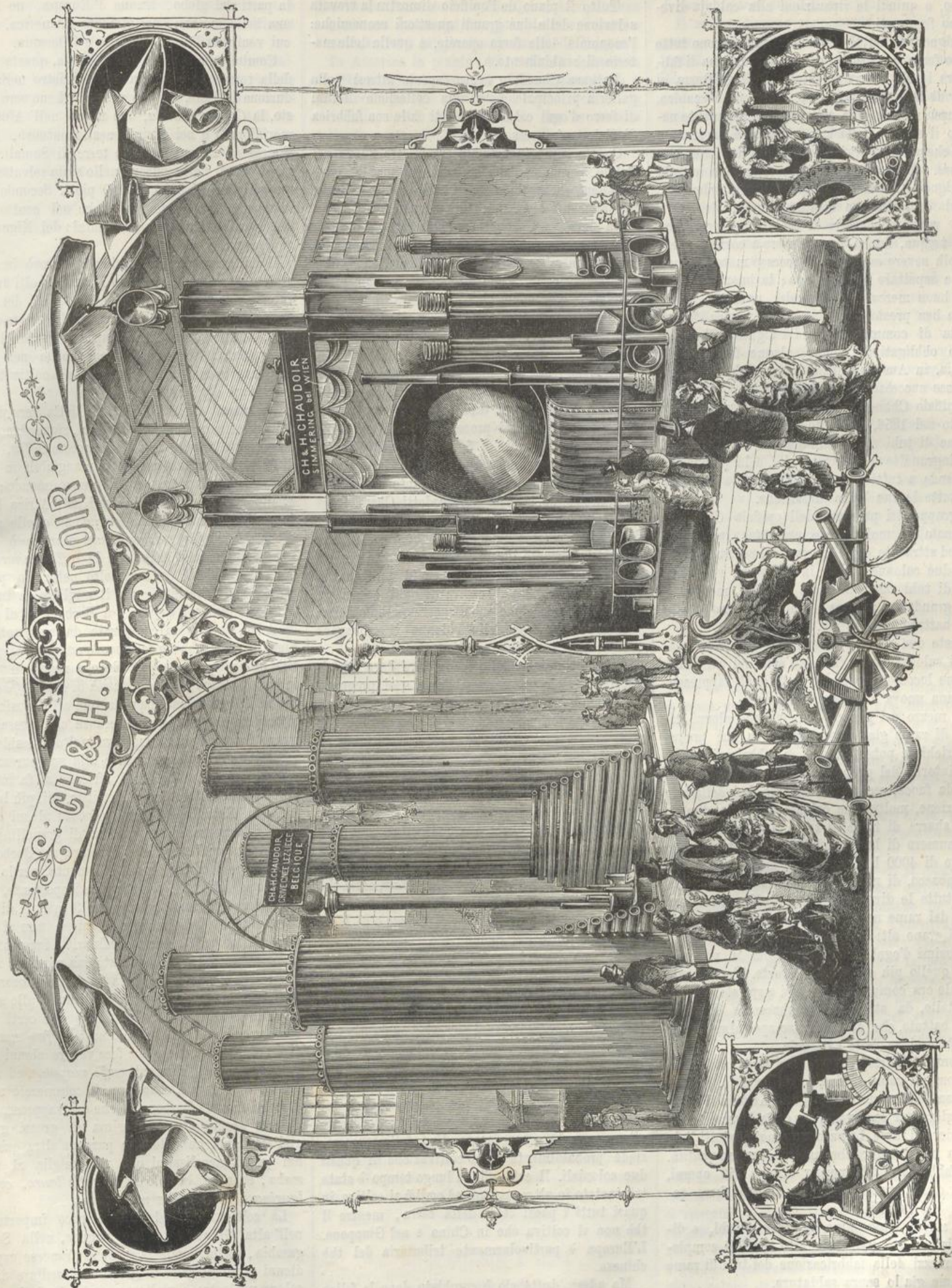
Gli opifici dei sigg. C. ed H. Chaudoir, conosciuti da tutti i meccanici, furono rappresentati all'E-



sposizione nel modo il più degno, e tanto la Sezione belga, quanto la Sezione austriaca, si abbellirono degli eccellenti prodotti di quella ditta, e del

lega del rame con lo zinco, essa affaticavasi col più grande zelo a combattere quell'avversione non giustificata dalla buona qualità dei suoi prodotti.

