

e dai semi dei cereali. In Venezia si trae dal frumento, e da parecchi anni la sua produzione ha acquistata qualche importanza. Non ogni specie di frumento è opportuno a ricavare la maggior copia di amido, ma si ritrae meglio da quello che non è troppo tenero, nè troppo duro. L' amido per la qualità si distingue in fino ed in ordinario, e polverizzato che sia se ne ha la polvere cipria. I miglioramenti di recente introdotti in questa produzione hanno fatto prevalere la qualità fina di Venezia, la quale si consuma in tutto il regno Lombardo-Veneto, in vari luoghi d'Italia e di Germania, a Trieste ed in Grecia. Calcolasi che a Venezia ne vengano prodotti ben duecento mila chilogrammi, e la fabbrica che ne dà maggior copia è quella del signor Pietro Tosi.

Il tartaro, ossia il sale che si trae dalla feccia del vino, e che si riduce in cremore sciogliendolo con l'acqua bollente, e facendolo cristallizzare, dopo aver precipitate le sostanze eterogenee coll'argilla, è un prodotto celebrato di Venezia. Numerose ne erano le fabbriche in passato, che si ridussero a due, perchè se ne eressero nel regno di Napoli ed in altri luoghi, e fu proibita l'esportazione della gromma di botte che si ottiene nel Napoletano, la quale vanta que' particolari principii che tornano utili alla produzione del cremor di tartaro. Tuttavolta anche oggidì se ne ottiene in buona copia e di distinta qualità nella fabbrica del Weber, il quale ultimo ne trae annualmente per circa cinquantamila chilogrammi. Molti sono i paesi ove si spaccia il cremor di tartaro veneto, e viene ricercato specialmente in Inghilterra.

La concia delle pelli occupa più che dugento operai, e de' prodotti la massima parte si smercia nelle provincie dell'impero, facendosene poche spedizioni all'estero. Il maggior lavoro consiste nella concia delle pelli di bue e di vacca ad uso di suole, benchè le venete fabbriche si occupino in vari generi di concia, e della riduzione delle pelli di capra, dette *meschinen turche*, in marrocchini. Per la concia delle pelli di bue, di vacca e di vitello, si adoperano le cortecce di rovere e di pino che si hanno dalle vicine provincie e dalla Dalmazia, le vallonee del Levante, il knop di Germania, il *dividivi* d'America; e le pelli vengono da varie parti dell'interno e dall'estero. Se alla Giudecca, ove trovasi il maggior numero delle concie, sarà presto o tardi forato un pozzo artesiano, per certo miglioreranno d'assai, essendo l'acqua per le concie un ingrediente essenziale e che vuolsi in abbondanza. Sebastiano Gerlin figlio a Giuseppe, cui deve non poco l'arte dell'acconcia pelli in Venezia, si distinse, tenendo dietro agli esempi paterni, nel far prosperare questa industria. Egli venne premiato nel 1844 con medaglia d'oro dall'imperiale regio istituto per la conciatura delle pelli bovine accelerata; ed infatti riuscì a tannare con