

Le maschere si fabbricano qui da oltre due secoli. Prima informi si facevano di cartone, foderate di stoffa, ossia di manto nero o di velluto nero, la quale specie di maschere si conservò sino sul finire del secolo decimosettimo, specialmente per il consumo che aveva luogo in Levante. Poi si formarono di tela come le presenti, ed un grande spaccio facevasene in tutta l'Europa, principalmente in Francia, in Ispagna, in Germania, mentre da altro lato a Costantinopoli ed in tutto il Levante s'inviavano in buon numero. Successe quelle gravi commozioni che tutti sanno, sul finire del secolo passato e sul cominciare del presente, per qualche tempo questo ramo d'industria andò languendo, e quasi s'estinse. Dopo il 1807 si riebbe, e fino al 1820 visse una prospera vita; ma imitate perfettamente in Francia, le maschere di Venezia non ebbero più quel largo spaccio di prima, e le fabbriche si ridussero ad una fino al 1832, quella del Fannio, cui dopo si aggiunsero altre tre. Le maschere si fanno sopra modelli che imitano le immagini umane, oppure ne sono la caricatura, e si variano all'infinito, anche per dar loro colore di novità. In passato s'adoperavano le tele di lino e di canapa logorate, ma poi, fatto generale l'uso delle tele di cotone, vennero a quelle sostituite. Composto il volto, s'immerge nella cera liquefatta di prima qualità, e poi si dipinge. Ogni anno calcolasi da settantacinque a quasi centomila le maschere, e si spacciano in Germania, nella Svizzera, in tutta l'Italia, eccetto Roma e Napoli, a Costantinopoli, e da qualche anno si mandano anche in America.

Un altro prodotto quasi singolare di Venezia, e che non teme la concorrenza se non di Comacchio, è il pesce ammarinato, e sebbene le operazioni per ottenerlo si compiano fuori del circondario del porto franco, cioè alla Mira ed a' Treporti, pure essendo nella provincia di Venezia, e per l'indole dell'industria, può classificarsi fra le produzioni della città. L'anguilla viva si ritrae dalle valli dell'estuario veneto, e particolarmente da quelle presso Chioggia. Lo smercio maggiore si fa in Lombardia, in Tirolo; ed a Vienna si mandano le qualità più fine, mentre il pesce ammarinato può sostenere meglio nell'interno la concorrenza di quello di Comacchio che si aggrava di dazi quando s'introduce nella monarchia. Il consumo va aumentando sempre più anche negli esteri paesi, come in Piemonte, nella Svizzera, in Baviera, e ne' porti franchi di Venezia e di Trieste. Questa produzione però diverrà maggiore, quando saranno costrutte le strade di ferro che devono legare Venezia a lontani paesi, perchè allora, riuscendone agevole il trasporto, e più facile la conservazione, si potrà inviare in molti luoghi, essendo suscettibile la laguna di fornire una quantità di pesce da raddoppiare l'attuale prodotto.

La teriaca o mitridato, così fin che si chiama di Andromaco, come