duisse nella industria la invenzione delle locomotive, non gli sgomentò, anzi raddoppiarono di attività, perchè bisognava che i loro prodotti corri-



ESPOSIZIONE DI MACCHINE DELLA FABBRICA BELGA, dei signori Chaudoir.

loro ordinamento fatto invero con molto gusto. La casa Chaudoir è una delle più antiche in quel genere: già nello scorso secolo, quando gl' industriali tutti non avevano che poca fiducia nella

Le fonderie di rame e le officine dei signori Chaudoir sono in pieno esercizio fin dal 1828 a Grivegnée presso Liegi.

Il grande incremento che, 20 anni dopo, pro-

spondessero, mercè la loro eccellenza, alle nuove esigenze dell'industria. In quel tempo, i tubi di scaldamento delle caldaje di una locomotiva, erano fatti nello stesso modo dei tubi ordinari di rame



giallo, vale a dire mediante la saldatura; ma a causa della dilatazione prodotta dal vapore, la densità della parte saldata non poteva resistere troppo, e quindi le riparazioni alla caldaia divenivano frequenti.

I signori C. ed H. Chaudoir impiegarono tutte le loro forze per risolvere il gran problema di fabbricare i tubi senza saldatura. In Inghilterra si tentò di fare altrettanto, ed infatti un meccanico, vi riuscì; ma, siccome egli tenne gelosamente nascosto il segreto della sua invenzione, questa non diede che pochissimi risultati, i quali non varcarono il mare. Questo stato di cose stimolava lo zelo dei signori Chaudoir nel modo il più ardente.

Essi cominciarono dietro alcuni indizi più o meno vaghi, una serie di tentativi; lavorarono senza tregua, fino a che giunsero a corrispondere alle più severe esigenze. Il successo materiale non si fece aspettare lungo tempo; la buona qualità ed il buon mercato relativo del prodotto, fecero sì, che ben presto l'officina di Grivegnée fu assediata di commissioni, ed i signori Chaudoir furono obbligati di fondare alcune fabbriche in Francia, in Austria ed in Germania, che ottennero lo stesso successo di quella belga.

L'opificio Chaudoir a Simmering presso Vienna fondato nel 1856, si limitò fino al 1867 alla produzione di tubi rigati, ma oggidì le officine si sono ingrandite di quattro volte, e la produzione si estende a tutti i rami dell'industria del rame e di tutte le sue leghe metalliche.

Il gruppo dei prodotti dell'opificio Chaudoir, combinato con molto gusto, presentava un quadro vario ed attraente, come rilevasi dal nostro disegno.

Le due colonne, divise in tre pezzi, eran formate di tubi rigati di rame e d'altri metalli di varia grandezza, mentre i tubi del mezzo era di rame battuto lucidissimo.

Queste due colonne facevan cornice a due colossali caldaie, capolavori dell'arte del caldaiaio, e a due locomotive, ognuna delle quali rappresentava una nuova e bella invenzione.

Nel mezzo del gruppo si trovavano alcuni cilindri di rame giallo spessissimi, la cui produzione richiese potenti mezzi di fabbricazione.

All'intorno del gruppo, si vedevano ben disposte armi da fuoco, secondo le diverse fasi della loro costruzione, moltissime caldaie di varie dimensioni, sbarre di rame di tutte le grossezze, ed un gran numero di lastre dello stesso metallo, fino al peso di 4000 libbre, oltre a ciò, eranvi massi di tombacco, di rame giallo, di rame, rappresentante tutte le diverse fasi del raffinamento, ed anche del rame nero, in gran quantità. Molto attraenti erano altresì i modelli dei tubi rigati e lunghissimi d'ogni genere, dal tubo il più sottile a quello più grosso e più forte. L'ornamento generale era completato da tubi a spirale, da aste di metallo, da strisce di tombacco e di rame giallo battuto, che si adoperano specialmente per la fabbricazione delle cartucce.

