

d'alcune specie di frumento, le quali non sono suscettive di mescersi con la segala per la panizzazione, e farina gialla; quelli della Giudecca e del cavafango macinano farina bianca pel militare; quelli di S. Girolamo farine di frumento e di segala, le quali si mescono come vedremo.

Per avere un maggiore prodotto, tale da supplire alle momentanee sospensioni di lavoro, altri 12 piccoli mulini si stanno adattando alla macchina a vapore della Fabbrica tabacchi, i quali agiranno fra tre a quattro giorni, ottenute che si abbiano dall'Arsenale alcune ruote occorrenti; inoltre si sta ponendo in opera alla Giudecca la macchina, che era sulla barca il Conte Spaur, la quale condurrà pure varii mulini, ma esige per essere attivata un lavoro di poco meno che un mese. Di più si rinvennero e si fecero costruire gran parte di piccoli mulini a mano di due pietre sovrapposte, molti dei quali misersi in opera alla Casa d'industria, a quella di correzione ed al Bagno, e molti pure se ne allestirono per cederli ai privati, i quali possano così, facendone l'acquisto per sè, o meglio per cinque a sei famiglie in comune, provvedersi delle farine occorrenti. Tentaronsi pure macinini affatto analoghi a quelli che impiegansi pel caffè, i quali però sono ben lungi dal dare utilità proporzionata alla fatica, poichè con due uomini, da mutarsi ad ogni due ore, si frangono all'ora due terzi di sacco di formentone, i quali stacciati danno un tredicesimo soltanto di farina, gli altri dodici tredicesimi dovendo inviarsi al mulino, dove esigono per la loro compiuta macinatura altrettanto tempo e forza che il formentone non infranto.

Si disse più addietro come nel mulino a S. Girolamo si macinassero farine di frumento e di segala, che poi si vendono miste. Essendo questo un punto, dal quale provengono molti lagni e dubbiezze, dobbiamo occuparcene di proposito.

Essendovi in Venezia notevoli quantità di segala, la Commissione annonaria, desiderosa che i grani esistenti durassero più a lungo che fosse possibile, decise che il pane, anzichè di solo frumento, avesse a farsi per metà di farina di frumento e metà di segala, e pubblicò questa sua determinazione in un avviso del dì 16 giugno 1849. Di più, ad oggetto di aumentare ancora la quantità del pane, risolse di stacciare la farina in modo da lasciarvi il più minuto cruschetto, la cui proporzione è di un 8 a 10 per 100. Questa misura porta l'altro vantaggio rilevantissimo, che il prodotto dei mulini, il quale vedemmo appena bastare ai consumi, di altrettanto si aumenta. Ma di questa seconda misura economica non pubblicò avviso di sorta, adducendo che stimava sufficiente il non avere nell'avviso succitato 16 giugno parlato di *fior di farina*, ma di *farina* soltanto. Da ciò però nacque in gran parte il malcontento del pubblico, il quale, non avvertendo a quella sottile distinzione, e vedendo il pane ruvido e bigio, inferiore a quello pel militare, composto di solo fiore di farina di frumento e di segala, attribuiva a malvagità del proprietario del mulino o dei fornai la presenza del cruschetto, facile a riconoscersi con la stacciatura delle farine. Di qui molte accuse, ragionevoli sì, ma ingiuste pel fatto.

Ad ogni modo, avvi una verità che non conviene dissimulare, cioè la maggiore facilità di fare adulterazioni in queste farine miste, che nella