

Ma al presente, se pure esiste la legge, la sorveglianza della sua esecuzione è niente o pochissimo attiva.

Tornando poi al proposito delle ostriche, vi dirò che sono in Venezia di due specie; quelle di mare e quelle di laguna o palude o valle. Queste ultime sono le migliori ostriche del mondo, sì pel sapore che per la delicatezza. Il loro guscio è sottile, e come barbuto nella estremità della conca superiore. Le ostriche di mare hanno in vece un sapore salmastro ed un poco acre. Trovarono il modo di alquanto correggerlo col tenerle per una ventina di giorni immerse nell'acqua di laguna. Ma si conoscono sempre al loro guscio grossissimo. Di queste se ne vendono anco nella state, e gli ostricari sanno ben ingannare chi non ha pratica.

Terminato il pranzo, io da lì a poco bellamente e solo me ne tornai a san Marco senza uopo di chiedere ad alcuno la via. Mi fermai in piazza ad ammirar di nuovo i suoi edifizii ed a farvi dei nuovi riflessi. Sedetti ad un caffè; poscia guardai le lettere di raccomandazione, che mi erano state favorite. Mi si affacciò per prima una diretta a Pietro Gratarol segretario della repubblica. Chiesi al caffettiere dove stava questo segretario. Mi rispose, a santo Stefano. Indicommi anche da qual parte dovea avviarmi.

Ma scorse poche straduece, mi trovai imbarazzato. Chiesi di santo Stefano ad una donna; e ciò perchè ho trovato nei miei viaggi sincerissime le donne nello indicare le vie, all'opposto degli uomini, di cui non pochi prendono gusto di corbellare il forestiere.

Giunsi al campo di santo Stefano, che mi parve una delle migliori piazze di Venezia. Mi fu indicata la porta del Gratarol. Suonai il campanello, ed ebbi la sorte di trovar il segretario in casa. Un domestico mi condusse in una specie di scrittoio, dove attesi un breve istante. Comparve quel signore in veste da camera di seta a grandi fiori e