L'uomo dell'arte doveva osservare tutti quei campioni di rame raffinato con grande diletto. La Casa dei Chaudoir impiegò in Austria il sistema inglese per la lavorazione delle diverse specie di miniere di rame. La natura de'suoi prodotti l'obliga a non lavorare che materie di prima qualità.

La fabbrica di Simmering occupa 250 operai, aiutati da 11 motori a vapore di una forza totale di 500 cavalli.

Una serie di macchine da rigare i tubi, e diversi sistemi ed utensili affatto speciali completano i mezzi della fabbricazione dei tubi di rame e di rame giallo senza saldatura.

L'opificio è provvisto di due grandi martelli a vapore e di tre martelli a pistone per fabbricare ogni genere di caldaia.

L'officina metallurgica non comprende meno

di 24 fornelli di qualunque specie, e vi si trovano molti argani, forbici e macchine da forare di tutte le grandezze.

Tutto il piano dell'opificio dimostra la trovata soluzione delle due grandi questioni economiche: l'economia delle forze operaie, e quella delle materie di scaldamento.

La casa Chaudoir aveva esposto altresì nella galleria principale belga una collezione di tubi di ferro d'ogni calibro, prodotti dalla sua fabbrica di Grivegnée presso Liegi.

Questo ramo industriale era affatto nuovo nel Belgio, perciò nessuno osava introdurvelo, ed è veramente notevole lo sviluppo che subito vi prese, non appena i signori Chaudoir si misero all'opera.

La loro casa sembra quasi far concorrenza a se stessa, poichè i tubi di rame e rame giallo gareggiano adesso con quelli di ferro, che molti fabbricanti preferiscono agli altri perchè meno cari; però, qualunque sia il risultato di tal preferenza, non può esser mai dannosa alla casa Chaudoir, perchè essa stessa produce i due articoli concorrenti.

Gli è, del resto, solamente dal principio del 1873 che la fabbrica di Grivegnée è stata ingrandita per la produzione dei tubi di ferro.

Per mezzo d'alcuni processi speciali si è riuscito a dare ai tubi di ferro omogeneità di diametro e di spessore, e a rendere la loro superficie levigatissima, ciò che ha tanto contribuito al grandissimo spaccio dei prodotti Chaudoir.

Il gruppo esposto degli articoli della fabbrica di Grivegnée si componeva di quattro colonne massicce, formate di tubi di ferro di diverse qualità.

Il pezzo del centro consisteva in un tubo di ferro, il cui calibro fa capire di quali mezzi potenti di fabbricazione può disporre quella officina.

Intorno alla base delle colonne si trovavano campioni di tutti i prodotti.

La fabbricazione delle locomotive deve ai signori Chaudoir una gran parte de' suoi progressi pel modo con cui eglino risolvettero le questioni del loro perfezionamento.

#### IL CAFFÈ ALL' ESPOSIZIONE

Esistono attualmente cinque vegetali che sono in grande uso, per la ragione che appartengono alle piante che contengono la sostanza del caffè.

Fra questi alimenti vegetali, il *Maté*, ossia thè del Paraguay, ed il *Guarana*, si trovano nell'America meridionale; la *noce di Gurne* o di *Hola* è una specialità del Sudan; ma il caffè ed il thè hanno una importanza cosmopolita, e ambedue, sono un regalo dell'Oriente all'Occidente. Il caffè ebbe origine nell'Arabia felice, e forse nell'Abissinia; il thè, all'estremità dell'Asia orientale.

Bastarono duecento anni per rendere in Europa comunissimo l'uso di quei due coloniali, di guisa che, ai nostri giorni, si consuma fra noi centinaia di migliaia di chilogrammi di caffè: e quantunque il thè sia più favorito da alcune nazioni del caffè, però quest'ultimo è generalmente molto più apprezzato e consumato. Una delle cause risiede probabilmente nella coltivazione di questi due coloniali. Il caffè, già da lungo tempo è stato trapiantato in altre regioni, ed oggidì si coltiva in quasi tutti i paesi caldi della terra, mentre il thè non si coltiva che in China e nel Giappone. L'Europa è particolarmente tributaria del thè cinese.

Ma adesso tutto ciò è cambiato dopo la felice prova della coltivazione del thè nelle Indie Inglesi e Neerlandesi, e dopo che il Giappone, aperto al libero commercio, è divenuto il potente concorrente della China.

Una passeggiata attraverso l'Esposizione ci permise di farsi un'idea abbastanza giusta della produzione universale del thè e del caffè. Tutte le parti del globo, tranne l'Europa, ne fecero una bella mostra, specialmente l'America, dietro cui venivano l'Asia, l'Africa e l'Oceania.

Cominciamo a parlare dell'Africa, questa parte della terra che è ancora molto indietro nella produzione del caffè, ma che possiede il suo vero arbusto, la *Coffea Arabica*, che nasce nell'Abissinia meridionale e nei vicini paesi montuosi, Hafa, Enarea ed una parte delle terre di Somali, dove la pianta si trova ancora nello stato selvatico sopra altipiani di 5000 a 7500 piedi. Secondo altri ragguagli essa germoglia anche nel centro dell'Africa e sulla costa occidentale del Niger sino al Senegal.

Il celebre viaggiatore Livingston trovò in fondo al lato meridionale del lago Nyanza, molti arbusti di caffè con semi rassomiglianti a quelli del caffè ordinario; ne rinvenne pur anco nelle foreste d'Angola, ed il dottore Schweinpoth crede che la vera pianta del caffè si trovi anche nei paesi dell'Arabia sud-ovest, e che vi sia coltivato fin dai tempi i più remoti.

Ma questi dati sull'esistenza della vera pianta del caffè, in quelle citate regioni, riguardano probabilmente a tri generi della specie *coffea*, come difatti si trovano con semi mangiabili in altre contrade dell'antico e del nuovo mondo; per esempio, sulle coste occidentali dell'Africa hanno la *coffea laurina* e *microcarpa*, su quelle meridionali la *coffea mozambicana* e *zangueborica*, e nell'isola della Riunione la *coffea mauriana*. Ad ogni modo il caffè raccolto nella sua prima patria è riconosciuto come il migliore di tutti.

Questo giunge a Ceylan e a Berbera, ed al golfo di Aden, dove vien comperato da mercanti indiani ed arabi, che ne spediscono una grande quantità in Egitto. Di colà, l'Europa riceve di tratto in tratto, alcune piccole quantità di quel caffè abissinese. Dal campione che vedemmo all'Esposizione, si capiva che vi è poca speranza che possa allignare fra noi, poichè lasciava molto a desiderare riguardo alla sua apparenza e alla sua purezza.

La coltivazione del caffè africano si fa inoltre sulla costa di levante, a Zanzibar, poi, più lungi, a Porto Natale (che aveva esposto alcuni campioni di una mediocre qualità di granellini), e soprattutto nell'isola delle Mascaregne (Borbone), che in questi ultimi tempi è divenuta, per la coltivazione del caffè, una regione importante, producendone già annualmente per 3 milioni di chilogrammi. Nell'isola della Riunione non si coltiva solamente l'arbusto ordinario, introdotto al principio del secolo passato, ma pur anco altre varie qualità di caffè. Essa possiede ancora la sua sorta di caffè indigeno, che trovasi allo stato selvatico, sorta che si distingue per certi suoi semi grossi e lunghi, e chiamasi *coffea mauritiana*. L'Esposizione ce ne fece vedere alcuni magnifici campioni, chiamati *caffè marrone*, ed altri del caffè ordinario, conosciuto in commercio sotto il nome di caffè Borbone, e che era rappresentato da una specie apprezzatissima di grossi grani giallastri; poi ne vedemmo pure un'altra qualità dai grani piccolissimi che rassomiglia al vero *moka*, ed altri campioni di *caffè lauro*, *coffea laurina* e della *coffea microcarpa*.

La coltivazione del caffè è poco importante nell'alta Guinea ed a Rio Nugnez, nella Senegambia, della quale la sezione francese espose alcuni grani di caffè di grandezza media e di un colore verdastro e giallastro, piccolissimi grani di *coffea microcarpa*, ed altri grani di *coffea microcarpa*, grossi quasi quanto quelli del cacao.

Nelle colonie portoghesi, sulle coste occidentali africane, la coltivazione del caffè è di grande



importanza, soprattutto all'isola S. Tomaso, al Capo Verde e ad Angola. Questo caffè fa parte del commercio europeo nella proporzione di 250,000 chilogrammi all'anno. La sezione portoghese aveva esposto altresì bellissime qualità di caffè africano anche nella galleria dell'Agricoltura.

Lasciando l'Africa per l'Asia cominceremo dall'Arabia, e specialmente dalla montuosa regione dell'Yemen che è il suolo classico del moka tanto vantato, e di cui non conosciamo che il solo nome, poichè il caffè che vendono per moka non è che il caffè di Giava e di Ceylan sceltissimo. Il vero moka non giunge fino a noi, poichè tutto quanto ne vien prodotto dall'Yemen si consuma nell'Arabia stessa, in Egitto ed in Asia. Appena ne pervengono pochissime quantità nella Turchia Europea.

Il terreno più fertile per la coltivazione del caffè si trova nelle colonie neerlandesi dell'India orientale, specialmente a Giava, poi a Sumatra Madera, Bali, Timor e Borneo. A Giava, la pianta del caffè fu introdotta sulla fine del secolo decimosettimo, e sulle prime la sua coltivazione fu così poco produttiva che si voleva persino abbandonarla affatto. Ma oggidì la pianta cresce rigogliosa nelle regioni di mediocre altezza e così bene che non solo la raccolta annua produce 70 a 80 milioni di chilogrammi, ma viene pur anco stimata come la migliore di tutte.

Nelle isole Celebi, che ogni anno producono 5 milioni di chilogrammi, la coltivazione più estesa ha luogo nella parte la più settentrionale di Minahassa; di là proviene il celebre caffè di Menado di color giallo chiaro fino al rossastro chiarissimo.

Sumatra coltiva sull'altipiano di Padang ad un'altezza di 1500 ad 8000 piedi, una specie di caffè inferiore a quello di Giava, di cui si esportano 15 milioni di chilogrammi all'anno, i quali specialmente si riversano negli Stati Uniti dell'America Settentrionale. Quello che giunge in Europa è quasi tutto consumato dall'Olanda. Di poca importanza è il caffè che si consuma nel Timor e nelle altre colonie olandesi. In questi luoghi il caffè è dappertutto un monopolio del governo, il quale ne acquista la produzione totale a un prezzo fisso, e poi la cede alla Società commerciale neerlandese dell'India Orientale, che la spacca in nove vendite pubbliche che s'effettuano ogni anno ad Amsterdam e a Rotterdam.

La produzione totale della suddetta Società commerciale puo valutarsi a 100 milioni di chilogrammi all'anno.

Il caffè delle Filippine è stimato quanto il migliore caffè di Giava, ed in questi ultimi tempi la sua coltivazione ha preso un grande sviluppo, specialmente nell'isola di Luzon, in modo che già se ne esportano, soprattutto negli Stati Uniti americani, circa 4 milioni di chilogrammi all'anno. Anche nel continente indiano la produzione del caffè si aumenta ogni giorno; la sua sede principale trovasi nel Dekhan meridionale nelle montagne di Nilagherri, e nel Malabar. Si è pure cominciato da qualche anno a coltivare il caffè a British Sikkin nell'Imalaja; ma la sua coltivazione veramente importante è quella che si fa nell'Isola di Ceylan. La sua esportazione annua è di 52 milioni di chilogrammi, e si coltiva in ispecial modo nelle provincie centrali ad un'altezza di 1500 a 3600 piedi. Il caffè di Ceylan, che si vedeva esposto in ricchi e bei campioni nella Sezione indiana, è una specie molto comune fra noi, ed è una delle migliori.

Le Indie Orientali coltivano il caffè sulle coste del Tenassarium, fino alla penisola di Malaca, ed anche sulle isolette di Pula-Peneng e Singapore, di cui la prima esporta 3 milioni di chilogrammi all'anno; ma l'esposizione non ne pre-

sentò nessun campione, mentre ne vedemmo bellissimi del caffè dell'Oceania, delle isole Sandwich, di Tahiti e della Nuova Caledonia. Si è pure tentato di coltivare l'arbusto del caffè a Queensland, almeno a giudicare da alcuni campioni che si vedevano a Vienna, estratti dal giardino botanico di Brisbane.

In America la pianta del caffè fu introdotta da Giava nel principio del secolo decimottavo e di là nelle colonie francesi ed inglesi dell'India Orientale, e qui riesci così bene che le Antille soltanto per molto tempo ne fornirono la maggior parte del caffè che si consumava in Europa. I cambiamenti politici, e soprattutto l'abolizione della schiavitù furono causa di una grande decadenza nella sua produzione, ma essa è invece in continuo progresso nell'America centrale, specialmente a Costaricca, al Quatimala e al Brasile, dove la produzione del caffè diventa ognor più colossale.

Nell'India occidentale, San Domingo e Portorico sono i luoghi che producono la più gran parte del caffè, mentre l'isola di Cuba, che, or sono cinquant'anni, ne esportò per più di 25 milioni di chilogrammi, merita oggi appena di essere citata.

Portorico ne produce 10 milioni di chilogrammi all'anno, e S. Domingo, il cui prodotto si calcola fra le qualità inferiori, produce annualmente 35 milioni di chilogrammi.

L'esportazione del caffè delle colonie inglesi, di cui la Giamaica produce una qualità eccellente, non supera una produzione annua di 3,150,000 chilogrammi.

Nelle isole francesi della Martinica e della Guadalupa, che avevano spedito bellissimi campioni all'Esposizione, la produzione pel commercio non fornisce più di 5 milioni di chilogrammi all'anno.

Dell'America centrale non vi erano esposti che alcuni campioni di San Salvatore. L'esportazione di Costaricca, Guatimala, e di San Salvatore, è valutata a 18 milioni di chilogrammi all'anno.

Dall'America meridionale bisogna citare soprattutto la repubblica di Venezuela ed anche una parte della Nuova Granata, di cui l'esportazione annua è di 11 milioni di chilogrammi, nella quale comprendesi in gran parte la specie di Guayra che si trova spesso fra noi. All'Esposizione se ne vedeva dei campioni bellissimi.

La produzione della Guyana è insignificante, ma si vanta molto la buona qualità del caffè di Cayenna ed anche del Surinam, il cui consumo è limitato all'Olanda, e che si annovera fra le belle e buone qualità.

Il Brasile si mostra veramente grandioso nella sua produzione del caffè, che fu all'Esposizione rappresentato da una ricchissima collezione di magnifici campioni.

Quarant'anni fa si calcolava che il consumo del caffè in Europa e nell'America settentrionale ascendesse ai 135 milioni di chilogrammi all'anno, e che vent'anni addietro la sola Europa ne consumasse 126 milioni e mezzo. Oggi questa nostra parte del globo ne consuma annualmente circa 400 milioni di chilogrammi, ed il consumo annuo generale della terra è calcolato a 550 milioni di chilogrammi.

Fra i paesi europei gli Olandesi sono quelli che esigono la parte del leone, poichè essi consumano dieci volte più caffè di quello che consumano l'Austria e l'Inghilterra!

#### TIPI DI FATTORINI E SERVE

degli Alberghi e Caffè dell'Esposizione.

Uno dei lati più pittoreschi dell'Esposizione di Vienna, e che contribuiva non poco alla sua

maggior vivacità e gaiezza, era quello delle foggie nazionali indossate dai fattorini e dalle fattorine delle numerose birrerie, trattorie e caffè di tutti i paesi, stabiliti nel parco.

Il nostro disegno rappresenta tre tipi. Ecco il garzone del caffè turco, col capo coperto dal *fez* tradizionale, che con una mano porta il margheleh, pieno del biondo tabacco turco così dolce e profumato, e con l'altra due lunghi *cibucchi* ed una piccola caffettiera, da cui verserà un caffè quasi più sodo che liquido.

La fattorina della birreria svizzera, col suo vago corpetto di velluto nero, guarnito di catenelle d'oro, coi piedi calzati da eleganti stivalini che fanno voluttuosamente spiccare i robusti polpacci ricoperti di una calza di colore, vi offriva un gotto di birra con quella grazia tutta propria delle bionde fanciulle dell'Elvezia.

Nella trattoria russa eravi il *Ciolovek*, ossia l'uomo, come i Russi chiamano il fattorino. Egli vestiva l'elegante *rubaska*, che è una casachina di seta rossa, stretta alla vita da una cintura di gallone dorato e gli *sciavarar*, larghi calzoni di velluto, che finivano dentro stivali, il cui odore rilevava l'origine russa. Ei vi serviva il the ed il delizioso hummel di Kiga sovra leggeri vassoi d'argento. A tutte le impazienti domande degli avventori il *Ciolovek* rispondeva imperturbato: *Siciace*, che vuol dire *fra poco*, che qualche volta vi faceva aspettare lungo tempo, ma il *nujuk* russo non ha mai troppa premura, e non arriva mai a comprendere la rapidità del servizio dei fattorini delle altre nazioni.

#### COSTUMI DI SZEKLER

Fra le numerose nazionalità che compongono la razza ungherese, una delle più importanti è quella di Szekler. Il loro abito pittoresco, spoglio di qualunque manceria, consiste, negli uomini, in una veste impellicciata lunga fino alle calcagna, che cuopre un altro abito, che è una specie di panciotto.

Le donne si cuoprono il capo di un'ampia pezzuola di colore, a cui sovrappongono un grande cappello dalle larghissime tese.

Le loro maniche ondegianti ed il gigantesco grembiule rigato non compongono certo un abbigliamento azzimato, e nondimeno le donne szekler hanno la riputazione in Transilvania di essere belle ed energiche. Del resto gli Szekler sono un popolo generoso, celebre per la loro buona accoglienza ai forestieri, i quali, appena varcata la soglia di una delle loro case, sono obbligati di mangiare un pezzo di pane per rendere un omaggio affettuoso al capo della famiglia.

#### IL MAESTRO DI SCUOLA TRANSILVANO

Il nostro disegno rappresenta il maestro di scuola e cantore di chiesa ad un tempo. Egli ci ritrattò nel punto in cui, reduce dalle funzioni religiose, sta per entrare nella scuola, dove i suoi allievi fanno gazzarra. Guardate come si atteggiava a giudice inesorabile! sventura a coloro che saranno colpiti dalla sua autorità d'insegnante, rivestito, com'è, del completo abito di Rettore!



TIPI DELL' ESPOSIZIONE DI VIENNA.



FATTORINO DEL CAFFÈ TURCO.



FATTORINO DELLA TRATTORIA RUSSA.



SERVA DELLA BIRRARIA SVIZZERA



COSTUMI DI SZEKLER (Transilvania).



MAESTRO DI SCUOLA TRANSILVANO.